



(Non, Marguerite n'est pas le prénom de ma grand-mère, ni de la patronne)

LES PLANCHES APÉRITIVES

	petite	grande
Planche de charcuterie Italienne et Terrine maison	12.50	22.50
Supp. foie gras	9.00	
Supp. Brie pané à la truffe	8.00	
Planche mezzo/mezzo	22.50	
Charcuterie Italienne + Terrine + fromages		
Supp. foie gras	9.00	
Supp. Brie pané à la truffe	8.00	
Camembert rôti à la truffe	13.00	

Les petites planches sont servies à table pour 2/3 pers. max.

Les Cocktails

LES CLASSIQUES

Bellini	Purée de pêche, Prosecco	7.50
L'Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, eau pétillante, tranche orange	8.50
Marguerite Spritz	Crème de pamplemousse, Prosecco, purée de framboise, eau gazeuse	9.00
Limoncello Spritz	Limoncello, Prosecco, cassonade, eau pétillante	9.00
Hugo Spritz	liqueur de sureau, Prosecco, eau pétillante	11.00
Rosa gin cocktail	gin pamplemousse rose, pink tonic, purée de fraises, fruits	11.00
L'Americano	maison Campari, Vermouth rouge et blanc, glaçons	8.50
Moscow-mule	Vodka, citron vert, ginger beer, glaçons	9.50
Le vrai mojito	Havana Club, sucre roux, menthe, citron vert, glace pilée, eau pétillante	9.50
Mojito passion ou fraise	Base mojito plus passion ou fraise	10.00
Caipirinha	Cachaça, cassonade, citron vert, glace pilée	9.00
Ty Punch	Rhum blanc agricole, sucre roux, citron vert	7.50

COCKTAILS PEU ALCOOLISÉS - 4° UNIQUEMENT

fabriqués à Quimper par Carole et Laura, les Brasseuses de Fruits Françaises
Pomme-gingembre ou pomme-passion

6.50

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito 33cl	Menthe fraîche, cassonade, citron vert, eau pétillante, glace pilée	5.50
Rosita 33cl	Purée de framboise, jus de fruits, limonade	5.50
Spritz sans alcool 33cl		6.00

Prix nets en euros.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Les Apéritifs

Martini rouge ou blanc 5 cl	4.50
Campari 5 cl	4.50
Porto rouge ou blanc 5 cl	4.50
Muscat, Suze 5 cl	4.50
Lillet blanc ou rosé 5 cl	4.50
Ricard 3 cl	4.00
Kir classique 12 cl	4.00
Kir pétillant 12 cl	6.30
Coupe de Champagne 12 cl	12.00
Coupe de pétillant 12 cl	6.00
Alcool 4 cl + accompagnement	9.50

WHISKIES 4 cl

Ballantines	7.00
Irish whiskey Jameson	7.00
Chivas Regal 12 ans	8.00
Aberlour 10 ans	8.00
Nikka from the barrel	12.00
Glenlivet 12 ans single malt	12.00
Jack Daniel's	7.00
Knockando 12 ans single malt	10.00
The Deacon (tourbé)	8.00

RHUM 4 cl

Havana Club 7 ans Cuba	8.00
Kraken Trinidad et Tobago	9.00
Diplomático Vénézuéla	10.00
Zacapa 23 ans Guatemala	12.00
Zacapa XO	18.00
Bumbu Original (la Barbade)	8.50
Bumbu XO (la Barbade)	12.00

GIN 4 cl

Beefeater dry	7.00
Malfy (Italie) recette originale	9.00
Malfy con limone	9.00
Malfy Rosa pink grapefruit	9.00
Hendrick's	10.00
Monkey 47	10.00

Composez le gin tonic de votre choix
avec nos adjutants
+2.50€
(tonic, ginger beer, hibiscus, pomelos)

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Blonde Gallia champ libre 5.8°	4.50	8.50
Abbaye Affligem blonde 6.7°	4.80	9.00
IPA Gallia Western 6°	4.80	9.00
Bière du moment	4.80	9.00

