

L'EUROPÉEN

LES HUÎTRES ET LES FRUITS DE MER

LES HUÎTRES

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

LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

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

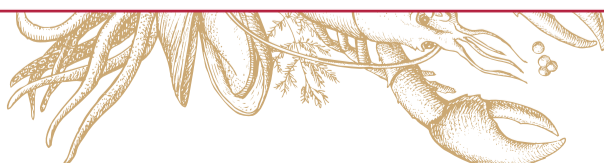
7 creuses n°3 • 2 fines de claire n°2,
2 Spéciales n°5 • praires ou palourdes,
3 moules d'Espagne • 1 tourteau,
5 crevettes roses • 2 langoustines,
bulots • crevettes grises



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€
Jambon persillé de Bourgogne*	9,50€
Œufs pochés en meurette.	10,00€
Avocat crevettes et pomelos, sauce cocktail	11,50€
Burrata, carpaccio de tomates à l'huile d'olive et vinaigre de cidre .	12,50€
Soupe de poissons des mareyeurs, rouille et croûtons.	13,00€
Os à moelle au sel de Guérande, pain de campagne grillé.	14,00€
Saumon mariné à l'aneth, sauce gravlax	16,00€
Foie gras de canard du Sud-Ouest, pickles de fenouil, pain de campagne grillé	19,00€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille* par 6 : 14,80€ par 12 : 28,50€	

LES POISSONS

Fish and chips, sauce tartare	19,80€
Quenelle de brochet, sauce crustacés, riz pilaf.	21,00€
Tartare de saumon à l'aneth et avocat	24,00€
Choucroute de la mer de l'Européen	27,00€
<i>Gambas, daurade, saumon, moules</i>	
Gambas poêlées, coulis de piquillos, ratatouille	31,00€
Belle sole meunière ou à la plancha sèche, purée.	50,00€
Ravioles de la Mère Maury à la crème de ciboulette	18,00€

LES VIANDES

Saucisson de Lyon pistaché, pommes de terre tièdes	18,50€
Cuisse de canard confite du Sud-Ouest, pommes grenaille.	19,50€
Véritable andouillette de Troyes AAAAA à la dijonnaise	19,80€
Tartare de bœuf haché à la commande et préparé à votre goût, frites	20,00€
Magret de canard du Sud-Ouest au vinaigre de Xérès, pommes grenaille	22,00€
Demi poulet fermier de nos régions rôti et son jus, purée	22,50€
Tête de veau tradition, sauce ravigote	23,50€
Rognon de veau entier, sauce bourguignonne, pommes grenaille	24,00€
Onglet de bœuf aux échalotes confites, frites	25,00€
Belle entrecôte de bœuf, sauce béarnaise, frites	34,00€

LES SALADES

Salade César classique	21,00€
<i>Salade romaine, poulet croustillant, Grana Padano, sauce César, oignons frits</i>	
Salade César au saumon	22,00€
<i>Salade romaine, saumon mariné à l'aneth, Grana Padano, sauce César, oignons frits</i>	

L'EUROPÉEN

MENUS

L'EUROPÉEN

34,00€

**ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT**

EXPRESS

27,00€

**ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT**

Salade de haricots verts, Grana Padano
Jambon persillé de Bourgogne*
6 huîtres Creuses de Bretagne n°3
Filet de daurade, coulis de piquillos, ratatouille
Saucisson de Lyon pistaché, pommes de terre tièdes
Pièce du boucher, sauce poivre, frites
Ravioles de la Mère Maury à la crème de ciboulette
Salade d'ananas frais, coulis mangue-passion
Mousse au chocolat « Grand cru »
Fontainebleau vanille, coulis de fruits rouges

NOS CHOUCROUTES

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

Choucroute Saverne 24,50€
Échine, Francfort, Montbéliard, Morteau, lard, saucisse blanche

Choucroute de la mer de l'Européen 27,00€
Gambas, daurade, saumon, moules

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

- Saucisses de Francfort, frites **OU** Poulet **OU** Filet de daurade
- Coupe de glace* 2 boules
- Coca-Cola 33cl **OU** Jus d'orange 20cl
- OU** Vittel fruité fraise-framboise 33cl

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, pralines roses 9,00€

Mousse au chocolat « Grand cru » 9,20€

Crème brûlée à la vanille Bourbon 9,80€

Tarte sablée aux framboises et chantilly 11,50€

Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James* 13,00€

Profiteroles préparées à la commande :

3 choux glace vanille et chocolat chaud 13,50€

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 Williams, Citron vert,

3 boules 9,50€

Passion, Mangue, Cassis, Fraise

Coupe Dijonnaise 10,50€

Sorbet cassis à la crème de cassis

Coupe Exotique 11,50€

Sorbet passion, mangue et citron vert, coulis passion

Chocolat ou Café Liégeois 11,50€

Glace chocolat ou café, sauce, chantilly

Coupe 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