

# L ' É C A I L L E R

Ouvert du mercredi au dimanche  
sauf le mercredi midi

## COQUILLAGES



Bulots (300g).....	10
Huîtres fines de mer x6.....	14
Praires de Normandie x6.....	15
Huîtres spéciales d'Isigny x6.....	15
Huîtres creuses de Listrec x6.....	16
Huîtres plates de Listrec x3.....	20

## CRUSTACÉS



Demi tourteau 350g.....	15
-------------------------	----

## PLATEAUX



Plateau de coquillages.....	45
<i>4 Huîtres fines de mer, 4 creuses de Listrec, 4 spéciales d'Isigny, 1 plate de Listrec, Bulots et 3 praires de Normandie.</i>	
Plateau royal.....	90
<i>6 Huîtres fines de mer, 6 creuses de Listrec, 6 spéciales d'Isigny, 2 plates de Listrec, Bulots, 4 praires de Normandie et demi tour- teau.</i>	

Toutes nos huîtres sont issues de naissains naturels.

# L A C A R T E

Horaires : 12h00-15h00 | 19h00-23h00

## APÉRO



Saucisson du Tarn.....	7
Houmous Maison.....	8
Croquette de Tallegio.....	12
Cecina de bœuf de Majado Gourmet.....	12
Terrine de lièvre aux noisettes maison.....	12
Tarama maison.....	13

Caviar Baeri de la maison Thesauri 50g.....	100
Caviar Oscietre de la maison Thesauri 50g.....	150

## ENTRÉES



Céleri rémoulade.....	8
<i>Vinaigrette à la crème d'amande et amandes grillées</i>	

Oeuf de poule Bio pané.....	9
<i>boudin de Quintoa croustillant et pommes</i>	

Soupe à l'oignon.....	12
<i>Crouçons au comté</i>	

Saucisson bio du Jura poché.....	12
<i>Salade de pommes de terre tièdes à l'estragon</i>	

Os à moëlle.....	13
<i>Servi en gouttière, toast à l'ail</i>	

Saumon gravlax Label Rouge.....	15
<i>Sauce à l'aneth</i>	

Ceviche de dorade sauvage.....	16
<i>Leche del Tigre, avocats grillés</i>	

Saint-Jacques en coquille.....	18
<i>Coulis de cresson au beurre noisette</i>	

Foie gras mi-cuit.....	18
<i>Marmelade de citron au sirop d'érable, toasts</i>	

Tous nos prix sont indiqués service compris - Prix TTC

**POISSONS**



Moules marinières, frites.....	22
<i>Moules de Bouchot Label Rouge</i>	
Saumon Label Rouge à l'unilatérale.....	26
<i>Fondue de poireaux et sauce vin blanc à l'aneth</i>	
Merlan Colbert.....	34
<i>Sauce tartare, pommes vapeur et épinards</i>	
Matelote de maigre de ligne.....	36
<i>Légumes fondants &amp; pain Poujauran</i>	

**VÉGÉTARIEN**



Déclinaison de courges d'Ile-de-France.....	26
<i>Oeufs au plat Bio, bouillon d'écorce</i>	

**SALADES**



Salade de chèvre chaud.....	20
<i>Mesclun, crottins de chèvre fermiers, pommes et noisettes</i>	
Salade César.....	22
<i>Filet de poulet fermier, copeaux de parmesan, poitrine fumée et sauce César</i>	

**FRANÇAIS**



Boissons chaudes.....	15
Jus de fruit pressé	
Croissant ou pain au chocolat ou pavé aux amandes	
Tartines grillées, confiture maison	

**EUROPÉEN**



Boissons chaudes.....	22
Jus de fruit pressé	
Croissant et pain au chocolat ou pavé aux amandes	
Tartines grillées, confiture maison	
Fromage blanc 0 %	
<i>ou Yaourt de la Ferme des Peupliers (vanille ou framboise)</i>	
Bol de fruits de saison	

**AMÉRICAIN**



Boissons chaudes.....	30
Jus de fruit pressé	
Croissant et pain au chocolat	
Tartines grillées, confiture maison	
Fromage blanc 0 %	
<i>ou Yaourt de la Ferme des Peupliers (vanille ou framboise)</i>	
Bol de fruits de saison	
Comté 12 mois	
Jambon de Paris <i>ou</i> Serrano <i>ou</i> Saumon gravé (+3€)	
Œufs bio au plat, brouillés, à la coque ou omelette	

