

DU ROI

APÉRITIFS MAISON

L'Americano	6,90 €
Le Roi Soleil Planteur Maison	4,95 €
Le Gin'Fou (Gin Estragon, Concombre, Schweppes).....	5,45 €
Vodka Pamplemousse (réalisé au Shaker)	3,95 €
La Sentinelle (Cocktail Sans Alcool) ..	4,50 €

APÉRITIFS

Ricard 2 cl.....	3,30 €
Kir au Sauvignon 10 cl.....	3,30 € (Framboise, Mûre, Violette, Cassis, Pêche)
Kir Pétillant 10 cl.....	5,20 € (Framboise, Mûre, Violette, Cassis, Pêche)
Martini Rosso ou Bianco 5 cl.....	4,50 €
Porto Rouge Cruz 6 cl.....	3,55 €
Vodka Zubrowska - Absolut 4 cl.....	5,10 €
Gin Gordon's 4 cl.....	4,95 €
Gin Tanqueray TEN 4 cl.....	8,20 €
Whisky J&B Rare 4 cl.....	6,00 €
Whisky Cardhu 12 ans 4 cl	8,00 €
Whisky Lagavulin 16 ans 4 cl	9,90 €
Whisky Caol Ila 12 ans 4 cl	9,00 €
Supplément.....	1,60 € (Jus de Fruits, Coca-Cola, Schweppes Agrumes)

NOTRE SÉLECTION 75 cl

Les Blancs

Muscadet Sèvre et Maine AOP, Vieilles Vignes - Goulaine 2014.....	29,50 €
Menetou-Salon Blanc AOP, Domaine Olivier Foucher 2017.....	29,20 €
Saint Véran AOP, Les Plantés 2016	32,00 €

Les Rosés

Côtes de Provence AOP, Saint Sidoine 2017	27,50 €
---	---------

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

Evian La Bouteille	4,70 €
La 1/2 Bouteille	3,90 €
Badoit La Bouteille	4,90 €
La 1/2 Bouteille	3,90 €
Coca-Cola ou Coca Zero 33 cl.....	3,50 €
Jus de Fruits Pago 20 cl	3,60 € (Tomate, Tropical, Ananas, Orange)
Pago Abricot (Nectar) 20 cl.....	3,60 €
Perrier 33 cl.....	3,50 €
Schweppes Agrum' 25 cl.....	3,50 €
Vedett Blonde Premium Extra 33 cl....	3,95 €
Vedett Extra White Blanche 33 cl....	4,10 €
Bière Belge La Duvel 33 cl	4,90 €

BOISSONS CHAUDES

Café ou Déca Espresso Illy.....	2,30 €
Double.....	3,10 €
Café Viennois.....	3,10 €
Thé ou Infusion Dammann.....	3,10 €
Irish Coffee Jameson.....	6,90 €

DIGESTIFS

Poire Williams 4 cl.....	4,90 €
Calvados 4 cl.....	4,95 €
Cognac Hennessy 4 cl	9,00 €
Liqueur de Cognac aux Amandes 4 cl.	5,10 €
GET 27 6 cl.....	5,10 €
Menthe Pastille 6 cl.....	5,80 €
Bailey's 6 cl.....	5,00 €

LES RHUMS - La Compagnie des Indes

	2 cl	4 cl
Les Blends		
- Caraïbes.....	3,20 €	5,90 €
- Latino.....	3,60 €	6,70 €
- Jamaïque 5 ans.....	3,90 €	7,20 €
Les Singles Cask		
- Cuvée Boulet de Canon.....	5,80 €	10,90 €
- Jamaïque 12 ans.....	5,80 €	10,90 €

QUELQUES BULLES

Nuit Boréale Bonnet-Huteau La Coupe	5,00 €
La Bouteille 75 cl	30,00 €

LES CHAMPAGNES

<small>CHAMPAGNE</small> Veuve Clicquot Veuve Clicquot Ponsardin Brut La Bouteille.....	69,50 €
<small>Dom Pérignon</small> Dom Pérignon 2009 La Bouteille...	160,00 €

MOËT

Moët et Chandon 2009 Grand Vintage La Coupe.....	9,95 €
La Bouteille 75 cl.....	65,50 €

Les Rouges

Listrac Médoc AOP, Château Fourcas Dupré 2012	29,40 €
Pessac-Léognan AOP, Château d'Alix 2015	33,90 €
Saint-Julien AOP, La Réserve de Léoville Barton 2012	47,00 €
Luberon AOP, Château la Verrerie - Esprit de Bastide 2015.....	28,70 €
Moulin à Vent AOP, Domaine des Ailes 2015	30,50 €
Saint Joseph AOP, Les Pierres Sèches Yves Cuilleron 2016.....	35,10 €
Châteauneuf du-Pape AOP, Domaine de Nalys 2013	37,50 €
Beaune Premier Cru AOP, Château de Meursault 2012.....	46,80 €
Côte Rôtie AOP, Madinière - Yves Cuilleron 2016.....	51,60 €

