

## Nos menus

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

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

## Pour l'apéro

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

## Nos cocktails

Cocktail du Trusquin (sans alcool)	5€ <sup>00</sup>	Moscow Mule (vodka)	8€ <sup>00</sup>
Virgin Mojito	6€ <sup>00</sup>	London Mule (gin)	8€ <sup>00</sup>
Planteur (rhum)	8€ <sup>00</sup>	Mojito	8€ <sup>00</sup>
Spritz	8€ <sup>00</sup>	Mojito fraise	8€ <sup>00</sup>

## Apéritifs & digestifs

Ricard / Pastis 51	2cl 3€ <sup>00</sup>	Get 31	1cl 7€ <sup>00</sup>
Kir (vin, cranberry, châtaigne, pêche, framboise, myrtille)	12cl 5€ <sup>50</sup>	Limoncello	1cl 6€ <sup>00</sup>
Coupe de Champagne	12cl 11€ <sup>00</sup>	Cognac, Armagnac, Calvados	1cl 7€ <sup>00</sup>
Whisky	1cl 6€ <sup>00</sup>	Verveine artisanale du Forez	1cl 6€ <sup>00</sup>
Jack Daniel's	1cl 8€ <sup>00</sup>	Eau de vie (poivre, framboise, mirabelle...)	1cl 6€ <sup>00</sup>
Porto / Baileys	1cl 4€ <sup>50</sup>	Sélection Whisky Premium	1cl à partir de 8€ <sup>00</sup>
Martini blanc / rouge	1cl 4€ <sup>50</sup>	Rhum de dégustation	1cl à partir de 7€ <sup>00</sup>
Suze	1cl 4€ <sup>50</sup>		
Get 27	1cl 6€ <sup>00</sup>		

## Bières

BIÈRE "Pélican" 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  
Liefmans 25cl 4€50

## Bières spéciales

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

## Champagne

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

## Boissons fraîches

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

LA TABLE DU  
**TRUSQUIN**

Suivez-nous!  
sur f



f latabledutrusquin  
www.latabledutrusquin.fr

## Huîtres, crustacés et fruits de mer

### Nos huîtres

LES MARENNES OLÉRON par 6 pièces	14€ <sup>95</sup>
LES "PRESTIGES" par 6 pièces	19€ <sup>95</sup>
Selon arrivages. Ex. : Gallardeau, Utah Beach, Ostra Régol	
LE PANIER DE L'OSTRÉICULTEUR 8 huîtres Marennes Oléron 4 huîtres Prestige	31€ <sup>95</sup>

### Nos crustacés & co

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

### Plateaux de fruits de mer

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

## Nos plats

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

Nos viandes\*

Nos poissons\*\*

## Nos salades

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

## Poke bowl

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

Assiette de fromages 6€<sup>95</sup>

## Nos desserts

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

## Cafés et thés

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

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