**BOISSONS**



Espresso / déca / allongé .....	3
Café filtre.....	4
Cappuccino.....	5
Chocolat chaud.....	6
Thés Terre de chine.....	6

**JUS**



Citron pressé.....	6
Orange pressée.....	7
Pamplemousse pressé .....	7

**AU CHOIX**



Fromage fermier blanc 0%..... <i>(miel, sucre ou confiture)</i>	4
Yaourt de la Ferme des Peupliers..... <i>(vanille ou framboise)</i>	4
Œuf Bio à la coque, mouillettes.....	4
Croissant / pain au chocolat.....	4
Tartines grillées, confiture maison .....	5
Pavé aux amandes.....	5
Granola <i>(lait ou fromage blanc)</i> .....	6
Œufs Bio au plat.....	7
Bol de fruits de saison.....	8
Comté 12 mois.....	10
Jambon de Paris.....	10
Œufs brouillés Bio nature.....	10
Omelette Bio nature.....	10
Jambon Serrano.....	12
Œufs brouillés Bio au bacon grillé.....	12
Supplément herbes, jambon ou fromage.....	3

**VIANDES**



Tartare de bœuf 180g, frites, salade verte.....	22
<i>Blonde d'aquitaine Axuria hachée minute, ketchup maison</i>	
Saucisse, purée de pommes de terre.....	22
<i>Saucisse de la maison 7 Monts 160g, recette Zebra</i>	
Onglet de bœuf à l'échalote, frites, salade verte.....	27
<i>Réduction d'échalote au vin rouge et jus de veau. Pièce de 200g</i>	
Foie de veau grillé en persillade 200g.....	30
<i>Gratin de salsifis, jus de viande</i>	
Entrecôte pour deux (600g), pommes sautées .....	90
<i>Bœuf de Salers, sauce poivre, chimichurri ou béarnaise</i>	

**GARNITURES**



Frites, salade verte, purée de pommes de terre, pommes sautées, riz pilaf , épinards et pommes vapeurs, carottes coriandre, gratin de salsifis, Fondue de poireaux,.....	5
--	---

**ENFANT**



Steack haché de bœuf, frites.....	15
<i>Blonde d'aquitaine Axuria hachée minute, ketchup maison</i>	
Glaces ou sorbets maison : 1 boule <i>vanille, chocolat, praliné, caramel, yaourt grec, mirabelle, poire, mangue</i>	

**FROMAGES**

Saint Nectaire .....	8
Brillat Savarin.....	9
Comté 18 mois.....	11
Camembert tempéré à partager.....	12
Assortiment de fromages.....	14
Camembert rôti entier.....	15

*Nous remercions nos fournisseurs  
de leur attention portée à une production propre  
et respectueuse de l'environnement.*

*Yvon*

*Thalassa*

*Alain Tesson*

*La ferme de Vertesse*

*Anne-Laure Jolivet*

*Sept-Monts*

*Borniambuc*

*Terroirs d'avenir*

*Boudina*

*Taka & Vermo*

*Natoora*

*Majado Gourmet*

*Comptoir corzezien*

*Boucherie Nivernaise*

*Pain Poujauran*

**DESSERTS**

Glaces et sorbets maison : 2 boules.....	9
<i>vanille, chocolat, praliné, caramel, yaourt grec, mirabelle, poire, mangue</i>	
Mousse au chocolat.....	10
Poire Belle-Hélène.....	11
Cheesecake, coulis de fruits de saison.....	11
Riz au lait de coco, pamplemousse et noisettes.....	11
Allumette croustillante chocolat et café.....	12
Coupe Tatin.....	13

**L ' E N T R E**  
**S E R V I C E**

*Horaires : 15h00 -19h00*

***APÉRO***



Saucisson du Tarn.....	7
Houmous Maison.....	8
Cecina de bœuf de Majado Gourmet.....	12
Terrine de lièvre aux noisettes maison.....	12
Tarama maison.....	13

***SANDWICHES***



Croque-monsieur, salade.....	13
Croque-madame, salade.....	15

***Œ U F S***



Omelette Bio nature.....	8
<i>supplément herbes, jambon ou fromage</i> .....	3

***DESSERTS***



Financier ( <i>8 minutes de cuisson</i> ).....	5
Glaces et sorbets maison ( <i>2 boules</i> ) .....	9
<i>vanille, chocolat, praliné, caramel, yaourt grec, mirabelle, poire, mangue</i>	
Mousse au chocolat.....	10
Coupe tatin.....	13



ZEBRA

*Ouvert 7 jours sur 7 de 7h30 à 23h00*