

Les Grands Classiques

Omelette œufs Bio & truffe 28
Omelette plate au saumon fumé bio 25
Pizzetta à la truffe, faite maison 29
Saumon fumé bio Ecosais du Moulin du Couvent 28
Tarama truffe, pain Poilâne grillé 16
Chicken Salad, Cesar Dressing 23

Huîtres & Coquillages

<i>6 Creuses de Bretagne N°3 22</i>	<i>Crevettes roses Label Rouge (6) 12</i>
<i>6 Fines de Claire N°3 18</i>	<i>Langoustines vapeur (6) 23</i>
<i>6 Spéciales Gillardeau N°2 29</i>	<i>Bulots (la portion) 12</i>
<i>6 Spéciales Gillardeau N°5 « Papillon » 23</i>	<i>Praires (6) 22</i>
<i>6 Belons N°0 30</i>	<i>Palourdes (6) 18</i>

Le Plateau de l'Ecailler 55

3 Creuses de Bretagne N°3
6 Fines de Claire N°3
3 Crevettes roses Label Rouge
3 Palourdes, 2 Langoustines, Bulots & Crevettes grises

Le Grand Plateau 119

9 Creuses de Bretagne N°3
9 Fines de Claire N°3
6 Crevettes roses Label Rouge
6 Langoustines, 1 tourteau
6 Palourdes, Crevettes grises & Bulots

Les Entrées

<i>Jus de carotte minute 13</i>	<i>Petits chèvres rôtis, mesclun & noix 16</i>
<i>Cœur de laitue & parmesan 14</i>	<i>Burrata des Pouilles, roquette 16 / truffe 25</i>
<i>Escargots de Bourgogne les 6 pièces 22</i>	<i>Tartare de daurade et coriandre 20</i>
<i>Avocat au naturel, vinaigrette 15</i>	<i>Foie gras de canard, pain Poilâne grillé 25</i>
<i>Petits nems de poulet & citronnelle 18</i>	<i>Œufs bio pochés en Meurette 22</i>
<i>Carpaccio de Saint Jacques, huile de truffe 18</i>	<i>Carpaccio d'artichaut, huile d'olive et copeaux de parmesan 18</i>
<i>Velouté de potimarron, caillé de chèvre et cazette 23</i>	

Les Viandes

La Milanaise 29
Volaille fermière dorée au jus
1 pers. 36, 2 pers. 72
Tartare de bœuf assaisonné ou aller retour 26
Cheeseburger « Chez Francis », bœuf Bio 26
Filet de bœuf d'exception 48
Le Tigre, simplement émincé & mariné 35

Pasta

Risotto de Saint Jacques aux champignons 32
Phad Thai légumes / Crevettes 22/26
Coquillettes, jambon, comté & truffe 33

Les Poissons

Belle sole meunière 64
Dos de cabillaud Miso & Yuzu 28
Crevettes sautées au basilic Thai 32
Saumon vapeur label rouge, trait d'huile d'olive 26
Noix de Saint Jacques snackées
Courge butternut fondante 30

Les accompagnements 6

Riz parfumé / Pomme purée
Pomme frites
Mesclun / Haricots verts

Le Plat du jour 24

Du lundi au vendredi

Fromage / Saint Marcellin de la mère Richard 14

Desserts

Salade de fruits frais de saison 14
Crème brûlée vanille 10
Moelleux tout chocolat, caramel 13
Pain perdu « Chez Francis » 15
Paris Brest 15
Baba bouchon, rhum à discrétion, crème légère 14
Poire pochée, glace vanille 14

Glaces & Sorbets Bio

Chocolat, Café, Vanille, Fraise,
Framboise, Mangue, Caramel beurre salé,
Coupe 2 boules 9
Café ou chocolat liégeois 15
Banana Split 13
Poire Belle Hélène 14