

## Fruits de mer et poissons

*Huîtres creuses n° 3* la pièce Fr. 4.50  
*Arrivage du jour*

*Accompagné de vinaigre, échalotes et citron à part*

*Moules marinières ou à la crème* ~2g sel / Lactose / Oignons / Persil

*En entrée (sans salade)* Fr. 15.--

*En plat avec salade et pommes allumettes* Fr. 28.--

*Homard entier 600-800 g* ~3g sel / Lactose / Gluten Fr. 65.--

### *Selon arrivage journalier Et sur proposition du jour*

*Sole entière* Fr. 45.--

*Bar* Fr. 45.--

*Dorade* Fr. 45.--

*Saumon* Fr. 45.--

*Baudroie* Fr. 45.--

*Thon* Fr. 48.--

*Nos poissons sont accompagnés d'une salade  
et de pommes nature, pommes allumettes ou riz*

### Provenance des poissons :

*Huîtres et moules : Bretagne*

*Poissons : Bretagne, Atlantique, Mer du Nord*

*Homard : Canada/Bretagne*

\* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison

## *Tout homard et cigale*

*~3g sel / Lactose / Gluten*

*Cigale de mer  
en carpaccio sur lit d'ananas  
\*\*\**

*Sauté de homard et bolets  
\*\*\**

*Tartare de cigale aux fruits et poireaux  
\*\*\**

*Cigale de mer sauté  
et son foie gras  
\*\*\**

*Demi-Homard  
façon du patron  
riz parfumé  
\*\*\**

*Fromages de notre chariot  
\*\*\**

*Salade de fruits exotiques*

*Menu complet Fr. 118.--*

*Pour les personnes allergiques  
Veuillez informer nos collaborateurs à la commande*

*\* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison*