

CARTE DE SAISON

A PARTAGER A L'APERRO

Planche de Fromages Italiens Taleggio, Gorgonzola, Asiago	11.50€
Planche de Charcuteries Italiennes Artisanales <i>Jambon Speck de Montagne, Coppa, Pancetta, Mortadelle à la Pistache, Bresaola</i>	12.50€
Assiette Végétarienne d'Antipasti  <i>Olives Vertes Bella Cerignola, Câprons, Artichauts à la Romaine, Courgettes grillées, Poivrons marinés grillés, Oignons Borretane</i>	11.50€
La Grande Assiette Italienne <i>Antipasti, Fromages Italiens, Charcuteries Artisanales Italiennes</i>	18.90€





LES ENTREES

Tartare de Noix de St Jacques et Salicornes aux Câpres, Salade de Kombu	12.50€
Tourteau Mayonnaise inspiré de Sarah	16.50€
Conchiglioni farcis aux Escargots de Bourgogne et crème à l'Ail Persillée	10.50€
Velouté de Potiron et Butternut, pointe de Crème d'Isigny	8.50€
Surprise de Tomate au Pesto et Mozzarella Revisitée	9.50€
Camembert rôti au Calvados, Pomme caramélisée	8.90€
Foie gras de Canard, Poire pochée, Brioche toastée	12.50€
Poireau à la vapeur et Vinaigrette à l'ancienne	8.50€

LES SALADES

	Entrée	Plat
L'Italienne <i>Mesclun de salade, Légumes marinés et grillés, Jambon Speck, Mozzarella Bille, Copeaux de Parmesan, Gressins</i>	8.90€	15.90€
Salade d'endives <i>Endives, Noix, Lardons, Jambon speck, toasts de Gorgonzola</i>	7.90€	13.90€
La Sud Ouest <i>Salade Verte, Tomates Confites, Pommes de terre rissolées, Gésiers de Volailles, Magret fumé, Œufs de Caille</i>	8.90€	15.90€

LES VEGETARIENS

La salade de l'été Indien  <i>Salade, Tomates Confites, Poivrons marinés, Courgettes grillées, Raisins, Poires, Vinaigrette aux Fruits rouges</i>	14.90€
Risotto de Champignons au Parmesan 	14.50€
Salade d'endives  <i>Endives, Noix, Pommes, toasts de Gorgonzola, Raisins</i>	13.50€
Burger Végétarien by Caffè Rossi  <i>Pain Bun's aux Sésames Bio, Œuf au Plat, Steak d'Epaule et Provolone, Sauce au Pesto Rosso, Jeunes Pousses de Salade, Tomates du Maraîcher, Provolone et Mozzarella</i>	14.90€

 Nos propositions sans viande ni poisson sont signalées par ce petit trèfle vert

CARTE DE SAISON

LES POISSONS

Moules à la Marinière et Frites	12.90€
Noix de St Jacques Poêlées, Crème de Thé Lapsang Souchong, Tagliatelles à l'Encre de Seiche	21.90€
Dorade Royale 400/600 grillée et Crumble de Potiron	19.90€
Tataki de Thon et Nouilles Chinoises aux Pousses de Soja et Oignons rouges	18.50€
Homard entier flambé au Whisky, Risotto au Parmesan	39.00€

LES VIANDES

Osso bucco de Veau de la Nonna et Spaghettis	15.50€
Tartare de Bœuf Limousin au couteau 180gr préparé devant vous, Frites	16.50€
Suprême de Pintade sauce Forestière et écrasé de Pomme de terre au jus de Truffes	16.50€
Tranche de Gigot d'Agneau, Beurre à l'ail, Crumble de Potiron	14.90€
Langue de Bœuf à l'Italienne, Fusillis	14.90€
Bavette Angus et Frites Sauce au Gorgonzola	15.90€
Filet de Bœuf de Montagne, Frites et Sauce Béarnaise	24.90€
Petit Salé aux Lentilles	14.90€
Burger d'automne	16.90€
<i>Pain Bun's aux Sésames Bio, Steak Haché de Bœuf Charolais, Poêlée de Champignons, Jeunes Pousses de Salade, Tomates du Maraîcher, Provolone et Mozzarella</i>	
Garniture supplémentaire au choix	2.80€

Frites, Crumble de Potiron, Nouilles Chinoises, Spaghetti, Ecrasé de Pommes de Terre, Fusilli, Lentilles, Risotto au Parmesan, Tagliatelles à l'encre de seiche, Wok de légumes

LES CHOUCROUTES

Choucroute Brasserie	18,50€
<i>Echine de Porc fumée, Saucisson à l'Ail, Saucisse Fumée, Saucisse de Francfort, Poitrine Fumée, Choux</i>	
Choucroute Traditionnelle	20,90€
<i>Kako, Echine de Porc fumée, Saucisson à l'Ail, Saucisse Fumée, Saucisse de Francfort, Poitrine Fumée, Choux</i>	
Choucroute Jarret Braisé	21,50€
<i>(Jarret Braisé de 1kg, Saucisson à l'Ail, Poitrine Fumée, Choux, pomme de terre</i>	
Choucroute de la Mer	23,50€
<i>Saumon, Crevettes, Langoustine, Lieu Noir Fumé, Poisson du Marché et son Beurre Blanc, Choux</i>	

