

AL PIQUE
ASSIETTE



Tous les plats, et toutes les préparations

(sauces, fumages, confits, foie gras, garnitures, desserts, etc.)

sont intégralement faits sur place et par nos soins.

Afin de garantir la fraîcheur des produits, tout est préparé à la demande et les quantités sont limitées. Il nous faut également un peu de temps pour vous préparer un bon repas...

Merci de votre compréhension et bon appétit !!!

La carte

Pour commencer... Assiette de tapas ... 12€50

Les Entrées

- * Soupe de poisson maison et ses accompagnements ... 9€90
 - * Entrée du jour ... 8€50
 - *Ravioles au jambon Serrano ... 12€
- *Assiette de saumon fumé par nos soins ... 13€
 - * « Chaud froid » de foie gras ... 16€50
 - * Foie gras mi-cuit maison ... 14€
 - * Assiette de fruits de mer ... 15€50

(3 huîtres n°3, 3 crevettes roses, 100gr de bulots, 50gr de bigorneaux, aioli et beurre)

Les Salades

- * Salade végétarienne ... 13€50
 - * Salade de la mer ... 14€50
- * Salade d'endives au magret de canard fumé par nos soins, pommes granny smith et noisettes ... 15€50
 - * Salade Pique Assiette ... 19€

Les Huîtres du Bassin

- * Par 6 ... 9€
- * Par 9 ... 12€50
- * Par 12 ... 16€50

Plat du jour... Voir ardoise ... 12€50

Les Poissons

- * Pavé de merlu sauce chimichurri ... 15€90
- * Poêlée de supions en persillade ... 16€90
- * Filet de dorade royale aux framboises et basilic ... 18€50
- * Bar entier rôti, sauce vierge aux pommes et kumquat ... 19€50
- * Sole meunière ... 22€

Les Viandes

- * Echine de cochon rôtie, et caramel aux épices ... 13€50
- * Véritable confit de canard maison ... 15€50
- * Magret de canard entier et son jus aux cranberries ... 19€50
- * Entrecôte (viande française, mini 300gr), sauce au poivre ... 22€
- * Tournedos de canard façon Rossini ... 24€

Supplément foie gras poêlé : 4€90

Fromage ... Assiette du moment ... 9€90

Les Desserts

- * Mousse au chocolat maison ... 6€90
- * Panna Cotta au caramel beurre salé ... 6€90
- * Dôme de chocolat à la fève de tonka ... 6€90
- * Crème brûlée au thé vert et à la menthe ... 6€90
- * Pavlova aux fruits frais du moment et glace
à la crème fraîche d'Isigny ... 6€90
- * Tartelette au citron et éclats de meringue ... 6€90
- * Café gourmand ... 8€90

Les Glaces et Sorbets

Gamme artisanale: 2€ la boule.

Supplément chantilly: 0.50 €

Fraise, framboise, citron jaune, vanille, chocolat, café, pistache, mangue, caramel au beurre salé, rhum raisin, crème fraîche d'Isigny, noix de coco.

Les Coupes glacées 7€90

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| * Café Liégeois ... | * Dame blanche ... |
| * Chocolat Liégeois ... | * Coupe Cookies ... |
| * Caramel Liégeois ... | * Colonel . |

Pour finir ...

... Ou pour accompagner votre dessert, découvrez notre sélection de cocktails, spiritueux et digestifs dans les pages « boisson », et si besoin, n'hésitez pas à demander conseil !



Menu à 26€

- * Foie gras mi-cuit maison.
- * 6 huîtres du Bassin.
- * Soupe de poisson et ses accompagnements.
- * Saumon fumé par nos soins.
- ~
- * Poêlée de supions en persillade.
- * Bar entier rôti, sauce vierge aux pommes et kumquat.
- * Suggestion du jour.
- * Confit de canard maison.
- ~
- * Café gourmand.
- * Crème brûlée au thé vert et à la menthe.
- * Pavlova aux fruits frais du moment
- * Tartelette au citron et éclats de meringue.

Menu à 36€

- * Assiette de fruits de mer.
- * Ravioles au jambon Serrano.
- * 9 Huîtres du Bassin.
- *
- * Magret de canard entier et son jus aux cranberries.
- * Filet de dorade royale aux framboises et basilic.
- * Sôle meunière .
- *
- * Dessert au choix à la carte.