

— BRASSERIE —
LVTETIA

❖ COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

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

❖ HUÎTRES DE FRANCE - 6 PIÈCES

Spéciales Boutrais n° 4 24 <i>Baie du Mont-Saint-Michel</i>	Spéciales Gillardeau n° 4 33 <i>Charente-Maritime</i>	Fines de Claire n° 3 21 <i>Pattedoie père et fils, Marennes Oléron</i>
--	--	---

Plates n° 2 24 <i>Prat ar Coum, Finistère</i>	Veules-les-Roses n° 3 27 <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.

3 Fines de Claire n°3

Bulots

3 Crevettes

Tarama d'oursin

35

HOMARDIER

5 Crevettes

3 Langoustines

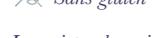
Bulots

Demi-homard

89



Vegan



Sans gluten

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

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

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.

3 Fines de Claire n°3

Bulots

3 Crevettes

Tarama d'oursin

35

HOMARDIER

5 Crevettes

3 Langoustines

Bulots

Demi-homard

89

À PARTAGER

Jamón ibérico de Bellota 39
pain à la tomate

Tarama d'oursin 20
et fines herbes

Huîtres façon Rockefeller 23
épinards, tabasco et parmesan

CAVIAR

Baeri 160
Maison Prunier, 30g

Osciètre 230
Maison Prunier, 50g

Beluga 425
Maison Kaviari, 30g

HORS D'ŒUVRE

Soupe traditionnelle à l'oignon
gratinée à l'emmental

21 Œuf parfait à la truffe
topinambour et champignons 28

Soupe de poissons
croûtons, rouille safranée et emmental

29 Saumon fumé des îles Féroé
crème citronnée 29

Foie gras de canard mi-cuit
fruits de saison et pain toasté

32 Œ Palourdes en persillade
cuisinées minute 22

Cuisses de grenouille
sauce satay

38 6 gros escargots de Bourgogne XXL
beurre persillé 29

VÉGÉTAL

Œ Œ Avocat vinaigrette 18
au citron et riz soufflé

Œ Œ Velouté de saison 17
au citron et riz soufflé

Œ Couscous de légumes 29
aux épices berbères

À CRU OU À CŒUR

Steak tartare dans la bavette 28
avec caviar Baeri (8g) 66

Cœur de filet de thon mi-cuit 34
aux graines de sésame

Œ Œ Tartare de bar / avec caviar Baeri 32 / 72
vinaigrette Calamansi

SALADES

Œ Œ Salade Joséphine
avocat, chou chinois, coriandre, pomme, betterave

24 Œ Œ Salade Juliette
thon mi-cuit, haricots verts, crudités, olives et parmesan 36

Œ Œ Salade Ernest
homard, concombre, avocat, pomelo, gingembre mayonnaise épicee

57 Œ Œ Salade d'hiver
Butternut, halloumi, noix de cajou, pomme 26

POISSONS ET FRUITS DE MER

Noix de Saint-Jacques rôties 52
sauce vierge aux agrumes et topinambours

Pavé de saumon grillé «label rouge» 39
sauce «Café de Paris» et légumes verts

Linguine alle vongole 39

LE HOMARD

Œ Œ Flambé au brandy 95
cuit dans ses sucs

Œ Œ Rôti à la truffe noire 130
Melanosporum

Linguine au homard
demi 54 / entier 104
épinards, curry breton et piment d'Espelette

LA SOLE

Œ Œ Meunière 72
beurre noisette, persil et citron

Œ Œ À la grenobloise 72
câpres, croûtons et citron

Sauce Champagne 88
avec caviar Baeri (10g) 135

PLATS À PARTAGER

Œ Œ Épaule d'agneau confite 115
au romarin et légumes fondants - pour deux

Œ Œ Entrecôte Argentine / façon «surf and turf» 125 / 155
sauce au poivre ou tartare - pour deux

Œ Œ Pêche du jour 119
au naturel ou flambée au Pastis - pour deux, 1kg

VIANDES ET VOLAILLES

Œ Œ Suprême de poulet fermier 42
champignons, épinards et parmesan

Œ Œ Bavette de bœuf grillée 39
sauce Lutèce et pommes frites

Œ Œ Quasi de veau 44
aux parfums d'Asie

Œ Œ Vol-au-vent de volaille au ris de veau 52
champignons de Paris et sauce à la truffe noire

Œ Œ Filet de bœuf / façon Rossini 59 / 69
sauce au poivre, pommes grenailles

GARNITURES - 10

Pommes frites

Haricots verts

Salade verte

Riz basmati

Mousseline de pomme de terre

Fricassée de légumes