

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	11€ ⁹⁵

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

POUR L'APÉRO

MINI ÉCAILLER 4 huîtres Marennes d'Oléron, 4 crevettes, 200 gr de bulots & condiments	14€ ⁹⁵
ASSIETTE BORD DE MER Couteaux en persillade, citron et mayonnaise	12€ ⁹⁵
ASSIETTE DE CREVETTES 12 crevettes roses & condiments	12€ ⁹⁵
TAPAS DRÔMOISES Saucisson, jambon cru, caillette, comté & condiments	11€ ⁹⁵
ASSIETTE DE BULOTS Environ 300 gr de bulots cuits, citron et mayonnaise	10€ ⁹⁵

COCKTAILS "TRUSQUIN"

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

APÉRITIFS & DIGESTIFS

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

COUPE BUBULLE Pink flamingo sparkling Brut	6€ ⁰⁰
--	------------------

BIÈRES

BIÈRE "Ciney" blonde 7° bière à la pression 25cl/50cl	4€ ⁵⁰ / 8€ ⁰⁰	Picon 25cl/50cl	5€ ⁰⁰ / 8€ ⁵⁰
BIÈRE "Gallia" de saison bière à la pression 25cl/50cl	4€ ⁵⁰ / 8€ ⁰⁰	Monaco 25cl/50cl	4€ ⁵⁰ / 8€ ⁰⁰
		Liefmans cerise 25cl	5€ ⁰⁰

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola	33cl	4€ ⁰⁰	Diabolo	25cl	3€ ³⁰
Coca-Cola zéro	33cl	4€ ⁰⁰	Limonade	25cl	3€ ⁰⁰
Orangina	25cl	4€ ⁰⁰	Jus de fruits 🍷	25cl	4€ ⁰⁰
Thé glacé	25cl	4€ ⁰⁰	Perrier	33cl	4€ ⁰⁰
Sirop 🍷	25cl	2€ ⁰⁰	San Benedetto (eau gazeuse)	1l	4€ ⁹⁵
Pac à l'eau (citron)	25cl	2€ ⁷⁰	San Benedetto (eau plate)	1l	4€ ⁹⁵
			Vals (eau gazeuse)	75cl	4€ ⁹⁵

LES CHAMPAGNES

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

LA TABLE DU TRUSQUIN RESTAURANT

f /latabledutrusquin

www.latabledutrusquin.fr



Artisan Restaurateur
FAIT MAISON

NOS SALADES ET POKE BOWL

SALADES REPAS

ROYANS CLASSIC Mélange de salades, tomates, jambon cru, poêlée de ravioles, croustillant de chèvre au miel	17€ ⁹⁵
ROYANS CHICKEN Mélange de salades, tomates, poêlée de ravioles, aiguillettes de poulet pané et chips de parmesan	17€ ⁹⁵
L'AUTOMNALE Mélange de salades, magret fumé "maison", butternut rôtie, graines torréfiées et champignons pickles	17€ ⁹⁵

POKE BOWL

CHICKEN Riz japonais condimenté, avocat, assortiment de légumes croquants assaisonnés à la thaï, aiguillettes de poulet pané	16€ ⁹⁵
FISH Riz japonais condimenté, avocat, assortiment de légumes croquants assaisonnés à la thaï, crevettes et tentacules d'encornet	16€ ⁹⁵
VÉGÉTARIEN Riz japonais condimenté, avocat, assortiment de légumes croquants assaisonnés à la thaï	15€ ⁹⁵

LA PLANCHE GRATINÉE

Cassolette de ravioles gratinées selon l'inspiration du moment, servie avec sa salade. 19€⁹⁵

NOS PLATS À LA CARTE

Nos Viandes*

LA SÉLECTION DU BOUCHER Pièce de viande sélectionnée par nos soins - Sauce au choix (cèpes, roquefort, beurre marchand de vin)	26€ ⁹⁵
CÔTE DE BŒUF FRANÇAISE race à viande environ 1kg (seul ou à deux) Sauce au choix (cèpes, roquefort, beurre marchand de vin)	59€ ⁹⁵
BURGER CLASSIK Bun's, sauce burger, steak haché façon bouchère de 180g, oignons rouges, cheddar, tomate et salade	20€ ⁹⁵
BURGER MONTAGNARD Bun's, sauce burger, steak haché façon bouchère de 180g, oignons rouges, fromages à raclette, poitrine grillée et salade	21€ ⁹⁵
PULLED PORK BURGER Bun's, sauce barbecue maison, effiloché de cochon confit, poitrine grillée, cheddar, oignons frits et salade	20€ ⁹⁵
RIS DE VEAU AUX CÈPES Ris de veau poêlés puis mijotés dans une crème aux cèpes	23€ ⁹⁵
SOURIS D'AGNEAU CARBONNADE Souris d'agneau confite aux oignons, à la bière et au pain d'épices	24€ ⁹⁵

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

HUÎTRES, CRUSTACÉS ET FRUITS DE MER

ASSIETTE BORD DE MER Couteaux en persillade, citron et mayonnaise	12€ ⁹⁵	Nos crustacés & co	
Nos huîtres		BULOTS environ 300g accompagnés de mayonnaise	10€ ⁹⁵
LES MARENNES OLÉRON par 6 pièces "Label Rouge" N°3	15€ ⁹⁵	CREVETTES ROSES par 12 pièces	12€ ⁹⁵
LES "PRESTIGES" par 6 pièces "Gillardeau"	20€ ⁹⁵	TOURTEAU ENTIER environ 500g accompagnement de saison ou frites	19€ ⁹⁵
LE PANIER DE L'OSTRÉICULTEUR 8 huîtres Marennes Oléron "Label Rouge" 4 huîtres Prestige	25€ ⁹⁵	Plateaux de fruits de mer	
		VENTE À L'ARDOISE (nous consulter) à partir de 47€, 50/pers.	

Nos Poissons**

RETOUR DE PÊCHE Poisson cuisiné par nos soins selon la pêche du moment	Prix sur demande
TENTACULES D'ENCORNET À LA CATALANE Persillade chorizo épices douces	21€ ⁹⁵
FILET DE TRUITE RÔTI Beurre blanc et crumble cèpes et châtaigne	21€ ⁹⁵
LA BOURRIDE DU TRUSQUIN Médailon de lotte poché, velouté de la mer lié à la rouille, légumes d'automne et tentacules d'encornet	29€ ⁹⁵

**accompagnement de saison

ASSIETTE DE FROMAGES

6€⁹⁵

NOS INVITATIONS SUCRÉES

TIRAMISU AUX POIRES CONFITES ET CAMEL AU BEURRE SALÉ	7€ ⁵⁰
TATIN Tarte aux pommes version tatin et boule de glace vanille bourbon	7€ ⁵⁰
CRÈME BRULÉE AUTOMNALE Crème brulée à la châtaigne et coulis de myrtille	7€ ⁵⁰
TRUSQUI'CHOC Biscuit croustillant à la feuillante pralinée, mousse au chocolat grand cru Valrhona	8€ ⁵⁰
CAFÉ GOURMAND Café et 2 douceurs sucrées (THÉ supplément 1€)	9€ ⁹⁵
CAFÉ GOURMAND XL Café et 3 douceurs sucrées (THÉ supplément 1€)	10€ ⁹⁵

CAFÉS & THÉS

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

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

Liste des allergènes à votre disposition.