

LE BLUE MARNING

Du Mercredi au Samedi Déjeuner de 12h à 14h – Diner de 19h30 à 22h30

Dimanche midi

Déjeuner de 12h à 14h

Carte

Apéritif

Américano Maison 8 cl	11,00 €
Martini 6 cl	7,50 €
Campari 6 cl	8,00 €
Suze 6 cl	7,50 €
Porto 6 cl	7,50 €
Ricard 4 cl	7,50 €
Henri Bardouin 4 cl	8,00 €
Kir 10 cl	5,00 €
Kir Royal 10 cl	12,00 €
Coupe de Champagne 10 cl	12,00 €

Alcools 4 cl

Chivas, Jack Daniel's, Glenfiddisch	11,00 €
Ballantine's, J.B, Four Roses	10,00 €
Gin	8,00 €
Vodka	8,00 €

Cocktails

	12,00 €
Bière 33 cl	5,00 €
1664, Blanche, Desperados, Pelfort, Montreuilloise	

Sans Alcools

Jus de Fruits 25 cl	4,50 €
Cocktail de Jus de Fruits	5,50 €
Orangina, Perrier, Schweppes 25 cl	
Coca Cola 33 cl	4,50 €
Eau Minérale (Evian ou Badoit)	
50 cl	5,00 €
100 cl	7,00 €

Nos Entrées

Tartare de saint jacques céleri pommes	14 €
◆ Saint Marcellin rôti a l'huile d'olive aux truffes	12 €
◆ Petites Fritures sauce tartare	12 €
◆ Fraicheur agrumes saumon fumée et gambas	13 €
Marbré de Foie gras aux Figs	18 €
◆ Cassolette de moules carbonara	13 €
◆ Entrée du Marché	12 €

Nos Fruits de mer et Crustacés

LA PERLE
BLANCHE

◆ Bulots 300 gr	12 €
Bouquet de Gambas gujarat par 6	18 €
◆ ½ Tourteau	12 €
Très belles Langoustines par 5	26 €
◆ Bouquet de crevettes roses	12 €
Les Huitres par 6	
Fines de claire n°1	18 €
Fines de claire n°3	16 €
Spéciales n°2 Perle Blanche	26 €
Spéciales n°4 Perle Blanche	16 €

Nos Plateaux

Le Chaussey

2 Fines de Claire n°1, 2 Fines de Claires n°3, 2 Spéciales n°2, 2 Spéciales n°4	26 €
--	------

Le Hoëdic

5 Gambas gujarat, 2 Langoustines, ½ Tourteau, Bulots	36 €
--	------

Le Bréhat

2 Fines de Claire n°1, 2 fines de Claires n°3, 2 Spéciales n°2, 2 Spéciales n°4, 5 Gambas gujarat, 2 Langoustines, ½ Tourteau	57 €
--	------

Prix en euros TTC et service inclus

LE BLUE MARNING

Nos Formules

Entrée, plat ou Plat, dessert
30,00 €

Entrée, plat et dessert
39,00 €

*A choisir dans notre carte
parmi les* ◆

Menu Enfant 16 €

Soda ou Jus de fruits
Saumon tagliatelles
Mousse au chocolat

Boissons chaudes

Café 3.00 €
Café crème 4,50 €
Cappuccino 5.00 €
Thé 4.00 €

Carte

Nos Viandes

Souris d'Agneau a la provençale 25 €
◆ **Tournedos de Canard aux Fruits de saison** 22 €
Filet de bœuf sauce chimichurri 28 €
Cote de cochon sauce Bercy 25 €
◆ **Entrecôte XXL** 23 €
◆ **Confit de canard façon grand mère** 22 €

Nos Poissons

◆ **Choucroute de la mer** 23 €
◆ **Filet de Bar aux agrumes** 23 €
◆ **Dos de Cabillaud en croute de Parmesan** 22 €
Sole Meunière environ 360 g 36 €
Poêlées de Gambas, Chorizo et son Risotto 26 €
Nage de Saint jacques coco curry 26€
◆ **Plat du Marché** 21 €

Nos Gourmandises

Assiette de Fromages affinés 14 €
◆ **Mousse au chocolat** 12 €
◆ **Mélodie de Chocolat glacée : Glace chocolat noir, chocolat blanc, gianduja, sauce chocolat** 12 €
◆ **Coupe colonel : Sorbet citron et Vodka** 12 €
◆ **Dessert du jour** 13 €
Authentique Baba au Rhum 14 €
◆ **Ile flottante au caramel** 14 €
Profiteroles crème glacée à la Violette 14 €
◆ **Café ou Thé découverte** 12 €

Prix en euros TTC et service inclus