LES BIÈRES BOUTEILLE 33 cl

Bière de la Presqu'île de Crozon Brasserie O'Taquet	
Triple 7.9°	6.50
Ambrée 5.8°	6.50
Effet mer aux agrumes 5.7°	6.50
Desperados 5.9°	5.80
Heineken	5.50
Heineken 00 sans alcool	4.50
Desperados Virgin sans alcool	4.50
Gallia IPA sans alcool	5.50

Les Vins au Verre 12 cl

LES VINS ROSÉS

Corse IGP Domaine Alzitella	4.00
Côtes du Roussillon AOP Gris-Gris Château de Corneilla HVE	5.00
Côtes de Provence AOP Château Sainte-Marguerite, cuvée Symphonie - Cru Classé de Provence	6.50
Corse AOP Domaine Colombu	6.50

LES VINS BLANCS

Languedoc IGP d'Oc Chardonnay	4.00
Viognier IGP d'Oc Domaine Biscaye	4.50
Valençay AOP Domaine Gibault	5.50
Quincy AOP Domaine Rouzé	7.00
Chablis AOP Domaine Collet et Fils	8.50
Gascogne Moelleux IGP Domaine de Caudé	4.50
Bordeaux AOP Château Sipian	
élu 2ème meilleur vin blanc du monde	8.00

LES VINS ROUGES

Pinot Noir IGP Domaine Réthoré Davy	4.20
Chinon AOP Domaine Ch. Pain	4.50
Côtes du Rhône AOP Le Chevalier Gambette Bio	4.50
Espagne Rioja DOC Navajas Arjona	4.50
Bordeaux AOP Médoc Château Sipian	6.00

EFFERVESCENTS ET CHAMPAGNE

Cavalier Brut Blanc de Blancs	6.00
Prosecco Extra Dry	6.00
Coupe de Champagne Roederer, Taittinger	12.00

agini Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts.

La formule déjeuner

uniquement le midi du lundi au vendredi
hors fériés

- La Formule du Midi -

Plat seul 14.90

Entrée + plat 20.50

Plat + dessert 20.50

Entrée + plat + dessert 23.50

Boissons non comprises

LE MARGUERITE FAIT UN GESTE
POUR L'ENVIRONNEMENT
EN VOUS PROPOSANT :

l'eau filtrée Plate ou Pétillante

2,00€ les 75 cl

LES EAUX

	50 cl	1 L
Vittel	3.50	5.00
San Pellegrino	3.50	5.00
Perrier Fines Bulles	3.50	5.00

Carafe d'eau gratuite à votre disposition

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	3.80
Perrier 33cl	3.80
Orangina, Fuze Tea pêche 25 cl	3.80
Schweppes Tonic ou Agrum' 25 cl	3.80
Limonade 33 cl	3.20
Diabolo 33 cl	3.50
Jus de fruits ou nectar 25 cl <i>orange, ananas, pomme, abricot, tomate</i>	3.80

Le Menu de Marguerite

midi et soir

Le midi jusqu'à 14h00 et le soir jusqu'à 22h00

Entrée + plat + dessert 39.80

.....

Tiramisu saumon fumé et avocat
ou Foie gras de canard,
chutney et pain d'épices
ou Marmite de Saint-Jacques
et coquillages à la bretonne

.....

Blanquette de lotte
aux petits légumes et pommes vapeur
ou Brochette de boeuf au barbecue,
garniture et sauce au choix
ou Saumon grillé
béarnaise et pommes frites
ou Parmentier d'agneau
à la graine de moutarde, mesclun

.....

Fromage ou dessert au choix à la carte
(sauf les gourmands)

Boissons non comprises

Aucun changement dans les menus,
merci de votre compréhension

Pour les petits

Jusqu'à 10 ans

11.50

Croustillant de poulet, frites
ou Steak haché maison, frites

...

Petit pot de glace artisanale

...

