

Vins Blancs 75 cl

VALLEE DE LA LOIRE

MUSCADET Domaine de la Brettonnière 2018	27 €
MONTLOUIS SUR LOIRE Domaine de la Taille aux loups 2018	55 €
CHEVERNY Domaine Sauger 2018	35 €

BORDEAUX

ENTRE DEUX MERS Château Bonnet 2019	32 €
-------------------------------------	------

BOURGOGNE

CHABLIS Domaine Dauvissat 2018	45 €
--------------------------------	------

Vins Rouges 75 cl

VALLEE DE LA LOIRE

SAUMUR CHAMPIGNY « Tuffe » Ch. Du Hureau 2017	29 €
CHINON « Le Temps des Cerises » Domaine de la Noblaie 2018	36 €
COTEAUX-DU-GIENNOIS « Les Beaux Jours » E. Balland 2017	33 €
SANCERRE Domaine Denizot 2017	47 €

BORDEAUX

LUSSAC SAINT EMILION Château Tour de Ségur 2016	41 €
PESSAC LEOGNAN Château Coucheroy 2016	49 €

Vins Rosés 75 cl

REUILLY Les Chatillons 2018	29 €
COTES DE PROVENCE Chateau des Demoiselles 2019	43 €
COTES DE PROVENCE Lampe de Méduse Château Ste Roseline 2019	51 €

RESTAURANT
CAFE CLARA





Buffet de Fruits de Mer

Langoustines, Huîtres, Crevettes roses bio, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, Palourdes roses des Glénan, pouces pieds de Belle Ile, Tourteau et Araignée (Nos produits sont détaillés à titre indicatif et selon arrivage)



Des salades fraîches composées de produits de saison



Un plat chaud à l'inspiration de notre Chef

Un assortiment de fromages bretons



Dessert au choix

45 € par personne

(Buffet sans Fruits de Mer 32 € par personne)

A la carte

Soupe du moment et sa garniture	11 €
Salade composée selon la saison (en entrée ou en plat)	12 € / 20 €
Plat du jour à l'inspiration du chef	20 €
Les desserts de Mickaël	9 €

Fruits de mer pour les petites faims

Bulots [environ 300 grs]	9 €
Bigorneaux [environ 300 grs]	8 €
Araignée de mer	14 €
Tourteau	14 €
Langoustines [environ 300 grs]	22 €
Assiette de Fruits de Mer	25 €
Huîtres	* 6 Huîtres 14 €
	* 9 Huîtres 20 €
	* 12 Huîtres 24 €
Homard bleu à votre convenance [environ 500 grs]	40 €

