

La Carte de Noël

BISTROT DE MARIUS

ENTRÉES

- Friture de calamars 22
Fried calamari
- Escargots de Bourgogne (6 pièces) 28
Burgundy snails (6 pcs.)
- Saint-Jacques en vinaigrette aux agrumes 28
Scallops with citrus vinaigrette
- 6 huîtres Fines de claire N°3 26
6 oysters Fines de Claire n°3
- Carpaccio de thon frais Albacore, huile d'olive, citron 26
Carpaccio of fresh Albacore tuna, olive oil, lemon
- Foie Gras de canard maison, Chutney de figues 29
Home-made duck Foie Gras, Fig Chutney

PLATS

- Merlan Colbert, sauce tartare, pomme purée 32
Fried whiting Colbert, tartar sauce, mashed potatoes
- Aïoli de cabillaud & petits légumes de saison 36
Cod aioli with seasonal vegetables
- Vol au vent de Saint-Jacques & moules 42
Pastry shell with scallops & mussels, cream sauce
- Belle linguine Poutargue & citron 32
Nice linguine with lemon & Poutargue
- Château filet, sauce au poivre, pommes allumettes 44
Chateau filet, pepper sauce, french fries
- Magret de canard à l'orange, pomme purée 38
Duck breast with orange sauce, mashed potatoes

FROMAGE & DESSERTS

- Saint-Marcellin de la Mère Richard 12
Mother Richard's Saint Marcellin cheese
- Pavlova façon Mont-Blanc 16
Pavlova chestnut cream
- Moelleux au chocolat & glace vanille 14
Chocolate cake with vanilla ice cream
- Riz au lait, caramel beurre salé 14
Salted butter caramel rice pudding
- Crème brûlée vanille 14
Vanilla crème brûlée
- Salade d'ananas frais, orange, passion 14
Fresh pineapple, orange and exotic fruit salad

Prix nets en euros, Service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

LES HUITRES PAR 6 & COQUILLAGES

OYSTERS PER 6 & SHELLFISH

Fines de Claire n°3	26
Creuses de Bretagne n°3	22
Spéciales Gillardeau n°5 “Papillon“	28
Spéciales Gillardeau n°2	49
Bulots <small>Whelks</small>	14
6 Praires <small>Meadows</small>	22
6 Palourdes <small>Clams</small>	20
Crevettes Grises <small>Grey Shrimps</small>	10
6 Crevettes roses Label Rouge <small>6 Pink Shrimps</small>	18
6 Langoustines vapeur <small>6 Scampi</small>	25

LE PLATEAU DU BISTROT 62

6 Fines de Claire n°3 6 Oysters Fines de Claire n°3	3 Crevettes roses Label Rouge 3 Pink Shrimps Label Rouge
3 Creuses de Bretagne n°3 3 Oysters Creuses de Bretagne n°3	3 Palourdes, 2 Langoustines vapeur 3 Clams, 2 Scampi
Bulots Whelks	Crevettes Grises Grey Shrimps

LE PLATEAU DE L'ÉCAILLER 129

6 Fines de Claire n°3 6 Oysters Fines de Claire n°3	4 Crevettes roses Label Rouge 4 Pink Shrimps Label Rouge
6 Creuses de Bretagne n°3 6 Oysters Creuses de Bretagne n°3	4 Palourdes, 4 Langoustines vapeur 4 Clams, 4 Scampi
Bulots Whelks	Crevettes Grises Grey Shrimps
2 Praires 2 Prawns	1 Tourteau 1 Crab