LES PATES FRAICHES

Spaghettis Del Mare et Kombu Royal	15.90€
Tagliatelles à l'Encre de Seiche et Gambas, Crème de Crustacés	18.90€
Fusillis sauce au Gorgonzola et copeaux de Parmesan	13.90€
Tagliatelles Alla Carbonara	14.50€

CARTE DE SAISON

LES HUITRES

	Les 6	Les 9	Les 12
Normandes N°3	11.50€	15.50€	19.00€
Bretonnes N°3	13.50€	18.50€	22.00€
Spéciales du Moment	19.50€	27.00€	33.00€
Dégustation de notre trio d'Huîtres	15.50€	22.00€	26.50€

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Buisson de Langoustines (350g) Mayonnaise aux Œufs frais	19,50€
Bol d'Amandes	11,00€
Bol de Bigorneaux	7,50€
Assiette de Crevettes Roses (250g) Mayonnaise aux Œufs frais	10,50€
Bulots à l'Œioli, la Douzaine	7,50€
Tourteau Entier Mayonnaise aux Œufs frais	14,50€

LE ROI DU BANC

1/2 Homard Mayonnaise	19,90€
Homard entier Mayonnaise	35,00€
1/2 Homard flambé au Cognac	22,00€
Homard entier Flambé au Cognac	39,00€

LA MER SUR UN PLATEAU

Dégustation de l'Écailler	17,50€
2 Crevettes Roses, Bulots, 2 Amandes, 3 Huîtres Normandes n°3	
Plateau de l'Écailler - 1 personne	30,50€
5 Langoustines, 2 Crevettes Roses, 6 Bulots, 2 Amandes, Bigorneaux, 6 Huitres Normandes n°3	
Plateau du Caffè Rossi - 1 personne	42,50€
4 Langoustines, 1/2 Tourteau, 4 Crevettes Roses, 4 Amandes, 6 Bulots, Bigorneaux, Dégustation de 6 Huîtres Creuses N°3	
Plateau du Caffè Rossi - 2 personne	82,00€
8 Langoustines, 1 Tourteau, 8 Crevettes Roses, 8 Amandes, 12 Bulots, Bigorneaux, Dégustation de 12 Huîtres Creuses N°3	
Plateau Royal du Caffè Rossi - 1 personne	65,50€
1 Demi Homard, 4 Langoustines, 1/2 Tourteau, 6 Bulots, 4 Crevettes Roses, 4 Amandes, Bigorneaux, Dégustation de 12 Huîtres Creuses N°3	
Plateau Royal du Caffè Rossi - 2 personnes	119,50€
Homard entier, 8 Langoustines, 1 Tourteau, 12 Bulots, 8 Crevettes Roses, 8 Amandes, Bigorneaux, Dégustation de 24 Huîtres Creuses N°3	

CARTE DE SAISON

LES FROMAGES ET DESSERTS

Plateau de Fromages IGP servi à table	8,90 €
Tiramisu au Café	6,90 €
Croquant de Chocolat Blanc et Tarte au Citron	7,50 €
Paris-Brest	6,90 €
Moelleux au Chocolat, Sorbet Poire	6,90 €
Sablé Breton aux Pommes Caramélisées, Chantilly Mascarpone	6,90 €
Baba Italien au Limoncello et Citron Confit	6,90 €
Café ou Thé Gourmand	7,90€
Profiteroles Glace Vanille sauce Chocolat Chaud, Chantilly	7,50€
Profiteroles du Paludier, Glace Caramel Beurre Salé et Sauce Caramel Beurre Salé	7,50€

LES CREMES GLACEES & SORBETS SANS AROMES ARTIFICIELS

Vanille, Citron Vert, Citron de Sicile, Mandarine, Pamplemousse Rose, Pêche du Verger, Fraise, Framboise, Cassis, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Café, Pistache, Rhum Raisin, Fruits de la Passion

1 Boule 3,00€ 2 Boules 5,00€ 3 Boules 7,00€

NOS COMPOSITIONS DE GLACES

Coupe qui rend Baba (Glace Rhum Raisins, Baba bouchon, Rhum, Chantilly)	7,90 €
Coupe Brownie (Glace Chocolat, Glace Vanille, Sauce Chocolat, Eclat de Brownie, Chantilly)	7,90 €
Coupe Poire Belle Hélène (Poire Pochée, Glace Vanille, Sauce Chocolat Chaud, Chantilly)	7,90 €
Coupe Agrumes (Sorbet Citron de Sicile, Sorbet Mandarine, Sorbet Pamplemousse, Segments d'agrumes, Chantilly)	7,90 €
Coupe Guérandaise (Glace Caramel Beurre Salé, Sauce Caramel Beurre Salé, Eclat de Sablé Breton, Chantilly)	7,90 €
Coupe Colonel (Sorbet Citron Vert, Vodka, Cigarette Russe)	8,90 €
Coupe Limoncello (Glace Citron de Sicile, Limoncello, Citron confit)	8,90 €