Nos menus

Menu express du Jour* *Entrée & Plat & Dessert*	19€95
Entrée/Plat *ou* **Plat/Dessert du jour**	16€95
Plat du Jour	13€95
Menu enfant *"Petit Mogador" Sirop & Plat & Glace* *Pour les moins de 10 ans*	10€95

*Menu du jour du lundi au vendredi, le midi.

Artisan Restaurateur
FAIT MAISON

latabledutrusquin
www.latabledutrusquin.fr

LA TABLE DU TRUSQUIN

Nos suggestions du moment

Trusqui soup 11€95
Une entrée dans laquelle nous remettons au goût du jour les soupes de notre patrimoine culinaire

Gratin de ravioles 19€95
Ravioles gratinées selon l'inspiration du moment et servi avec de la salade verte

Pasta Mamamia 18€95
Le réconfort d'un plat de pâtes selon l'inspiration du moment

Risotto Végé 19€95
Risotto crémeux, crème de cèpes, légumes d'automne et champignons

Pour l'apéro

Mini Écailler 15€95
4 huîtres Marennes d'Oléron, 4 crevettes, 200 gr de bulots & condiments

Assiette de Crevettes 13€95
12 crevettes roses & condiments

Tapas 14€95
jambon cru, coppa, pickels de légumes, beignets calmar, picodon

Assiette de Bulots 10€95
Environ 300 gr de bulots cuits, citron et mayonnaise

Huîtres, crustacés et fruits de mer

Nos huîtres

Les Marennes Oléron 14€95
par 6 pièces
"Label Rouge" N°3

Les "Prestiges" 19€95
par 6 pièces
"Gillardeau"

Le Panier de l'Ostréiculteur 31€95
8 huîtres Marennes Oléron "Label Rouge"
4 huîtres Prestige

Nos crustacés & co

Bulots 10€95
environ 300g
accompagnés de mayonnaise

Crevettes Roses 13€95
par 12 pièces

Tourteau entier 19€95
environ 500g
accompagnement de saison ou frites

Plateaux de fruits de mer

Vente à l'ardoise *à partir de 47€50/pers.*
(nous consulter)

Nos salades

	Petite	Grande
Royans classic *Mélange de salades, tomates, jambon cru, poêlée de ravioles et croustillant de chèvre au miel*	13€95	17€95
Royans chicken *Mélange de salades, tomates, poêlée de ravioles, filet de poulet pané et chips de parmesan*	13€95	17€95
Festive *Mélange de salades, tomates, gésiers confits, magret de canard fumé et foie gras maison*	14€95	18€95

Poke bowl

Végétarien 16€95
Riz japonais condimenté, avocat, assortiment de légumes croquants, cubes de mangue et sauce asiatique

Poulet 17€95
Riz japonais condimenté, avocat, assortiment de légumes croquants, blanc de poulet pané et sauce asiatique

Poisson 18€95
Riz japonais condimenté, avocat, assortiment de légumes croquants, crevettes marinées, tataki de saumon et sauce asiatique

Assiette de fromages 6€95

Nos cocktails

Cocktail du Trusquin (sans alcool)	5€00	**Mojito**	8€00
Planteur (rhum)	7€50	**Mojito fraise**	8€00
Spritz	8€00	**Virgin Mojito**	6€00

Apéritifs & digestifs

Ricard / Pastis 51	2cl	3€00
Kir (mûre, cassis, châtaigne, pêche, framboise, myrtille)	12cl	5€50
Coupe de Champagne	12cl	11€00
Whisky	4cl	6€00
Jack Daniel's	4cl	8€00
Porto / Baileys	4cl	4€50
Martini blanc / rouge	4cl	4€50
Suze	4cl	4€50
Get 27	4cl	6€00
Get 31	4cl	7€00
Limoncello	4cl	6€00
Cognac, Armagnac, Calvados	4cl	7€00
Verveine artisanale du Forez	4cl	6€00
Eau de vie (poire, framboise, mirabelle...)	4cl	6€00
Sélection Whisky Premium	à partir de	8€00
Rhum de dégustation (Diplomatico, Don Papa, Centenario...)	4cl	à partir de 7€00

Bières

Bière "Ciney" *blonde 7°*
bière à la pression
25cl/50cl 4€50/ 8€00

Bière "Gallia" de saison
bière à la pression
25cl/50cl 4€50/ 8€00

Picon	25cl/50cl	5€00/ 8€50
Monaco	25cl/50cl	4€50/ 8€00

Bières spéciales

Blanche, IPA, fruits rouges, Triple...	33cl	5€50
Desperados	33cl	4€50

Boissons fraîches

Coca-Cola	33cl	4€00
Coca-Cola zéro	33cl	4€00
Orangina	25cl	4€00
Thé glacé	25cl	4€00
Sirop	25cl	2€00
Pac à l'eau (citron)	25cl	2€70
Diabolo	25cl	4€00
Limonade	25cl	3€50
Jus de fruits	25cl	4€00
Perrier	33cl	4€00
San Benedetto (eau gazeuse ou plate)	1l	4€95
Vals (eau gazeuse)	75cl	4€95

Champagne

Sélection de champagnes sur demande
(75cl ou 150cl)
à partir de 39€00

Nos plats

Nos viandes*

Bourguignon 21€95
Joue de bœuf mijotée longuement au vin rouge, gros lardons, oignons grelots et champignons

César Burger 21€95
Bun's, sauce césar, filet de poulet pané, œuf poché, parmesan fondu, salade iceberg

Swiss Burger 22€95
Bun's, sauce burger, rosti de pommes de terre, steak haché façon bouchère, coppa, fromage à raclette, salade iceberg

La Sélection du Boucher 26€95
Pièce de viande sélectionnée par nos soins – Sauce au choix (beurre maître d'hôtel, roquefort, cèpes)

Côte de Bœuf bien élevée *environ 1kg* **(seul ou à deux)** 59€95
Sauce au choix (beurre maître d'hôtel, roquefort, cèpes)

**accompagnées de frites cuites dans de la graisse de bœuf et salade*

Nos poissons**

Seiches version bord de mer 23€95
Seiches mœlleuses en persillade poêlées à la plancha

Beau Bar 22€95
Bar environ 350g rôti et assaisonné d'une huile vierge aux légumes et herbes fraîches

Blanquette de la mer 25€95
Seiche, saumon et crevettes agrémentées d'une crème de crustacés et légumes du moment

***accompagnement de saison*

Nos desserts

Soufflé gourmet 8€50
Biscuit punché et mousseline givrée au "Grand Marnier", brisures de crumble

Profiteroles 8€50
Maxi choux au craquelin garni d'une mousse vanille glacée et chantilly
Choisissez votre sauce selon vos envies... Chocolat, caramel, coulis fruits rouges

Tarte Tatin 8€90
L'indémodable tarte aux pommes caramelisées et renversée, glace vanille macadamia

Secret café 8€90
Biscuit chocolat praliné croquant rehaussé d'une mousse café chocolat blanc et crémeux chocolat.

Café gourmand *Café et 2 douceurs sucrées* (**Thé** *supplément 1 €*) 10€95

Cafés et thés

Café expresso	2€00
Café décaféiné	2€20
Café crème	2€50
Mac'Café *Café & 2 macarons*	4€95
Mac'Thé *Thé & 2 macarons*	5€95
Thé et infusion	3€00

Suivez-nous !
sur

LE 1ER WEEK-END DE CHAQUE MOIS
SOIRÉE FRUITS DE MER À VOLONTÉ !
44€,95 pour 1 pers.

Liste des allergènes à votre disposition.

www.graphot.fr