

Déjeuner à La Madeleine

Les Formules

Formule du jour 16 €

Salade mixte
Plat du jour
(viande, poisson ou diététique)

Formule Mirabeau 19.50 €

Entrée
salade niçoise ou soupe de poissons
ou wok de légumes)
Plat du jour
viande, poisson, diététique ou tagliatelles
au pistou)
Café

Formule Portalis 17.50 €

Plat du jour
(viande, poisson ou diététique)
Dessert
(dessert du jour, salade de fruits
ou crêpe au sucre ou au chocolat)
Café

Menu Enfant 10 €

Steak haché ou poisson
Frites, pâtes ou purée
Glace 2 boules ou crêpe

Les Entrées

Foie gras frais de canard, maison, mi-cuit à la vapeur, confiture
d'oignons aux raisins blonds, pain de campagne grillé. Verre de vin

Soupe de poissons de roche de méditerranée maison, rouille et croûtons
aillés

Crumble de courgettes grillées, crème de marrons, gratiné de parmesan

Bohémienne de légumes et queues d'écrevisses, trio de gambas cuites
vapeur et thym, giclée d'huile d'olive vierge

Salade Madeleine, julienne de légumes confits à la coriandre fraîche,
chair de crabe, saumon fumé maison

Salade Niçoise

Salade Cézanne, tourte de courgettes, jambon Serrano, tapenade, caviar
d'aubergines, crottin de chèvre, olives

Tartare de saumon frais, fine ratatouille de légumes au basilic

Saumon d'Ecosse label rouge, fumé par nos soins, blinis, crème
fraîche, minute

Carpaccio de bœuf, quelques frites, marinade de champignons à la
coriandre fraîche, copeaux de parmesan

Les Viandes

Tartare de bœuf, quelques frites dorées et salade verte

Tartare de bœuf César, poêlé aller-retour, quelques frites dorées et salade verte

Epaule d'agneau rôtie, farcie en rognonnade et petits légumes, jus à l'essence de truffes, confit de légumes niçois

Médailillon de filet mignon de veau, duxelles de fins champignons, jus au marsala, gratin de pommes de terre au reblochon

Andouillette de Troyes cuite plancha, fondue d'échalotes bordelaise, quelques frites et fagot de haricots verts

Coquelet rôti à l'estragon, tagliatelles au beurre de foie gras

Entrecôte grillée plancha (250 grammes), légumes du moment

Filet de bœuf grillé plancha (200 grammes), légumes du moment

Les Poissons

Sole meunière ou cuite plancha (400 grammes), légumes du moment

Daurade royale cuite plancha (450 grammes), sauce vierge à l'huile d'olive

Loup cuit plancha au fenouil (450 grammes), beurre à l'anis

Assiette des pêcheurs de la grande bleue, façon bourride, fraîcheur de petits légumes aux herbes du potager

Saint-Jacques caramélisées à la plancha, consommé de fins poissons au safran, lit d'épinards et purée à l'ancienne

Dos de cabillaud rôti, fumet de favouilles infusion d'estragon, tagliatelles fraîches

Les Pâtes

Choisissez vos pâtes et votre sauce

Spaghetti, Penne, Tagliatelle, linguine

Sauce pistou

Sauce gorgonzola et aubergines confites

Sauce carbonara

Sauce chorizo, gambas et tomates séchées

Sauce arrabiatta

Risotto de homard Breton, copeaux de vieux parmesan

Les fruits de mer

Nos huîtres (les six)

Méditerranée, Bouzigues	9 €
Marennes Oléron, fine de claire n°2	11 €
Marennes Oléron, fine de claire n°0	16 €
Marennes Oléron, pousse en claire n° 4	12 €
Normandie spéciale Utah Beach n °3	12 €
Normandie spéciale Isigny n °2	11 €
Bretagne creuse spéciale, Prat ar Coum n°2	10 €
Spéciales Gillardeau (l'huître présidentielle)	16 €
Bretagne plate de Belon n°1	20 €