LE FOU

LE MENU EXPRESS

14,90 €

Valable tous les midis du lundi au vendredi hors jours fériés

Le Velouté d'Automne,
Lard Fumé et Chips de Vitelotte
ou

La Verrine d'Avocat,
Pétales de Jambon Sec et Féta
ou

Les 6 Escargots en Persillade

&

L'Émincé de Filet de Rumsteck, Sauce Béarnaise
ou

Le Filet de Cabillaud, Beurre Blanc au Combawa
ou

Le Confit de Canard Maison ☺

ou

La Plancha d'Encornets en Persillade

&

L'Assiette de Gourmandises

LES SALADES

La Salade Océane

Tranche de Lieu fumé, Tataki de Thon au Sésame, Crevettes Sauce Mayonnaise, Filet de Hareng Fumé, Pomme Fruit rôtie, Salade Mêlée, Tomates Cerises, Émincé de Champignons frais et Velouté de Butternut.

& Un café Gourmand 17,00 €

La Salade des Ducs de Bretagne

Magret de Canard Fumé ☺, St Marcellin Rôti au lard, Croustillant de Canard, Risotto d'Automne, Pomme Fruit rôtie, Salade Mêlée, Tomates Cerises, Émincé de Champignons frais et Velouté de Butternut.

& Un café Gourmand 17,00 €

La Salade folle du 1/2 homard frais

(selon arrivage)
Demi Homard Frais en Bellevue et Sauce Mayonnaise, Pomme Fruit rôtie, Salade Mêlée, Tomates Cerises, Émincé de Champignons frais et Velouté de Butternut.

& Un café Gourmand 19,00 €

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Alain FRANÇOIS
Une histoire de foie gras

LE FOU DU ROI

restaurant

LE CHOIX DU ROI

ENTRÉE & PLAT 29,90 € PLAT & DESSERT 28,90 €

ENTRÉE & PLAT & DESSERT 32,90 €

ENTRÉES - 7,90€

Le Foie Gras de Canard ☺
Maison au Porto (supp. 3€)

Le Saint-Marcellin Rôti
au Lard, Miel et Amandes

La Scandinave
(Gravlaks de Saumon, Lieu Fumé et Harengs à l'Huile, Pommes de Terre Tièdes et Crème de Raifort)

Le Croustillant de Canard
Confit, Pommes Rôties et
Sauce Aigre Douce

L'œuf Cocotte,
Crème de Champignons et Tomme
Grise

La Corolle de Butternut
à l'orange et Jambon Speck

PLATS - 23,00€

La Côte de Bœuf Grillée, Sauce
Béarnaise

Le Magret de Canard ☺
(+/- 330 grs), Roti au Miel
et à la graine de Coriandre

La Souris d'Agneau de 7h

Le Homard Grillé,
Beurre Blanc au Combawa
disponible selon arrivage
(supp. 4€)

Les Médallions de Lotte Rôtis
au Lard Fumé,
Sauce Beurre Blanc

Le Duo de Gambas
et St-Jacques, Risotto d'Automne

DESSERTS - 6,50€

Le Fondant au Chocolat,
Glace Petit beurre

Les Véritables
Profiteroles Maison

La Crème Brulée
à la Vanille de Madagascar

Le Croustillant
Façon Paris Brest

La Brioche Perdue,
Glace Confiture de Lait

L'Ananas Flambé au Rhum,
Glace Pina Colada

L'Assiette de Fromages Affinés

Le Gâteau Nantais
et sa Glace Bulgare

« Vous êtes allergiques ? » Consultez nos équipes sur la liste des allergènes.

Rejoignez-nous sur Facebook pour connaître nos suggestions de la semaine

LE MENU DES LYS

22,90 €

ENTRÉES

Une Entrée au Choix de la Carte

PLATS

Le Filet de Dorade, Ecrasé de Vitelotte
au Beurre Noisette, Sauce Satay

ou

Le Filet de Sandre au Beurre Blanc

ou

Le Suprême de Poulet
et sa Crème Forestière

ou

L'Onglet de Bœuf, Sauce Béarnaise
Pommes Grenailles

ou

Le Pavé de Thon,
Sauce Poivrons Rouges et Abricots

ou

L'assiette Végétarienne

DESSERTS

Un Dessert au Choix de la Carte