

# LES FRUITS DE MER

<b>- PLATEAU DE FRUITS DE MER 1 PERSONNE</b>	<b>50€</b>
(6 huîtres, palourdes, bulots, bigorneaux, langoustines, araignée ou tourteau)*	
<b>- PLATEAU DE FRUITS DE MER 2 PERSONNES</b>	<b>95€</b>
(12 huîtres, palourdes, bulots, bigorneaux, langoustines, araignée et tourteau)*	
<b>- LA GRANDE ASSIETTE DE FRUITS DE MER</b>	<b>27€</b>
(3 huîtres, palourdes, bulots, bigorneaux, langoustines, 1/2 araignée ou tourteau)*	
<b>- L'ASSIETTE DE FRUITS DE MER CUIITS</b>	<b>22€</b>
(bulots, bigorneaux, langoustines, 1/2 araignée ou tourteau)*	
<b>- L'ASSIETTE DE FRUITS DE MER DÉCOUVERTE</b>	<b>17€</b>
(3 huîtres, palourdes, bulots, bigorneaux, langoustines)*	
<b>- TOURTEAU OU ARAIGNÉE</b>	<b>17€</b>
<b>- 6 HUÎTRES CREUSES N°3</b>	<b>11€</b>
<b>- 9 HUITRES CREUSES N°3</b>	<b>16€</b>
<b>- 12 HUITRES CREUSES N°3</b>	<b>20€</b>
<b>- PANACHÉ 6 HUITRES ET LANGOUSTINES</b>	<b>23€</b>
<b>- ASSIETTE DE LANGOUSTINES</b>	<b>22€</b>
<b>- BOL DE BIGORNEAUX</b>	<b>15€</b>
<b>- ASSIETTE DE BULOTS</b>	<b>14€</b>
<b>- PANACHÉ BULOTS ET BIGORNEAUX</b>	<b>17€</b>

\* selon arrivage, la composition peut varier

**Tous nos fruits de mer sont servis avec leur garniture: beurre d'algues, parisienne, mayonnaise maison**

Le temps étant parfois capricieux, les produits de la mer ayant aussi un cycle de vie, certains produits peuvent manquer, merci de votre compréhension

## LES ENTRÉES

- FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU SEL DE GUÉRANDE, PAIN GRILLÉ ET CHUTNEY DE SAISON 18,50€
- SOUPE DE POISSON DE NOS COTES ET SES CONDIMENTS 13€
- SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS, CRÈME ACIDULÉE 17,50€
- PALOURDES GRATINÉES AU BEURRE D'ALGUES 14€
- COCOTTE DE COQUES À LA CRÈME ET ROMARIN 9,50€
- RILLETES DE POISSON ET SES PICKLES (OU TERRINE DU MOMENT) 10€

## LES SALADES

- SALADE VÉGÉTARIENNE 17€
- SALADE DU NEPTUNE 18€
- SALADE DE HOMARD 25€

## LES MOULES EN SAISON

- EN MARINIÈRE 12€
- DU NEPTUNE 14€
- À LA CRÈME 13€

Le temps étant parfois capricieux, les produits de la mer ayant aussi un cycle de vie, certains produits peuvent manquer, merci de votre compréhension

## **LE HOMARD DU VIVIER : 10 € les 100g**

- RÔTI**
- VAPEUR**
- EN COCOTTE À L'ARMORICAINE**

## **LES POISSONS**

- LA GODAILLE DU NEPTUNE 28€**
- LA GODAILLE ROYALE (demi homard) 43€**
- LE POISSON DU MARCHÉ (voir l ardoise)**
- SAUMON RÔTI AU TANDOORI 19€**
- SOLE MEUNIÈRE (minimum 350g) 41€**

## **LES VIANDES**

- FILET DE BOEUF NATURE 25€**
- FILET DE BOEUF AU BEURRE D'ALGUES 27€**
- FILET DE BOEUF EN CROUTE DE TAPENADE NOIRE 28€**
- TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE 19€**

Le temps étant parfois capricieux, les produits de la mer ayant aussi un cycle de vie, certains produits peuvent manquer, merci de votre compréhension

## LES DESSERTS:

- CHOUX À LA CHANTILLY 9€
- BOLET DU NEPTUNE 9€
- PROFITEROLES 9€
- NOUGAT GLACÉ OU PARFAIT GLACÉ AUX SAVEURS DU MOMENT,  
COULIS DE FRUITS 9,50€
- COMPOTÉ DE RHUBARBE ET FRAISE ET SON SORBET, MADELEINE À  
LA VANILLE DE TAHITI 9,50€
- FRAÎCHEUR MENTHE-CHOCOLAT 9,50€
- DESSERT DU MOMENT (voir l'ardoise)
- COUPE GAVOTINE 8€
- DAME BLANCHE 8€
- CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS 8€
- COUPE FRUITS ROUGES 8€
- COUPE COLONEL 9€
- COUPE WILLIAMINE 9€
- COUPE DE GLACE : 1 BOULE 3€, 2 BOULES 5,50€, 3 BOULES 8€
- SUPPLÉMENT CHANTILLY 1€

## LES APÉRITIFS

- MUSCADINE 15cl	7,50€
- AMERICANO 10cl	8€
- KIR PÉTILLANT 15cl	6,50€
- BOLÉE DE CIDRE 15 cl	3€
- KIR BRETON 15cl	4,50€
- COUPE DE CHAMPAGNE 10 cl	10€
- KIR ROYAL	11€
- CAMPARI ORANGE	8€
- KIR MUSCADET 15 cl	4,50€
- SUZE 6 cl	5,50€
- MARTINI 6cl	5,50€
- PORTO 5 cl	6€
- PINEAU BLANC 5cl	6€
- MARTINI GIN 5 cl	6,50€
- SUZE CASSIS 5cl	6,50€
- APÉRITIF ANISÉ 2cl	4€

## BOISSONS SANS ALCOOL

- COCKTAIL DE FRUITS (SANS ALCOOL) 15 cl	5€
- JUS DE RAISIN PÉTILLANT 15 cl	4,50€
- COCA, ORANGINA, PERRIER, JUS DE FRUITS	4€

## LES VINS BLANCS

	BOUT	1/2 BT
- 2018 MUSCADET SEVRE ET MAINE/LIE LE SOLEIL NANTAIS	26€	13€
- 2019 MUSCADET SEVRE ET MAINE/LIE DOMAINE DES ROCHETTES	23€	12€
- 2020 MUSCADET SEVRE ET MAINE/LIE FLEURON DES ROCHETTES	26€	14€
- 2019 CHARDONNAY	28€	
- 2019 QUINCY	30€	16€
- 2019 SANCERRE	30€	18€
- 2019 POUILLY FUMÉ	34€	18€
- 2019 TOTEM	30€	
- 2019 SANCERRE GRANDE RÉSERVE	38€	
- 2018 CHABLIS	42€	
- 2019 MENETOU SALON	34€	17€

## LES VINS ROSÉS

- 2018 SANCERRE	BOUT 34€	1/2 BT 17€
- 2019 COTES DE PROVENCE	28€	14€
- 2018 BOURGUEIL	30€	(50cl)25€
- 2020 TAVEL	34€	18€
- 2019 PUECH HAUT ARGALI	35€	

## LES VINS ROUGES

- 2017 SANCERRE	35€	18€
- 2018 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	29€	15€
- 2018 CHINON	28€	14€
- 2018 CHINON Domaine Audebert	32€	
- 2017 SAUMUR CHAMPIGNY	29€	16€
- 2018 MENETOU SALON	34€	
- 2017 LANGUEDOC	25€	

## LES BULLES

- BOUTEILLE DE CHAMPAGNE 45€
- CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER LA BT 65€
- MOËT ET CHANDON rosé impérial 75€
- CHAMPAGNE G.H.MUMM  
Brut cordon rouge 65€
- CHAMPAGNE CRISTAL ROEDERER 300€
- CRÉMANT DE LOIRE 29€

## LES EAUX MINÉRALES

- EAU PLATE LITRE : 5€ 1/2 LITRE : 360€
- EAU PÉTILLANTE LITRE : 5€ 1/2 LITRE : 360€

## LES CIDRES

- CIDRE BRUT 75 CL 15€
- CIDRE BLANC 75 CL 21€



## LES CAFÉS

- CAFÉ NESPRESSO 2,80€
- DÉCAFÉINÉ 2,80€
- LATTE MACCHIATTO 6€
- CAPPUCINO 6€
- IRISH COFFEE 10€

## LES DIGESTIFS

LES DIGESTIFS SONT SERVIS EN VERRE DÉGUSTATION DE 5CL

- ARMAGNAC 10€
- FINE DE BRETAGNE 10€
- GET 27 10€
- ALCOOL BLANC POIRE, FRAMBOISE 10€
- COGNAC 10€
- CALVADOS 10€
- DIPLOMATICO 2CL : 8,50€ 4CL : 11€

# **RESTAURANT LE NEPTUNE**

**OUVERT TOUTE LA JOURNÉE  
(WEEK-END, JOURS FÉRIÉS, VACANCES SCOLAIRES)**