

# au Crieur de vin

*Pour  
patienter*

*Carte*



La saucisse à la perche Auvergnate les 10 centimètres • **8€**

La mini andouille façon Guéméné à déguster avec les doigts • **10€**

Le jambon cru Serrano en chiffonnade • **11€**

## **Les tapas du Crieur de vin • 13,50€**

- Toast de pain de mie noir, fromage frais au pistou vert
  - Tomates confites
- Tapenade d'olives noires et vertes, piquillos, piment doux fumé
  - Jambon cru Serrano
  - Cressins au sésame
  - Mini andouille façon Guéméné
  - Saucisse à la perche Auvergnate

\*MENU *Bistronome*  
**30€**

entrée + plat + trilogie de fromages ou dessert

\*\* Entrée ou plat en dehors du menu, avec supplément

\*MENU *Bistronome*  
**36,50€** *Gourmand*

entrée + plat + trilogie de fromages ou fromage cuisiné + dessert

\*\* Entrée ou plat en dehors du menu, avec supplément

## *Entrées*

\* Tartare de poisson du jour, méli-mélo de petits légumes, vinaigrette au kalamansi, sorbet citron vert aneth, wasabi • **10€**

\* L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché • **12€**

Duo de foie gras de canard des Landes, gel de balsamique, noisettes torréfiées, toasts de pain grillé, compote de fruits rouges (\*\* supplément de 6€) • **14€**

## *Plats*

\* L'inspiration de la Cheffe Cécile • **20€**

\* Poisson selon le marché, légumes de saison • **19€**

Filet de bœuf (français), façon Rossini, sauce griotte, pommes de terre sautées de Noirmoutier (\*\* supplément de 14€) • **31€**

Poisson noble selon le marché, légumes de saison (\*\* supplément de 11€) • **27€**

## *Fromages* *Desserts*

\* Fromage blanc aux herbes ou coulis de fruits rouges • **6,50€**

\* Fromage cuisiné • **7€**

\* Trilogie de fromage • **8€**

\* Sorbets maison aux fruits de saison • **8€**

\* Moelleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise • **8€**

\* Créations de la Cheffe Cécile • **9€**

au Crieur de Vin

