BRASSERIE GUS

COQUILLAGES/SHELLFISH

FINES DE CLAIRE N°3 (Fines de claire oyster N°3)	X6	14,90€
SPÉCIALES PARC IMPÉRATRICE N°3 (Special 'Parc Impératrice' oysters)	X6	21,50€
SPÉCIALES "UTAH BEACH" N°3 (Utah beach oysters N°3)	X6	21,90€
PRAIRES (Carpet shell clams)	X6	12,90€
PALOURDES (Clams)	X6	7,50€
BULOTS (Whelks)	X6	4,50€
CREVETTES (calibre 20/30) (Shrimps)	x3	10,50€
LANGOUSTINES (calibre 10/15) (Dublin Bay prawns)	X3	15,90€
TOURTEAU ENTIER 400/600G (Whole brown crab)		29€
KING CRABE (King crabe)		19,90€/100G

PLATEAU STERNE

(1prs) ..... 33,90€

- 3 FINES DE CLAIRE N°3
- 3 SPÉCIALES "UTAH BEACH" N°3
- 6 PALOURDES
- 6 BULOTS
- 3 CREVETTES (calibre 20/30)

PLATEAU GOÉLAND

(2prs).... 125€

- 6 FINES DE CLAIRE N°3
- 4 SPÉCIALES "UTAH BEACH" N°3
- 6 SPÉCIALES PARC IMPÉRATRICE N°3
- 4 PRAIRES
- 4 PALOURDES
- 12 BULOTS
- 6 CREVETTES (CALIBRE 20/30)
- 4 LANGOUSTINES
- 1 TOURTEAU ENTIER 400/600G

Taxe et service inclus
La liste des allergènes est disponible à l'accueil
Nous informons notre aimable clientèle que les chèques ne sont plus acceptés

ENTRÉES/ STARTERS

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY AGRUMES, PAIN AUX FRUITS SECS TOASTÉ ..... 21,90€
(Homemade foie gras, citrus. fruit chutney, dried fruits bread toasts)

POIREAUX VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE, ŒUF MIMOSA ET NOISETTES TORRÉFIÉES ..... 10,90€
(Leeks with Wholegrain Mustard Vinaigrette, Mimosa Egg and Toasted Hazelnuts)

SAUMON GRAVLAX FAIT MAISON, FINANCIER AU CITRON, SALADE MÉLANGÉE ..... 16,90€
(Salmon gravlax homemade, lemon financier and mixed salad)

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ AFFINÉ ..... 13,90€
(French Onion Soup, Gratinated with Aged Comté Cheese)

COUTEAUX À LA MARINIÈRE ..... 18.90€
(Razor clams mariniere styled)

PLATS/ MAIN DISHES

MAGRET DE CANARD, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE, SAUCE POIVRE VERT ..... 24€
(Duck breast, mashed potato with olive oil and green pepper sauce)

ONGLET DE BOEUF, ÉCHALOTES CONFITES, FRITES FRAÎCHES MAISON, SAUCE BÉARNAISE ..... 26€

FILET DE BAR RÔTI, LÉGUMES DU MARCHÉ, SAUCE VIERGE .... 26,90€
(Roasted sea bass fillet, seasons's season, virgin sauce)

SEICHES À LA PLANCHA, EN PERSILLADE ET RIZ PARFUMÉ ..... 19,90€
(Cuttlefish with parsley and garlic, rice)

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ DEVANT VOUS, FRITES FRAÎCHES ET SUCRINE AU BALSAMIQUE ..... 24€
(Beef tartare prepared tableside, fresh fries, and butterhead lettuce with balsamic)

SOLE BELLE MEUNIÈRE DÉCOUPÉE À TABLE ET POMMES VAPEUR ..... 47€
(Dover sole meunière, filleted tableside, with steamed potatoes)

DESSERTS

PÂTISSERIES PRÉSENTÉES EN VITRINE DE CHEZ MEINADO .....12€
(Fines pastries from our bakery MEINADO)

PROFITEROLE SIGNATURE (POUR 2 PERSONNES):
CHOU CRAQUELIN, CRÈME GLACÉE VANILLE ET CHOCOLAT CHAUD 60% .....20€
(Profiterole signature: craquelin cream puff, vanilla cream and chocolate sauce 60%)

ASSORTIMENT DE FROMAGES, SALADE MÉLANGÉE .....14€
(Cheese platter and mixed salad)