

L'EUROPÉEN

LES HUÎTRES ET LES FRUITS DE MER

LES HUÎTRES

Creuses de Bretagne « Domaine Les Grandes Roches » n°3	les 6	16,80€	Spéciales de Normandie Utah Beach n°3	les 6	24,00€
Fines de Claire « Domaine Les Grandes Roches » n°4	les 6	14,10€	Spéciales Perles de l'Impératrice « Joël Dupuch » n°3	les 6	23,40€
n°3	les 6	17,70€	Spéciales « Gillaudeau » n°2	les 6	31,20€
n°2	les 6	21,90€	Spéciales « Gillaudeau » n°5 « Papillon »	les 6	19,80€
			Belons ou plates n°2	les 6	24,60€

LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Praires ou palourdes	les 6	13,80€	Crevettes roses, sauce cocktail	les 12	17,00€
Amandes de mer	les 6	6,90€	Langoustines froides	les 5	28,00€
Moules d'Espagne	les 6	6,00€	1/2 tourteau, sauce mayonnaise		11,00€
Crevettes grises	les 100 g	9,00€	1/2 homard canadien froid		29,00€
Bulots, sauce aïoli	la portion	12,50€			

LES PLATEAUX

*Tous nos plateaux peuvent être préparés pour
1 ou plusieurs personnes selon votre envie*

Grand Large

31,00€ / pers.

6 bretonnes n°4,
3 fines de claire n°3,
3 moules d'Espagne,
3 amandes de mer,
3 crevettes roses

Sélection d'Huîtres

41,00€ / pers.

2 belons n°2 • 2 fines de claire n°2,
2 spéciales n°5 • 2 spéciales n°3,
2 bretonnes n°3,
2 fines de claire n°4

L'Océan

53,00€ / pers.

6 creuses n°3 • 6 fines de claire n°4
bulots • 4 moules d'Espagne,
4 palourdes • 3 crevettes roses,
4 amandes de mer,
crevettes grises

Européen

75,00€ / pers.

7 creuses n°3 • 2 fines de claire n°2,
2 Spéciales n°5 • praires ou palourdes,
3 moules d'Espagne • 1 tourteau,
5 crevettes roses • 2 langoustines,
bulots • crevettes grises



MENU DE L'ÉCAILLER

39,00€

- 24 huîtres creuses de Bretagne n°4
- Ile flottante
- Pichet de Macôn Villages AOP Blanc 25cl
- Café



L'EUROPÉEN

LES ENTRÉES

Traditionnelle gratinée à l'oignon parisienne	8,50 €
Salade de champignons à la crème et graines de coriandre.	9,00 €
Jambon persillé de Bourgogne*	9,50 €
Œufs pochés en meurette.	10,00 €
Avocat crevettes et pomelos, sauce cocktail	11,00 €
Soupe de poissons des mareyeurs, rouille et croûtons	13,00 €
Os à moelle au sel de Guérande, pain de campagne grillé	13,50 €
Tartare de saumon, citron vert et fenouil croquant	14,00 €
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*	par 6 : 14,50 € par 12 : 28,00 €
Saumon d'Ecosse fumé au bois de Hêtre, pain de campagne grillé	25,50 €

LES VIANDES

Saucisson de Lyon pistaché, pommes Charlotte rôties	18,50 €
Cuisse de canard confite, pommes grenaille	19,50 €
Tartare de bœuf «viande maigre hachée à la commande et préparée à votre goût», frites	20,00 €
Magret de canard du Sud-Ouest, jus au vinaigre de Xérès, pommes grenaille	22,00 €
Demi-poulet fermier de nos régions rôti et son jus, purée	22,50 €
Onglet de bœuf, sauce poivre, frites	23,00 €
Tête de veau tradition, sauce ravigote	23,50 €
Rognon de veau entier, sauce bourguignonne, pommes grenaille	24,00 €
L'authentique andouillette de la maison «Bobosse», sauce moutarde à l'ancienne, frites	24,50 €
Belle entrecôte de bœuf, sauce béarnaise, frites	33,00 €
Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise, frites	38,00 €

Chou-fleur rôti, fromage blanc citron vert, sauce chimichurri	18,00 €
---	---------

LES POISSONS

Quenelle de brochet, sauce crustacés, riz pilaf.	20,00 €
Filet de daurade, sauce américaine, pousses d'épinards	23,50 €
Pavé de saumon, sauce beurre blanc, purée de panais.	24,50 €
Choucroute de la mer de L'Européen	27,00 €
<i>Noix de Saint-Jacques, daurade, saumon, moules</i>	
Noix de Saint-Jacques plancha, endives caramélisées, sauce beurre blanc	33,00 €
Belle sole meunière ou à la plancha sèche, purée.	50,00 €

L'EUROPÉEN

MENUS

L'EUROPÉEN

34,00€

**ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT**

EXPRESS

27,00€

**ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT**

Salade de champignons à la crème et graines de coriandre
Jambon persillé de Bourgogne*
6 Creuses de Bretagne

Filet de daurade, sauce américaine, pousses d'épinards
Cuisse de canard confite, pommes grenaille
Onglet de bœuf, sauce poivre, frites

Ile flottante, crème anglaise maison, amandes effilées
Mousse au chocolat « Grand Cru »
Fontainebleau vanille, sauce caramel beurre salé

NOS CHOUCROUTES

Jarret de porc braisé sur lit de choucroute 22,00€

Choucroute Saverne 24,50€

Échine, Francfort, Montbéliard, Morteau, lard, saucisse blanche

Choucroute Royale 28,00€

Échine, Francfort, Montbéliard, Morteau, lard, saucisse blanche, demi-jarret

MENU «PETITS GASTRONOMES»

10,00€

Jusqu'à 12 ans, OFFERT pour les moins de 6 ans

- Poulet **OU** Filet de daurade
- OU** Saucisses de Francfort, frites
- Coupe de glace* 2 boules
- Coca-Cola 33cl **OU** jus d'orange 20cl

L'EUROPÉEN

LES FROMAGES

Le plateau de fromages de nos provinces «affinés à souhait» 13,00€

Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto Tawny (6cl)

LES GOURMANDISES

Salade d'ananas frais, coulis mangue passion 8,50€

Ile flottante, crème anglaise maison, amandes effilées. 9,00€

Mousse au chocolat «Grand Cru» 9,20€

Crème brûlée à la vanille Bourbon 9,80€

Fontainebleau vanille, sauce caramel beurre salé. 10,00€

Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James* 12,50€

Profiteroles préparées à la commande :

3 choux glace vanille et chocolat chaud 13,00€

Pruneaux à l'Armagnac* 15,00€

LES DESSERTS GLACÉS

**FABRICATION
ARTISANALE**

Assortiment de glaces ou sorbets

aux parfums de votre choix (fabrication artisanale)* 2 boules 6,50€

Vanille, Chocolat noir, Café, Poire,

3 boules 9,50€

Citron, Passion, Mangue, Noix de coco, Cassis

Sorbet cassis à la crème de cassis 10,50€

Coupe exotique, coulis passion 11,50€

Sorbet passion, mangue et coco, coulis passion, amandes effilées, chantilly

Le Liégeois. 11,50€

Glace café ou chocolat, sauce, chantilly

Williams 11,50€

Sorbet poire arrosé de poire Williams

Coupe Colonel. 11,50€

Sorbet citron vert, vodka

Dame blanche 11,50€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly