

## Nos menus

<b>Menu express du Jour*</b> Entrée & Plat & Dessert	19€ <sub>95</sub>
<b>Entrée/Plat ou Plat/Dessert du jour</b>	16€ <sub>95</sub>
<b>Plat du jour</b>	13€ <sub>95</sub>
<b>Menu enfant "Petit Mogador"</b> Sirop & Plat & Glace	10€ <sub>95</sub>

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

## Pour l'apéro

<b>Mini Écailler</b> 4 huîtres Marennes d'Oléron, 4 crevettes, 200 gr de bulots & condiments	15€ <sub>95</sub>
<b>Assiette de Crevettes</b> 12 crevettes roses & condiments	13€ <sub>95</sub>
<b>Big Tapas</b> Rosette, chorizo, jambon cru, comté, chèvre chaud & croûtons, beignets de calamars, accras	20€ <sub>95</sub>
<b>Assiette de Bulots</b> Environ 300 gr de bulots cuits, citron et mayonnaise	10€ <sub>95</sub>

## Nos cocktails

<b>Cocktail du Trusquin</b> (sans alcool) 5€ <sub>00</sub>	<b>Moscow Mule</b> (Vodka) 8€ <sub>00</sub>
<b>Virgin Mojito</b> 6€ <sub>00</sub>	<b>London Mule</b> (Gin) 8€ <sub>00</sub>
<b>Planteur</b> (Rhum) 8€ <sub>00</sub>	<b>Mojito</b> 8€ <sub>00</sub>
<b>Spritz</b> 8€ <sub>00</sub>	<b>Mojito fraise</b> 8€ <sub>00</sub>

## Apéritifs & digestifs

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

## Bières

**BIÈRE "Pélican" blonde 7°**  
bière à la pression  
25cl/50cl 4€<sub>50</sub>/ 8€<sub>00</sub>

**BIÈRE "Gallia" de saison**  
bière à la pression  
25cl/50cl 4€<sub>50</sub>/ 8€<sub>00</sub>

**Picon** 25cl/50cl 5€<sub>00</sub>/ 8€<sub>50</sub>  
**Monaco** 25cl/50cl 4€<sub>50</sub>/ 8€<sub>00</sub>  
**Liefmans** 25cl 4€<sub>50</sub>

## Bières spéciales

**Blanche, IPA, Ambrée** 33cl 5€<sub>50</sub>  
**Fruits rouges, Triple...** 33cl 4€<sub>50</sub>  
**Desperados** 33cl 4€<sub>50</sub>

## Champagne

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

## Boissons fraîches

<b>Coca-Cola</b> 33cl 4€ <sub>00</sub>
<b>Coca-Cola zéro</b> 33cl 4€ <sub>00</sub>
<b>Cherry Coke</b> 33cl 4€ <sub>00</sub>
<b>Fanta</b> 25cl 4€ <sub>00</sub>
<b>Orangina</b> 25cl 4€ <sub>00</sub>
<b>Fuze tea</b> 25cl 4€ <sub>00</sub>
<b>Sirop</b> 25cl 2€ <sub>00</sub>
<b>Pac à l'eau</b> (citron) 25cl 2€ <sub>70</sub>
<b>Diabolo</b> 25cl 4€ <sub>00</sub>
<b>Limonade</b> 25cl 3€ <sub>50</sub>
"Pschitt !"
<b>Jus de fruits</b> 25cl 4€ <sub>00</sub>
<b>Perrier</b> 33cl 4€ <sub>00</sub>
<b>San Benedetto</b> 1l 4€ <sub>95</sub>
(eau gazeuse ou plate)
<b>Vals</b> (eau gazeuse) 75cl 4€ <sub>95</sub>

Artisan Restaurateur  
**FAIT MAISON**



f latabledutrusquin  
www.latabledutrusquin.fr

LA TABLE DU

**TRUSQUIN**

## Huîtres, crustacés et fruits de mer

### Nos huîtres

<b>LES MARENNES OLÉRON</b> par 6 pièces "Label Rouge" N°3	14€ <sub>95</sub>
<b>LES "PRESTIGES"</b> par 6 pièces "Gillardeau"	19€ <sub>95</sub>
<b>LE PANIER DE L'OSTRÉICULTEUR</b> 8 huîtres Marennes Oléron "Label Rouge" 4 huîtres Prestige	31€ <sub>95</sub>

### Nos crustacés & co

<b>BULOTS</b> environ 300g accompagnés de mayonnaise	10€ <sub>95</sub>
<b>CREVETTES ROSES</b> par 12 pièces	13€ <sub>95</sub>
<b>TOURTEAU ENTIER</b> environ 500g accompagnement de saison ou frites	19€ <sub>95</sub>

### Plateaux de fruits de mer

**VENTE À L'ARDOISE**  
(nous consulter) à partir de 47€<sub>50</sub>/pers.

## Nos plats

<b>Pasta Mamma Mia</b> Le réconfort d'un plat de pâtes selon l'inspiration du moment	19€ <sub>95</sub>
<b>Risotto Végé</b> Risotto crémeux rehaussé d'une poêlée de légumes de saison et crème de morilles	19€ <sub>95</sub>
<b>Tarthäi</b> Tartare de bœuf condimenté à la japonaise, légumes croquants, sauce teriyaki, sésame wasabi et œuf poché au soja	21€ <sub>95</sub>
<b>Burger du moment</b> Bun's accompagné d'ingrédients sélectionnés par notre chef afin de vous concocter le meilleur burger	22€ <sub>95</sub>
<b>Rosti Burger</b> Double galette de pomme de terre, haché façon bouchère, bacon grillé, fromage bleu, salade	26€ <sub>95</sub>
<b>La Sélection du Boucher</b> Pièce de viande sélectionnée par nos soins Sauce au choix (beurre maître d'hôtel, roquefort, morilles)	59€ <sub>95</sub>
<b>Côte de Bœuf bien élevée</b> environ 1kg (seul ou à deux) Sauce au choix (beurre maître d'hôtel, roquefort, morilles) *accompagnées de frites cuites dans de la graisse de bœuf et salade	23€ <sub>95</sub>
<b>Seiches version bord de mer</b> Seiches mœlleuses poêlées en persillade	22€ <sub>95</sub>
<b>Cabillaud ibérique</b> Dos de cabillaud rôti au crumble de chorizo et sauce safranée	26€ <sub>95</sub>

### Nos viandes\*

### Nos poissons\*\*

## Nos salades

	Petite	Grande
<b>Royans classic</b> Mélange de salades, tomates, jambon cru, poêlée de ravioles et croustillant de chèvre au miel	13€ <sub>95</sub>	17€ <sub>95</sub>
<b>Royans chicken</b> Mélange de salades, tomates, poêlée de ravioles, filet de poulet pané et chips de parmesan	13€ <sub>95</sub>	17€ <sub>95</sub>
<b>Fitness</b> Mélange de salades, tomates, coleslaw maison, saumon gravlax, crevettes marinées, avocat, croûtons	14€ <sub>95</sub>	18€ <sub>95</sub>

## Poke bowl

<b>Végétarien</b> Riz japonais condimenté, avocat, assortiment de légumes de saison, cubes de mangue et sauce asiatique	16€ <sub>95</sub>
<b>Poulet</b> Riz japonais condimenté, avocat, assortiment de légumes de saison, blanc de poulet pané et sauce asiatique	17€ <sub>95</sub>
<b>Poisson</b> Riz japonais condimenté, avocat, assortiment de légumes de saison, crevettes marinées, saumon gravlax et sauce asiatique	18€ <sub>95</sub>

**Assiette de fromages** 6€<sub>95</sub>

## Nos desserts

<b>Maxi profiterole</b> Maxi choux au craquelin garni d'une mousse vanille glacée et chantilly Choisissez votre sauce selon vos envies... chocolat, caramel, coulis fruits rouges	8€ <sub>90</sub>
<b>Tarte Tatin</b> L'indémorable tarte aux pommes caramélisées et renversée, glace à la crème d'Isigny	8€ <sub>90</sub>
<b>Choco dream</b> Mi-cuit au chocolat Valrhona, glace vanille bourbon et crème anglaise	8€ <sub>90</sub>
<b>Tentation citron</b> Biscuit sablé noisette, croûti chocolat blanc, crémeux citron et coulis de fraise	8€ <sub>90</sub>
<b>Café gourmand</b> Café et 2 douceurs sucrées (Thé supplément 1€)	10€ <sub>95</sub>

## Cafés et thés

<b>Café expresso</b>	2€ <sub>00</sub>
<b>Café décaféiné</b>	2€ <sub>20</sub>
<b>Café crème</b>	2€ <sub>50</sub>
<b>Mac'Café</b> Café & 2 macarons	4€ <sub>95</sub>
<b>Mac'Thé</b> Thé & 2 macarons	5€ <sub>95</sub>
<b>Thé et infusion</b>	3€ <sub>00</sub>

Suivez-nous!  
sur f



LE 1<sup>ER</sup> WEEK-END DE CHAQUE MOIS  
**SOIRÉE FRUITS DE MER À VOLONTÉ!** 44€<sub>95</sub> pour 1 pers.