Sirup à l'eau ou Diabolo

Les Entrées

Tiramisu saumon fumé et avocat	14.00
Millefeuille blé noir au saumon fumé	14.00
Salade de Brie pané à la truffe	12.00
Foie gras de canard, chutney et pain d'épices	16.00
Beignets de calamars et crevettes, sauce aigre-douce	13.00
Marmite de Saint-Jacques et coquillages à la bretonne	14.00
12 palourdes des Glénan farcies par nos soins	15.00
Terrine maison, toasts et cornichons	9.00
Rillettes de thon à la graine de moutarde, toasts et gressins	7.00
Camembert rôti à la truffe	13.00

LES TARTARES ET CARPACCIOS

une garniture au choix

garniture supplémentaire + 3.50

Tartare de bœuf haché minute 19.00

Tartare de bœuf au Roquefort 19.50

Carpaccio de bœuf Charolais 19.00

pesto, parmesan, tomates cerises,
mesclun et pickles

Assiette Cannibale 21.00

carpaccio et tartare de bœuf
dans la même assiette

LES BURGERS

Viande hachée par nos soins,
Bun's fait maison par notre pâtissier

Tradition 19.80

Bœuf haché 160g, sauce tartare, oignons rouges,
salade romaine, tomate, cheddar affiné
+5€ le steak haché supplémentaire

Calmos burger 22.00

Burger tradition + chèvre et miel

Montagnard 22.00

Bœuf haché, galette de pomme de terre,
fromage à raclette, oignons, tomates, sauce tartare

Végétarien 18.50

Mozzarella, pesto, galette de pommes de terre,
tomates, pickles, graines de courge

Les Salades

La Landaise 19.50

Mesclun de salade, gésiers de canard confits,
toast de foie gras, oignons confits, tomates cerises,
pommes de terre, croûtons

Salade Océane 19.00

Saumon fumé, crevettes, tataki de thon, mesclun de
salade, crème aux herbes, toasts, tomates cerises

La Caesar 17.50

Mélange de romaine et mesclun, parmesan, croûtons,
tomates cerises, sauce Caesar

avec au choix : poulet grillé froid
ou poulet croustillant chaud

Poke bowl veggie 16.50

Riz à sushis, guacamole, oignons frits, wakamé,
wasabi, pickles, falafels de betterave, mesclun de
salade, palet végétal, mangue, concombre,
tomates, vinaigrette exotique

Poke bowl tataki de thon 21.50

Poke bowl saumon fumé 21.50

Poke bowl poulet 17.50

froid ou croustillant

La Mer

Fish and Chips maison 20.00

sauce tartare ou béarnaise

Pavé de saumon grillé 22.00

béarnaise et pommes frites

Blanquette de lotte 23.00

aux petits légumes et pommes vapeur

Steak de thon façon tataki 22.00

saisi au charbon, servi froid,
marinade asiatique, frites maison

Le poisson du marché 18.50

demandez-nous



Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts.

La Brise Attitude

BARBECUE AU CHARBON

Toutes nos viandes sont accompagnées
d'une sauce maison et d'une garniture

« oh la vache... LE BŒUF !

En fonction de la maturation, certaines pièces de bœuf
peuvent manquer, merci de votre compréhension

Brochette de bœuf ~250g	19.90
Faux-filet ~300g	23.00
Double faux-filet pour 2 pers. ~600/650g (Pas de cuisson bien cuite)	46.00
Entrecôte ~300g	25.00
Filet de bœuf ~200g	27.00
Côte de bœuf, pour 2 pers. ~1.2Kg Pas de cuisson bien cuite pour la côte de bœuf ... merci	75.00
Gros steak haché maison ~250g	17.50
Gros steak à cheval	18.50

LE COCHON

de la tête à la queue, je suis délicieux

Pluma de cochon Ibérique se déguste rosé	26.50
Loin Ribs (travers de porc) en sucré/salé	21.00
Andouillette ficelle de l'Argoat, fait main	21.00
Duo ibérique Pluma de cochon ibérique et chorizo	26.50
Brochette d'araignée de cochon à la Thaï	19.50

LE VEAU

Rognon de veau entier, sauce moutarde conseillée... 22.00

LES PLUMES

Vous nous le réclamez tellement...