Nos autres fruits de mer

1 Tourteau (400/600)	12 €	12 bulots	6 €
1 Homard (465/565)	40 €	6 amandes	4 €
3 clam's	9 €	1 Araignée (500/800)	12 €
6 praires	8 €	1 portion de bigorneaux	3 €
6 oursins	6 €	6 palourdes	6 €
3 vernis	4 €	6 langoustines 20/30	12 €
12 moules d'Espagne	2 €	6 crevettes roses 30/40	11 €

Nos plateaux

Assiette de l'Ecailler	13 €
3 bouzigues, 3 moules, 2 amandes, 2 palourdes, 1 clams, 1 vernis, 1 langoustine	
Plateau Méditerranée	22 €
6 bouzigues, 6 oursins, 6 bulots, 6 moules, 6 palourdes	
Plateau Ostréicole	25 €
2 fine claire n°2, 2 Isigny n°2, 2 Prat ar Coum n°2, 2 bouzigues, 2 pousse en claire, 1 belon, 1 gillardeau	
Plateau du Mareyeur	26 €
1 tourteau ou 1 araignée, 3 crevettes, 6 bulots et 3 langoustines	
Plateau de l'Ecailler	30 €
4 bouzigues, 4 moules, 4 palourdes, 4 amandes, 1 clams, 1 vernis, 6 bulots, 4 oursins, 2 crevettes roses, 2 langoustines	
Plateau Royal	70 €
12 bouzigues, 12 moules, 4 palourdes, 4 amandes, 2 clams, 2 vernis, 12 bulots, 12 oursins, 1 tourteau ou 1 araignée, 4 langoustines, 4 crevettes roses	
Plateau Impérial	95 €
1 homard, 4 belons, 4 gillardeau, 4 pousse en claire n°4, 12 oursins, 6 palourdes, 6 amandes, 2 vernis, 2 clams, 2 langoustines, 2 crevettes roses	

Suivant arrivage, la composition des plateaux peut changer pour garantir une fraîcheur parfaite.

Assiette de fromages affinés

Les Desserts

Salade de fruits frais, parfumée au rhum et vanille bourbon
Tarte aux pommes normande et sa glace à la vanille
Tarte au citron meringuée
Tarte aux poires bourdaloue
Crème brûlée à la vanille bourbon
Faisselle au miel, au sucre ou au coulis de fruits rouges
Brousse fraîche au miel, au sucre ou au coulis de fruits rouges
Crumble aux griottes et sa glace au fromage blanc
Cyrano (mousse au chocolat, biscuit gingembre, framboises) et son sorbet à l'orange

Les Crêpes (servies par deux)

Les Classiques

Beurre, sucre, beurre sucre, sucre citron
Chocolat chaud, chantilly, crème de marrons, nutella, confiture, miel

Les Gourmandes

Façon Suzette : crêpes, beurre Suzette, flambée au Grand Marnier.
Caramelita : crêpes, glace noisette, sauce caramel, amandes grillées et chantilly
Dame Blanche : crêpes, crème de marrons, glace vanille et chantilly
Façon liégeoise : crêpes, glace chocolat ou café, sauce chocolat ou café et chantilly
Madame Tatin : crêpes, pommes caramélisées, boule de glace vanille et chantilly.
Gourmandine : crêpes, nutella, boule de glace noisette, amandes grillées et chantilly

Le Glacier

Coupe de trois boules au choix

Glaces artisanales : vanille, café, chocolat, macadamia, noix de coco, pistache, noisette et rhum raisin
Sorbets artisanaux : poire, mangue, orange sanguine, citron vert, cassis et framboises

Coupes composées :

Macadamia, Mont Blanc, Café liégeois, Chocolat liégeois, Pistachou
Paradise Island, Coconut, Fresh Irish Coffee
Banana Split, Colonel