

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 «Gillardeau» n°2	les 6	33,00€
n°2	les 6	21,90€	Spéciales «Gillardeau» 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, ...	les 12	17,00€
Amandes de mer	les 6	6,90€	sauce cocktail		
Moules d'Espagne	les 6	6,00€	Langoustines froides ..	les 5	28,00€
Crevettes grises	les 100 g	9,00€	1/2 tourteau, ...		11,00€
Bulots, sauce aïoli. .	la portion	12,50€	sauce mayonnaise		
			1/2 homard canadien froid. .		29,50€

LES PLATEAUX

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

Grand Large

32,00€ / pers.

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

L'Océan

54,00€ / 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

Sélection d'Huîtres

42,00€ / 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

Européen

76,00€ / 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€
Œufs pochés en meurette.	10,00€
Filet de harengs, pommes de terre tièdes.	10,50€
Ravioles de la Mère Maury, crème de ciboulette	11,00€
Avocat crevettes et pomelos, sauce cocktail	11,50€
Soupe de poissons des mareyeurs, rouille et croûtons.	13,00€
Os à moelle au sel de Guérande, pain de campagne grillé.	14,00€
Saumon gravlax maison, pickles de concombre	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 : 15,00€ par 12 : 29,00€

LES POISSONS

Fish and chips, sauce tartare.	19,80€
Quenelle de brochet, sauce crustacés, riz pilaf.	21,00€
Aile de raie à la grenobloise, pommes vapeur.	25,00€
Choucroute de la mer de l'Européen	28,00€
<i>Noix de Saint-Jacques, daurade, saumon, moules</i>	
Noix de Saint-Jacques, bisque de homard, purée.	33,00€
Belle sole meunière ou à la plancha sèche, purée.	50,00€
Ravioles de la Mère Maury, crème de ciboulette	18,00€

LES VIANDES

Saucisson de Lyon pistaché, sauce vin rouge, pommes de terre tièdes vapeur.	18,50€
Cuisse de canard confite du Sud-Ouest, pommes grenaille.	19,80€
Tartare de bœuf haché à la commande et préparé à votre goût, frites	20,00€
Véritable andouillette de Troyes AAAAA à la dijonnaise.	20,50€
Tête de veau tradition, sauce ravigote	21,50€
Rognon de veau entier, sauce bourguignonne, pommes grenaille	22,00€
Magret de canard du Sud-Ouest au vinaigre de Xérès, pommes grenaille et champignons	22,50€
Demi poulet fermier de nos régions rôti et son jus, purée	23,00€
Onglet de bœuf aux échalotes confites, frites	25,50€
Belle entrecôte de bœuf, sauce béarnaise, frites	34,50€

L'EUROPÉEN

MENUS

L'EUROPÉEN

34,00€

**ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT**

EXPRESS

27,00€

**ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT**

Jambon persillé de Bourgogne*
6 huîtres Creuses de Bretagne n°3
Foie gras de canard du Sud-Ouest (+4€ en supplément)
Filet de daurade, sauce beurre blanc, légumes rôtis
Saucisson de Lyon pistaché, pommes de terre tièdes
Pièce du boucher, sauce poivre, frites
Ravioles de la Mère Maury, crème de ciboulette
Salade d'ananas frais, coulis mangue-passion
Mousse au chocolat « Grand Cru »
Riz au lait, sauce caramel beurre salé

NOS CHOUCROUTES

Jarret de porc braisé sur lit de choucroute 22,00€
Choucroute Saverne 25,00€
Échine, Francfort, Montbéliard, Morteau, lard, saucisse blanche
Choucroute de la mer de l'Européen 28,00€
Noix de Saint-Jacques, daurade, saumon, moules
Choucroute Royale 28,50€
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

Riz au lait, sauce caramel beurre salé. 8,00 €

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 et crémeux chocolat noir, coulis mangue-passion . . . 10,00 €

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,

Passion, Mangue, Cassis, Fraise

3 boules 9,50 €

Coupe Dijonnaise 10,50 €

Sorbet cassis à la crème de cassis

Coupe Exotique. 11,50 €

Sorbet passion, mangue et citron vert, coulis passion, chantilly

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