Le retour du cordon bleu maison ! 20.00

L'AGNEAU

Parmentier d'agneau, à la graine de moutarde, mesclun 21.00

Kebab d'agneau revisité Marguerite,
sauce blanche et frites maison 20.00

Liste des allergènes disponible à l'accueil du restaurant.
Prix nets en euros.

Garnitures

- frites maison
 - légumes de saison
 - mesclun de salade
 - pomme purée maison
 - purée à la truffe (+3€)
- garniture supplémentaire 3.50

Sauces

- béarnaise
- poivre
- Roquefort
- Moutarde à l'ancienne

sauce supplémentaire 2.50

Choisissez la cuisson,
de votre viande

Bleue - viande tout juste saisie sur le grill, crue à cœur
Saignante - viande saisie, avec un cœur de viande rouge à l'intérieur
A point - une viande rosée à l'intérieur, juteuse à l'extérieur
Bien cuite - une viande saisie et cuite jusqu'à l'intérieur

Une hésitation !!!! Demandez-nous conseil



Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts.

Les Vins

Les Vins Blancs

		12 cl	50 cl	75 cl
Chardonnay IGP Oc	Réserve de Calvisson	4.00	16.00	24.00
Viognier IGP d'Oc	Extrait de Romarion	4.50	18.00	27.00
Gascogne moelleux IGP	Domaine de Caude, Gros Manseng	4.50	18.00	27.00
Valençay AOP	Domaine Gibault	5.50	22.00	33.00
Quincy AOP	Domaine Rouzé	7.00	28.00	42.00
Chablis AOP	Domaine Collet et fils	8.50	32.00	49.00
Bordeaux AOP	Château Sipian élu 2ème meilleur vin blanc du monde	8.00	32.00	48.00
Bourgogne AOP	Château de Meursault Le Clos du Château			69.00
Ladoix AOP	Domaine Faiveley Les Marnes Blanches			55.00

Les Vins Rosés

		12 cl	50 cl	75 cl
Corse IGP	Domaine Alzitella	4.00	16.00	24.00
Côtes du Roussillon AOP	Gris-Gris Château de Corneilla HVE	5.00	20.00	29.00
Calvi Corse AOP	Clos Culombu bio	6.50	26.00	39.00
Côtes de Provence AOP	Château Sainte-Marguerite, cuvée Symphonie - Cru Classé de Provence	6.50	26.00	39.00
	Magnum 1.5L			80.00

Les millésimes sont susceptibles d'évoluer en fonction des approvisionnements
Merci de votre compréhension.

