

MAGNUM 150CL

MENU DU MOIS DE JUILLET

MATTHIEU GARREL & ARNAUD GATARD

À PARTAGER

CHARCUTERIES ARTISANALES MAISON MONTALET DANS LE TARN

SÈCHE PERCHE/SAUCISSON SEC IGP LACAUNE | 8 // JAMBON SEC 12 MOIS IGP LACAUNE | 14

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, RECETTE DU CHEF, CONDIMENTS | 10

SARDINES MILLÉSIMÉES DE LA COMPAGNIE BRETONNE À SAINT-GUÉNOLÉ, TOASTS & BEURRE DEMI-SEL
MILLÉSIMÉES 2022 | 11 // MILLÉSIMÉES 2021 | 12 // MILLÉSIMÉES 2020 | 13

ENTRÉES

LANGOUSTINES DEMOISELLES DU GUILVINEC SELON ARRIVAGE, (ENV.200G) MAYONNAISE | 20
ŒUFS MIMOSA, À LA SARDINE | 8

MELON CHARENTAIS, BAR MARINÉ MINUTE, FRAÎCHEUR VERVEINE | 17

TARTARE DE TRUITE & TOMATE, SORBET GREEN ZEBRA, CRÈME RAFRAÎCHIE DE PETITS POIS | 16

GIROLES MARINÉES, VINAIGRETTE, CONDIMENTS, JAMBON SEC 12 MOIS IGP LACAUNE | 19

RILLETTES DE JAMBON À L'OS, SALICORNE, RADIS MULTICOLORE, COULIS DE CRESSON | 14

RAVIOLE « FINISTÈRE », LANGOUSTINES DE LOCTUDY, ALGUES, SAUCE CRUSTACÉS | 19

PLATS ENTRE AMIS

SAUCISSE DE LOZÈRE JUSTE RÔTIE, SERVIE AU MÈTRE, JUS RÉDUIT, POMMES PURÉE, POUR 3, 4 OU 5 | 69 / LE MÈTRE

ÉPAULE D'AGNEAU DE LOZÈRE, CONFITE À SOUHAIT, SUCS DÉGLACÉS, MESCLUN, POMMES GRENAILLES, POUR 3, 4 OU 5... | 89 / LA PIÈCE

PLATS

FILET DE TRUITE « ARC EN CIEL » FUMÉE PAR NOS SOINS, À LA PARISIENNE | 28

STEAK TARTARE D'ESCOFFIER, DE RACE CHAROLAISE, AU COUTEAU, FRITES MAISON | 24

AÏOLI DE MERLU DE LIGNE, LÉGUMES D'ÉTÉ RAFRAÎCHIS | 27

SAUCISSE DE LOZÈRE RÔTIE, JUS RÉDUIT, POMMES PURÉE | 19

CHÂTEAUBRIAND DE BOEUF DE RACE NORMANDE, AU POIVRE OU BÉARNAISE, FRITES MAISON | 39

SURF AND TURF SAUCE HOMARDINE, FILET DE BOEUF ET HOMARD DE CASIER*, FRITES MAISON | 46

PÊCHE DU JOUR DE PETIT BATEAU, PROVENANCE DIRECTE DES PORTS DE LOCTUDY, GUILVINEC, SAINT-GUÉNOLÉ | ARDOISE

VOL-AU-VENT « MAGNUM 150CL », AU HOMARD DE CASIER*, MOUSSELINE DE BAR, SAUCE HOMARDINE | 42

COCOTTE DE MIJOTÉ DE VEAU À LA PROVENÇALE, RISOTTO DE COQUILLETES AU COMTÉ | 29

SALADE DE TOMATES ANCIENNES, BROUSSE DE BREBIS DE HYLZAS DU CAUSSE MÉJEAN, VINAIGRETTE HUILE D'OLIVE, ANCHOIS | 18

FROMAGES & DESSERTS

LES FROMAGES SERVIS À TEMPÉRATURE | 13

LANGRES, BRILLAT-SAVARIN, COMTÉ 16 MOIS ET PÂTE DE FRUITS POIRE VIN BLANC

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES DE SAISON, CRÈME LÉGÈRE | 12

OMELETTE NORVÉGIENNE, FLAMBÉE MINUTE AU COINTREAU | 12

BELLES FRAISES DE SAISON, CRÈME CHANTILLY | 13

SABLÉ BRETON FRAISE-RHUBARBE, SORBET GARIGUETTE | 11

L'ÎLE FLOTTANTE « MAGNUM 150CL », CRÈME ANGLAISE ONCTUEUSE | 9

POUR VOS ENFANTS, 1/2 SAUCISSE DE LOZÈRE RÔTIE OU 1/2 FILET DE TRUITE, FRITES MAISON OU POMMES PURÉE + UNE BOULE DE GLACE VANILLE | 12
(*HOMARD EUROPÉEN AU CASIER DE LA PÊCHE CÔTIÈRE DE LOCTUDY) MERCI ÉGALEMENT À NOS FIDÈLES FOURNISSEURS, NOS AGRICULTEURS, ET MARINS-PÊCHEURS :
KYS MARINE CARNAC // LE COQ SAINT-HONORÉ // LA FERME D'ALEXANDRE // TERRE DE PÊCHE // ALGOLESKO LOCTUDY // LA COMPAGNIE BRETONNE //
KASNODAR CAVIAR // PRIMEURS PASSION // T.BRETON // LA POULARDE SAINT-MARTORY

MAGNUM 150 CL

VINS AU VERRE 12CL

BULLE  14€

CHAMPAGNE 1ER CRU BLANC DE BLANC, DIDIER GIMONNET
CHARDONNAY

ROSÉ  8€

PROVENCE, COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, CHÂTEAU BAS 2020
GRENACHE, SYRAH, MOURVÉDRE, CABERNET

BLANC  8€

VDF BOHORT, NICOLAS SUTEAU, 2022
FOLLE BLANCHE

VDF ARZUR, NICOLAS SUTEAU, 2020
MELON DE BOURGOGNE

BOURGOGNE, MÂCON VILLAGES, CHÂTEAU DE JAVERNAND 2021
CHARDONNAY

SUD OUEST, CÔTES DE GASCOGNE, TERRES BASSES, DOMAINE LABALLE 2020
UGNI BLANC, GROS MANSENG

ROUGE  8€

LOIRE, BOURGUEIL, TRINCH, DOMAINE BRETON 2021
CABERNET FRANC

BEAUJOLAIS, BEAUJOLAIS GRAND PRÉ, Romain ZORDAN 2021
GAMAY

SUD OUEST, BORDELAIS, GRAVES, ENTRE AMIS, CHÂTEAU CAZEBONNE 2020
CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, MALBEC

BOURGOGNE, COTEAUX BOURGIGNONS, DOMAINE SEXTANT 2022
GAMAY PINOT NOIR

JURA, ARBOIS PUPILLIN, CAVE DU VIEUX MONT 2020
Trousseau

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DE VERRES DE VINS DU TERROIR SERVIS AU
CORAVIN