

— BRASSERIE —  
LVTETIA

🌿 COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

|   |  |  |
|---|--|--|
| Tourteau 32<br><i>Entier et mayonnaise maison</i> | Langoustines 28<br><i>Pochées - 5 pièces</i> | Homard 85<br><i>Entier en belle-vue</i>                |
| Bulots 15<br>350g                                 | Palourdes 18<br>6 pièces                     | Crevettes roses bio 28<br><i>Madagascar - 5 pièces</i> |

🌿 HUÎTRES DE FRANCE - 6 PIÈCES

|  |  |   |
|--|--|---|
| Spéciales Boutrais n° 4 24<br><i>Baie du Mont-Saint-Michel</i> | Spéciales Gillardeau n° 4 33<br><i>Charente-Maritime</i> | Fines de Claire n° 3 21<br><i>Pattedoie père et fils,<br/>Marennes Oléron</i> |
| Plates n° 2 24<br><i>Prat ar Coum, Finistère</i>               | Veules-les-Roses n° 3 27<br><i>Normandie</i>             |   |

🌿 LES PLATEAUX

DÉGUSTATION

2 Plates n°2  
2 Spéciales Boutrais n° 4  
2 Fines de Claire n°3  
26

PETIT BAIGNEUR

2 Spéciales Boutrais n° 4  
2 Fines de Claire n° 3  
2 Veules-les-Roses n° 3  
4 Crevettes  
Bulots  
2 Langoustines  
57

GRAND BAIN

2 Veules-les-Roses n° 3  
2 Fines de Claire n° 3  
2 Spéciales Gillardeau n°4  
2 Plates de Prat ar Coum n° 2  
6 Palourdes et 6 crevettes  
2 Langoustines et bulots  
Tourteau entier  
ou  
Demi-homard  
128 - 2 pers.

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

3 Fines de Claire n°3  
Bulots  
3 Crevettes  
Tarama d'oursin  
35

HOMARDIER

5 Crevettes  
3 Langoustines  
Bulots  
Demi-homard  
89



Le registre des origines des viandes est disponible sur simple demande. Les crevettes roses et le saumon grillé sont issus de l'agriculture biologique.  
Le registre des allergènes est disponible sur demande. Tous les prix sont indiqués en euros, nets et service compris. Nous vous informons que les règlements par chèque ne sont pas acceptés.  
Carte du 11 / 12 / 25

| À PARTAGER   |  |   |   |
|--|--|---|---|
| Jamón ibérico de Bellota 39<br>pain à la tomate                                      |  | Tarama d'oursin 20<br>et fines herbes                                 |   |
|  |  | Huîtres façon Rockefeller 23<br>épinards, tabasco et parmesan         |   |
| CAVIAR   |  |   |   |
| Baeri 160<br>Maison Prunier, 30g   |  | Osciètre 230<br>Maison Prunier, 50g                                   |   |
|  |  | Beluga 425<br>Maison Kaviari, 30g                                     |   |
| HORS D'ŒUVRE   |  |   |   |
| Soupe traditionnelle à l'oignon<br>gratinée à l'emmental                             |  | 21  | Œuf parfait à la truffe<br>topinambour et champignons 28                              |
| Soupe de poissons<br>croûtons, rouille safranée et emmental                          |  | 29  | Saumon fumé des îles Féroé<br>crème citronnée 29                                      |
| Foie gras de canard mi-cuit<br>fruits de saison et pain toasté                       |  | 32  | ✂ Palourdes en persillade<br>cuisinées minute 22                                      |
| Cuisses de grenouille<br>sauce satay   |  | 38  | 6 gros escargots de Bourgogne XXL<br>beurre persillé 29                               |
| VÉGÉTAL  |  |   |   |
| ✂ 🌿 Avocat vinaigrette 18<br>au citron et riz soufflé                                |  | ✂ Velouté de saison 17  |   |
|  |  | 🌿 Couscous de légumes 29<br>aux épices berbères                       |   |
| À CRU OU À CŒUR  |  |   |   |
| Steak tartare dans la bavette 28<br>avec caviar Baeri (8g) 66                        |  | Cœur de filet de thon mi-cuit 34<br>aux graines de sésame             |   |
|  |  | ✂ Tartare de bar / avec caviar Baeri 32 / 72<br>vinaigrette Calamansi |   |
| SALADES  |  |   |   |
| ✂ 🌿 Salade Joséphine<br>avocat, chou chinois, coriandre,<br>pomme, betterave         |  | 24  | ✂ Salade Juliette<br>thon mi-cuit, haricots verts,<br>crudités, olives et parmesan 36 |
| ✂ Salade Ernest<br>homard, concombre, avocat, pomelo, gingembre<br>mayonnaise épicée |  | 57  | ✂ Salade d'hiver<br>Butternut, halloumi, noix de cajou, pomme 26                      |

| POISSONS ET FRUITS DE MER   |  |  |             |
|---|--|--|-------------|
| Noix de Saint-Jacques rôties 52<br><i>sauce vierge aux agrumes et topinambours</i>                |  | Pavé de saumon grillé «label rouge» 39<br><i>sauce «Café de Paris» et légumes verts</i>                    |             |
| Linguine alle vongole 39  |  |  |             |
| LE HOMARD   |  |  |             |
| ✂ Flambé au brandy 95<br><i>cuit dans ses sucs</i>  |  | ✂ Rôti à la truffe noire 130<br><i>Melanosporum</i>  |             |
| Linguine au homard<br>demi 54 / entier 104<br><i>épinards, curry breton et piment d'Espelette</i> |  |  |             |
| LA SOLE   |  |  |             |
| Meunière 72<br><i>beurre noisette, persil et citron</i>   | À la grenobloise 72<br><i>câpres, croûtons et citron</i> | Sauce Champagne 88<br><i>avec caviar Baeri (10g) 135</i>   |             |
| PLATS À PARTAGER  |  |  |             |
| Épaule d'agneau confite 115<br><i>au romarin et légumes fondants - pour deux</i>                  |  | ✂ Entrecôte Argentine / façon « surf and turf » 125 / 155<br><i>sauce au poivre ou tartare - pour deux</i> |             |
| ✂ Pêche du jour 119<br><i>au naturel ou flambée au Pastis - pour deux, 1kg</i>                    |  |  |             |
| VIANDES ET VOLAILLES  |  |  |             |
| ✂ Suprême de poulet fermier 42<br><i>champignons, épinards et parmesan</i>                        |  | ✂ Bavette de bœuf grillée 39<br><i>sauce Lutèce et pommes frites</i>                                       |             |
| ✂ Quasi de veau 44<br><i>aux parfums d'Asie</i>   |  | Vol-au-vent de volaille au ris de veau 52<br><i>champignons de Paris et sauce à la truffe noire</i>        |             |
| ✂ Filet de bœuf / façon Rossini 59 / 69<br><i>sauce au poivre, pommes grenailles</i>              |  |  |             |
| ✂ GARNITURES - 10   |  |  |             |
| Pommes frites   | Haricots verts   | Salade verte   | Riz basmati |
| Mousseline de pomme de terre  |  | Fricassée de légumes   |             |