



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€



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€	
Ceviche de dorade <i>sur un guacamole d'avocat, lait de coco épicé au citron vert</i>		12.50€	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 et pickles, coulis acidulé et pickles, coulis acidulé		10.50€		
Emincé de poulpe façon carpaccio, relevé d'une marinade au citron et huile d'olive, condiments, basilic et mesclun		11.50€	2€	☰
Salade à l'italienne Burrata di buffala, jambon de parme salade et confit de tomates, arrosé d'une huile d'olive comme un pistou, mesclun et pignons grillés		9.90€		
Salade César aiguillettes de volaille mesclun romaine, œuf dur et copeaux de parmesan, bacon croustillant, croûtons et notre sauce César	7.90€	11.90€		☰
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	16.50€	
Supplément poêlé César	+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, fourme de Montbrison fondue et oignons	13.90€	17.90€
Burger gourmand steak haché, foie gras poêlé, maïs grillé, sauce BBQ	16.50€	

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



LES VIANDES

		Supplément pour le menu à 26.50€	
Andouillette de veau	18.50€		
à la ficelle maison « Bobosse », sauce moutarde à l'ancienne			
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)			
Côtes d'agneau	18.50€		☰
en viennoise aux herbes, jus à l'ail frais légumes du moment			
Pluma de cochon Ibérique	12.50€		☰
aux oignons rouges et tomates confites, pommes terre cuisinées au lard, jus condiment aux olives et tomates confites			
Magret de Canard	17.90€		☰
poêlé puis laqué, jus aigre doux au vin rouge et myrtille, polenta crémeuse			
Entrecôte	19.50€		☰
poêlée ou barbecue (280g)			
Les sauces d'accompagnement des grillades :			☰
Moutarde, Béarnaise, Sauce bordelaise aux échalotes confites, Poivre vert, Fourme			
	Supplément Sauce Morilles	+ 4.00€	
<i>Toutes nos sauces sont réalisées à partir de fonds blancs, bruns ou fumet et font partie du critère « Fait Maison »</i>			

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



LES POISSONS

		Supplément pour le menu à 26.50€	
Filet de Turbot	19.50€	2.00€	☞
aux coquillages en nage citronnée et légumes d'été			
Pavé de saumon	13.90€		☞
cuit sur la peau, tian légumes, jus façon piperade			
Pavé de thon	19.50€	2.00€	☞
poêlé rosé, jus corsé de poisson, risotto safrané aux petits pois et légumes, tuile de chorizo			
Bar	18.90€	2.00€	☞
mariné au fenouil et épices douces puis grillé, sauce Vierge			
Homard grillé sauce Américaine	26.50€	7.00€	☞
Linguines aux courgettes liées d'un pesto au basilic			
Brochettes de La Mer	35.80€		☞
gambas, dorade, encornets, légumes du moment (pour 2 personnes)			

LES MOULES / FRITES (tous deux à volonté) + DESSERT JOUR

Moules Marinières	15.90€	☞
Moules Poulette	15.90€	☞
Moules Roquefort	15.90€	☞

Toutes nos Moules sont préparées maison et accompagnées de frites

LES CHOUCROUTES

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

*FORMULE CHOUCROUTE

Choucroute* +25CL BIÈRE **H71+2.20€**

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

LES MENUS

MENU à 17.50€

Salade César
ou
Terrine de cochon



Pave de Saumon
ou
Pluma de Porc



4 Desserts au choix parmi : Dessert du jour, Salade de fruits, Glace 2 boules, Fromage blanc

Café gourmand (supp. 2€)

FORMULE à 26.50€

Tartare de Saumon
ou
6 Huitres Fine de Claire N°3
ou
Salade italienne



Entrecôte poêlée, Sauce bordelaise aux échalotes confites

ou
Côtes D'agneau
ou
Pavé de Thon (supp + 2.00€)



5 Desserts au choix parmi : Dessert du jour, Salade de fruits, Glace 2/3 boules,

Fromage blanc, Café gourmand

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



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

Liste des allergènes

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