



Et si nous commençons par « La Mer »...

Idéal pour éveiller vos papilles sous Forme d'Entrée ou en Apéritif...

LES ARRIVAGES QUOTIDIENS DE L'ÉCAILLER

L'assiette du Moussaillon 11.50€
4 huitres Fine de Claire N°3, 4 Bulots, 4 Crevettes Roses

L'assiette de Crustacés 17.50€
10 Bulots, 1 Langoustine, 6 Crevettes Roses, Bigorneaux, Crevettes Grises

LES HUITRES

	Les 6	Les 9	Les 12
Les Fine de Claire			
N°3	11.50€	16.10€	19.40€
N°2	13.20€	17.90€	22.10€
Les spéciales d'Isigny	Les 6	Les 9	Les 12
N°3	13.90€	19.50€	24.90€
Le Mix d'Huîtres			Les 18
6 huitres Fine de Claire N°3, 6 en N° 2, 6 huitres spéciales d'Isigny N°3			36.90€

LES COQUILLAGES ET CRUSTACES

Les Amandes (8 pièces)	8.90€
Les Palourdes (8 pièces)	9.90€
La Timbale de Crevettes Grises (150 g)	9.50€
Le Bouquet de Crevettes Roses (12 pièces)	14.50€
La crevette Royale (8 pièces)	20.50€
Les Bulots (15 pièces)	10.50€
Le Buisson de Langoustines (8 pièces)	16.50€
Le Tourteau du Pêcheur	16.50€
Le Homard du Vivier	26.50€
Bigorneaux (200g)	9.50€

Selon les Pêches et les arrivages, certains produits peuvent être absents de la Carte

Ou Pourquoi pas, par « le Terroir »...

L'assiette de Charcuterie	7.50€
La Terrine Bobosse	10.50€
L'assiette de Foie Gras	15.90€



LES ENTREES

	Petite	Grande	Supplément pour le menu à 26.50€	
Thon Gravlax <i>sur un guacamole d'avocat « Maison »</i>		13.90€	3€	☰
Foie Gras de Canard Maison Chutney du moment, salade et toast	9.90€	15.90€	5€	☰
Terrine de Cochon de la « Maison Bobosse » toast de pain de campagne, coulis acidulé et pickles		10.50€		
Feuilleté aux deux volailles Et ses petites cuisses de caille confite sur un lit de salade verte (Crème, champignons de Paris)		12.90€		☰
Le Lapin est parti chasser Râbles de Lapin farcies ... accompagné de son Nid de salade verte, poivrons confits, huile d'olive, basilic		13.90€	2€	
Salade César Aiguillettes de volaille, mesclun romaine, œuf dur et copeaux de parmesan, bacon croustillant, croûtons et notre sauce César	7.90€	12.90€		☰
Salade en jardinage Lit de salade verte, fromage de chèvre, betteraves, pignons de pin, miel		12.50€		
Escargots de Bourgogne en Coquille x 6 p		9.00€		
Escargots de Bourgogne en Coquille x 12p		16.00€		



LES TARTARES ET BURGERS

Tartare de saumon frais à l'aneth, wasabi et huile d'olive	11.50€	☰
Tartare de Bœuf charolais (180 gr.) Tartare accompagné de sa salade mesclun Supplément poêlé César	16.50€ +2.00€	☰

	Normal	XXL
Burger Vegan steak soja, avocat, légumes et oignons, sauce paprika et pickles, coulis acidulé	12.50€	
Burger du Forez steak haché, poitrine fumée, sauce fourme et oignons	13.90€	17.90€
Burger gourmand steak haché, foie gras poêlé, maïs grillé, sauce morilles	16.50€	

Nos Tartares et Hamburgers sont accompagnés de pommes frites, mesclun de salade, pain artisanal.

LES MOULES / FRITES (tous deux à volonté) + DESSERT (glace 2 boules ou fromage blanc)

Moules Marinières	15.90€	☰
Moules Poulette	15.90€	☰
Moules Roquefort	15.90€	☰

Toutes nos Moules sont préparées maison et accompagnées de frites



LES VIANDES

		Supplément pour le menu à 26.50€	
Andouillette de veau	18.90€		
A la ficelle maison « Bobosse », sauce moutarde à l'ancienne (<i>préparation 15 minutes minimum</i>)			
Pave de Filet de bœuf (220g)	21.50€	2.00€	☰
Poêlé ou barbecue			
Façon Rossini	29.90€	7.00€	
Brochette de Filet de Bœuf, Magret de Canard (700g de viandes)	47.90€		☰
Marinée et cuite au barbecue (pour 2 personnes) (<i>préparation 15 minutes minimum</i>)			
Carré d'agneau	18.50€		☰
Délicatement enrobé de chapelure au parmesan, mariné aux épices (cuisson basse température) (<i>préparation 10 minutes minimum</i>)			
Blanquette Ibérique	13.50€		☰
Pluma de Porc, lard fumé, champignons de Paris (cuisson basse température) (<i>préparation 10 minutes minimum</i>)			
Magret de Canard	17.90€		☰
Poêlé puis laqué, jus aigre doux au vin rouge et myrtilles (<i>préparation 15 minutes minimum</i>)			
Entrecôte (280g)	19.50€		☰
Les sauces d'accompagnement des grillades : Moutarde, Béarnaise, Sauce bordelaise aux échalotes confites, Poivre vert, Fourme			☰
Supplément Sauce Morilles	+ 4.00€		

