

Lucette

BISTRO DE LA MER

APERERO SEA

Fritures de petits poissons 8€
Beignets de calamars 8.50€
Poêlée de pétoncles et chorizo 10€
Sardines grillées, huile d'olive 10€
Poêlée de palourdes 10€
Croustillant de Gambas, sauce tartare 10€
Cuisses de grenouille 13€
Couteaux grillés beurre citronné 10€
Oeufs mimosa au Crabe 10€
Salade de Poulpe au citron vert 10€
Soupe de poisson maison 10€

SUR LA PLAGE ABANDONNEE...

Bulots mayonnaise 7.50€
Crevettes roses bio les 6 • 12€
Crevettes grises, le seau 7€
Pinces de tourteaux 12€
Duo de tarama : nature de la Maison Petrossian & à la truffe, mouillettes 11€

HUÎTRES

selon arrivage, à l'ardoise

Fines de claire n°3 • Gillardeau n°3 • Bretonnes n°3

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Saint-Malo 6 Fines de claire n°3, 6 crevettes roses bio, 3 palourdes, bulots 35€
Oléron 2 Fines de claire n°3, 2 Bretonnes n°3, 2 Gillardeau n°3, 2 pinces de tourteaux, 3 crevettes roses bio, bulots 37€
Deauville 6 Fines de claire n°3, 3 Bretonnes n°3, 2 pinces de tourteaux, 3 crevettes roses bio, 6 palourdes, bulots 55€
Saint-tropez : 6 Fines de claire n°3, 6 Bretonnes n°3, 6 Gillardeau n°3, 1/2 Homard, 6 palourdes, 6 crevettes roses bio, bulots 98€

DU CRU DU CRU

servis avec frites maison

Ceviche de Daurade, framboises 20 €
Ceviche de Cabillaud pain à l'ail & roquette 21€
Ceviche Thon à la thaï 21€
Tartare de Daurade mangue avocat 20€
Tataki de Thon 25€

FISH N'SALAD

Crabe Caesar 21€
Salade du pêcheur, filets de rougets, chorizo dorés, salade, pois chiches poivrons marinés & tomates 17 €
Salade tiède de raie aux lentilles, lardons de poulpe 19€
Salade de Homard, noisettes, pamplemousse, avocat, vinaigrette à l'huile de noisette et parmesan 25€

A LA PECHE AUX MOULES

servies frites maison

Moules au Petit Chablis, crémeuses, au roquefort ou au curry 19€

RETOUR DE PÊCHE

Aile de raie beurre noisette et câpres, purée maison 22€
Fish & chips de cabillaud, sauce tartare 17€
Linguine alle Vongole 18€
Noix de Saint-Jacques justes poêlées, purée maison 25€
Poulpe grillé, purée maison & piperade 25€
Dos de cabillaud au chorizo, purée maison 24€
Filets de rougets meunière, piperade & Riz 23€

NOYER LE POISSON

Onglet de black angus à la plancha, sauce tartare 25€

PETIT MOUSSAILLON

Fish & chips de cabillaud, caprisun & glace surprise 12€

EN PLUS

Frites maison 5€, riz 5€, purée maison 6€, piperade 6€

RAME RAME RAMEUR RAMER

Brie de Meaux 9€
Tarte tatin 9€
Crumble de mémé Lucette, glace vanille 10€
Crème Caramel 8.50€
Mi-cuit au chocolat maison 9€
Pavlova aux fruits de saison 9€
Café ou thé gourmand 8.50€/9€
Irish Coffee 9€

Café ou double café 3 / 4€
Digestif 4cl • 10 €
Thé Kusmi 5€ • Infusion 4€
Grand café au lait 4€

C'EST PAS LA MER A BOIRE !

Mocktail • 7€ Cocktail • 9€
Coupe de Champagne Mercier 15 cl • 10€
Bouteille de Champagne Mercier 75 cl • 55€

Kir 15 cl • 5€ Kir royal 15 cl • 8€
Martini rouge ou blanc 4cl • 6€
Ricard 2.5cl • Whisky 2 cl • 4.50€
Cidre 25 cl • 4.60€
Heineken 25 cl • 4€ / 50 cl • 6€
Bière blanche 25 cl • 5€ / 50 cl • 8€
Affligem 25 cl • 5€ / 50 cl • 8€
Desperados 25 cl • 5€ / 50 cl • 8€

Coca, Coca cola zéro, orangina,
perrier, sprite, 33 cl • 4.50€
Jus de fruits Granini 25 cl • 4.50€
Eau de perrier * Vittel * San Pellegrino
50 cl • 5€ 1L • 6.50€