



Composez votre menu sur mesure

## HORS D'OEUVRES

Trio d'oeufs-mayonnaise - 3 / Soupe de poissons à la Marius - 5

Tartelette au jambon, melon et porto - 7 / Tagliatelles de légumes et coquillages - 6,50

Foie gras au torchon et macaron, crème de foie gras - 12 / Gaspacho de tomates, melon et pastèque - 5

Feuilleté aux sardines bretonnes marinées et concassé de tomates d'antan - 7

Les 5 makis : Saumon façon Gravlax, Haddock et crème cheese, Omelette, épinard, tofu et sésame - 5,50

Les 6 huitres - 11,50 / Les 9 huitres - 17 / Les 12 huitres - 21 / Demi-homard breton mayonnaise - 25

## LES BOLS REPAS

**Le Bowl Marius** : Salade, carottes, radis, courgettes - 9

**Le Bowl à la folie** : Salade, lentilles, riz rouge, pois chiche - 9

**Ajoutez votre protéine + 3**

Saumon fumé par nos soins / Fromage de brebis du Pays de Retz / Tofu

## NOS VIANDES

AFIN DE VOUS LAISSER LIBRE DANS LA COMPOSITION DE VOTRE « MENU SUR MESURE », NOS ACCOMPAGNEMENTS SONT PROPOSÉS À CÔTÉ, DE MANIÈRE À VOUS OFFRIR UNE CUISINE RESPONSABLE, AU PRIX LE PLUS JUSTE...

Tartare de boeuf - 12 / Hambourgeois Marius - 11 / Brochette d'onglet 300g, sauce tartare - 18

Magret de canard de Bouaye, abricots rôtis et jus corsé - 14 / Filet de boeuf, jus iodé - 25

Suprême de poulet braisé au feu de bois, citron confit, caviar d'aubergine - 13

Ris de veau doré, duxelle de champignons, vinaigrette tiède au jus de viande - 25

**A côté**

Salade aux noix - 2,50 / Pommes de terre rôties à la graisse de boeuf - 3

Ratatouille de légumes d'été - 3,50 / Frémeuse de courgettes - 3,50

**Notre incontournable**

Côte de boeuf à partager, braisé au feu de bois, sauce tartare, pommes de terre rôties 1,2kg - 68

# NOS POISSONS

AFIN DE VOUS LAISSER LIBRE DANS LA COMPOSITION DE VOTRE « MENU SUR MESURE », NOS ACCOMPAGNEMENTS SONT PROPOSÉS À CÔTÉ, DE MANIÈRE À VOUS OFFRIR UNE CUISINE RESPONSABLE, AU PRIX LE PLUS JUSTE...

Aile de raie façon Grenobloise - 13 / Dos de Cabillaud nacré, sauce rougaille - 14,50

Emincé de Dorade Royale marinée, pastèque rôtie - 17,50 / Filets de maquereau, sauce vierge fruitée - 13

Homard breton entier grillé (env.500g), sauce corail, les 100g - 11

## A coté

Salade aux noix - 2,50 / Pommes de terre rôties à la graisse de boeuf - 3

Ratatouille de légumes d'été - 3,50 / Frémeuse de courgettes - 3,50

## Notre incontournable

Pavé de Bar sauvage, et son jus de Capucine,  
mousseline de carottes, fraîcheur de petits pois, segments de pomelos - 28

# LES FROMAGES

**Fabrication artisanale produit en Pays de Retz, assiette à composer :**

Brin de noix - 3,50 / Le Machecoulais au lait de vache - 3 / Tome de vache - 3

Tome de brebis du Pays de Retz - 3 / Le Rocher Nantais - 3 / La Suggestion de Clément

# LE COIN DU PÂTISSIER

## Pâtisseries maison

Tarte aux fraises du Pays de Retz, verveine et citron vert - 5

Tiramisu au café de la Brûlerie de Pornic - 6

Parfait glacé à la vanille et tonka, coulis au chocolat ou aux fruits rouges selon vos souhaits - 7,50

Baba au rhum exotique : Coco, banane, gingembre, cardamome - 9

Les 4 mignardises : Tarte aux fraises, Tiramisu, parfait glacé, gâteaux Nantais - 4,50

Café ou thé Plaisir - 4 / Café ou thé gourmand - 6 / Champagne ou Irish gourmand - 13

# POUR LES PETITS

## Jusqu'à 3ans

Petit pot boeuf-mousseline - 3 / Petit pot de légumes - 2,50 / Petit pot courgette-cabillaud - 3

## Jusqu'à 10ans

Entrées : Gaspacho de tomates, melon-pastèque - 2 / Oeufs-mayonnaise - 2

Plats : Dos de Cabillaud, mousseline de légumes - 5 / Steak haché maison, pommes de terre - 5

Dessert : Trio de mignardises - 3 / Dessert du moment - 3