Toutes nos sauces sont réalisées à partir de fonds blancs, bruns ou fumet et font partie du critère « *Fait Maison* »

Origine de notre viande : Viande d'origine Française et UE



LES POISSONS

Supplément pour
le menu à 26.50€

Risotto de langoustines et gambas Risotto au Maïs, sauce chorizo, huile basilic <i>(préparation 15 minutes minimum)</i>	19.50€	3.00€	☰
Pavé de saumon Cuit sur la peau, jus corsé de poisson	13.90€		☰
Pavé de thon Poêlé rosé, sauce Ponzu, purée de chou-fleur / artichauts <i>(préparation 15 minutes minimum)</i>	19.50€	3.00€	☰
Bar (entier) Mariné au fenouil et épices douces, puis grillé, sauce Vierge <i>(préparation 20 minutes minimum)</i>	18.90€	3.00€	☰
Homard grillé sauce Américaine Linguines aux courgettes liées d'une huile au basilic <i>(préparation 15 minutes minimum)</i>	26.50€	7.00€	☰
Brochettes de La Mer Gambas, dorade, encornets, légumes du moment (pour 2 personnes) <i>(préparation 15 minutes minimum)</i>	35.80€		☰
Soupe Malaisienne Mariage de filets de poissons, fruits de mer, légumes <i>(préparation 20 minutes minimum)</i>	17.90€		☰
Aïoli de morue en panier vapeur <i>(préparation 20 minutes minimum)</i>	19.90€		☰
Suggestion du moment (selon pêche et arrivages) <i>(préparation 10 minutes minimum)</i>	21.50€	4.00€	☰

LES CHOUCROUTES

Choucroute Océane au Beurre Blanc* <i>Saumon, lieu fumé, crevettes, moules, filet de rouget,</i>	19.90€		☰
Choucroute Franc Comtoise* <i>Saucisson fumé, Montbéliarde, knack, palette fumée</i>	15.90€		☰

***FORMULE CHOUCROUTE**

Choucroute* +25CL BIÈRE **H71+2.20€**

**Toutes nos choucroutes sont accompagnées de choux « non fait maison »
et de pommes de terre.**



LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Les Quatre Gourmandises de la Mer

27.50€

*5 huitres Fine de Claire N°3, 8 Bulots, 6 Crevettes Roses,
2 Langoustines*

Le Matelot

48.50€

*12 huitres Fine de Claire N°3, 2 Palourdes, 4 Amandes,
10 Bulots, 6 Crevettes Roses, 2 Crevettes Royales,
2 Langoustines, Crevettes Grises, Bigorneaux*

Le Timonier

62.50€

*12 huitres Fine de Claire N°3, 4 Palourdes, 4 Amandes,
10 Bulots, 8 Crevettes Roses, 2 Crevettes Royales,
2 Langoustines, Crevettes Grises, Bigorneaux, 1 Tourteau*

Le Spécial Timonier

72.50€

*12 huitres Fine de Claire N°3, 4 Palourdes, 4 Amandes,
10 Bulots, 8 Crevettes Roses, 2 Crevettes Royales,
2 Langoustines, Crevettes Grises, Bigorneaux, 1 Homard*

L'Amiral

82.50€

*20 Bulots, 8 Crevettes Roses, 4 Crevettes Royales, 4
Langoustines, Crevettes Grises, Bigorneaux, 1 Tourteau,
1 Homard*

L'Aspirant

89.50€

*12 huitres Fine de Claire N°3, 4 Palourdes, 4 Amandes,
20 Bulots, 10 Crevettes Roses, 4 Crevettes Royales,
4 Langoustines, Crevettes Grises, Bigorneaux, 1 Tourteau,
1 Homard*

Le Cinq

110.50€

*12 huitres Fine de Claire N°3, 6 huitres Fine de Claire N°2, 8
Palourdes, 8 Amandes,
10 Bulots, 10 Crevettes Roses, 6 Crevettes Royales,
4 Langoustines, Crevettes Grises, Bigorneaux, 1 Tourteau,
1 Homard (+ mignonette champagne Nicolas Feuillate 20cl)*

*Selon les pêches et arrivages, nos plateaux peuvent subir quelques
modifications.*

Merci pour votre compréhension

Selon les Pêches et les arrivages, certains produits peuvent être absents de la Carte

Liste des allergènes

Liste disponible à l'espace Bar, sur simple demande.

Nos prix sont exprimés en Prix Nets en Euros

MENU à 17.50€

Salade César

ou

Terrine de cochon



Pavé de Saumon

ou

Blanquette Ibérique



3 Desserts au choix parmi : Dessert du jour, Glace 2 boules, Fromage blanc

Café gourmand (supp. 2€)

Supplément dessert à la carte +3.50€ (hors coupes alcoolisées, supp. +4€)

FORMULE à 26.50€

Tartare de Saumon

ou

6 Huitres Fine de Claire N°3

ou

Feuilleté aux 2 volailles et ses petites cuisses de caille confites



Entrecôte poêlée, Sauce bordelaise aux échalotes confites

ou

Carré D'agneau

ou

Pavé de Thon (supp + 3.00€)



5 Desserts au choix parmi : Dessert du jour, Assiette de Fruits Frais, Glace 3 boules,

Fromage blanc, Café gourmand

Supplément dessert à la carte +3€ (hors coupes alcoolisées supp. +3.50€)

Il vous est possible de choisir d'autres plats à la carte, donnant lieu dans ce cas, à un supplément de prix

Bonne dégustation...