HVE : Haute Valeur Environnementale / Terra Vitis : label agriculture raisonnée

Les Vins Rouges

		12 cl	50 cl	75 cl	150 cl
Pinot Noir de Loire IGP	<i>Domaine de La Réthoré Davy</i>	4.20	16.00	24.00	
Chinon AOP	<i>Domaine Charles Pain Terra Vitis</i>	4.50	18.00	26.00	
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP	<i>Les Vingt Lieux Dits</i>			27.00	
Saumur-Champigny AOP	<i>Vieilles Vignes Château de Chaintres</i>			34.00	
Syrah IGP d'Oc	<i>Le Versant</i>			26.00	
Pic Saint-Loup AOP	<i>La Vigne du Loup</i>			36.00	
Côtes du Rhône AOP	<i>Le Chevalier Gambette Bio</i>	4.50	18.00	27.00	
Ventoux AOP	<i>Les Domaine des Peyre. La Gazette</i>			38.00	
Crozes-Hermitage AOP	<i>Domaine des Rémizières HVE</i>			42.00	
Saint-Joseph AOP	<i>Domaine Ferraton</i>			49.00	
Châteauneuf-du-Pape AOP	<i>Domaine Pierre Troupel</i>			65.00	
Châteauneuf-du-Pape AOP	<i>Château Courtedune 100/100 guide Parker</i>			78.00	
Médoc AOP	<i>Château Sipian « Les Grands Cèdres »</i>	6.00	24.00	35.00	70.00
Moulis AOP	<i>Château Biston</i>			38.00	
Saint-Emilion AOP	<i>Château Vieux Verdot</i>			39.00	78.00
Saint-Emilion Grand Cru AOP	<i>Epigone Guillaume Clémenceau 2020/22</i>			49.00	98.00
Saint-Emilion Grand Cru AOP	<i>Château de Lescours 2020/22</i>			52.00	100.00
Canon Fronsac AOP	<i>Château Vrai Canon Boucher. La Dauphine 2019</i>			48.00	
Saint-Estèphe AOP	<i>Héritage de la Bosq 2020. 2ème de la Bosq CBE</i>			49.00	
Pessac-Léognan AOP	<i>La Croix de Carbonnieux 2020</i>			49.00	
Pessac-Léognan AOP	<i>La Demoiselle de Larrivet Haut-Brion 2019</i>			58.00	
Haut-Médoc AOP	<i>Diane de Belgrave 2018. 2ème de Belgrave 5ème GCC</i>			44.00	
Haut-Médoc Grand Cru Classé AOP	<i>Château La Lagune 2019 3ème GCC</i>			90.00	
Margaux	<i>La Folie de Cantenac Brown 2016</i>			75.00	
Saint-Julien AOP	<i>Les Fiefs de Lagrange 2016</i>			69.00	
FAMILLE MITJAVILLE, un nom devenu une légende					
AOP Castillon	<i>Château de Pitray, « les Prairies » 2020</i>			39.00	
AOP Castillon	<i>Château Le Versant 2022</i>			49.00	
AOP Castillon	<i>Château l'Aurage 2021</i>			75.00	
AOP Castillon	<i>Château Martet Réserve de Famille 2020/22</i>			72.00	
Saint-Amour	<i>Domaine Sancy</i>			36.00	
Beaune Hospital de Dijon AOP	<i>Cuvée Sophie Grangier Bio 2022</i>			69.00	
Mercurey AOP	<i>La Framboisière Domaine Faiveley 2023</i>			64.00	120.00
Marsannay Au Champ Salomon AOP	<i>Château de Meursault HVE 2022</i>			85.00	165.00
Gevrey Chambertin AOP	<i>Château de Marsannay Bio</i>			92.00	
Pommard AOP	<i>Château de Meursault Le Clos de la Platière 2022</i>			95.00	
Espagne Rioja DOC	<i>Arjona</i>	4.50	18.00	26.00	
Argentine Cheval des Andes	<i>Propriété Cheval Blanc 2018</i>			155.00	
Argentine Clos de la Siete	<i>Michel Rolland et 6 copains 2021</i>			39.00	

Une « carte off » est toujours disponible sur demande ...

Les Desserts

Dessert du moment <i>demandez-nous</i>	7.50	
Brioche perdue, <i>caramel au beurre salé</i>	9.00	La boule • 3.00
Pavlova aux fruits exotiques, <i>compotée de fruits et sorbet mangue</i>	9.50	2 boules • 5.50
Crème brûlée vanille	9.00	3 boules • 7.00
Snickers chocolat-caramel-cacahuètes	9.50	Supp. Chantilly • 1.80
Œufs à la neige, <i>crème maison et pralin</i>	9.00	
Véritables profiteroles au chocolat	9.50	
Café Gourmand	9.50	
Champagne Gourmand ou Irish Gourmand	18.00	
Assiette de fromages affinés	8.00	
Planche du fromager <i>pour 2 pers.</i>	12.50	

Les Coupes

Coupe Liégeoise (<i>café ou caramel beurre salé ou chocolat</i>)	9.00
Coupe Fraîcheur (<i>citron, framboise, passion, coulis, Chantilly</i>)	9.00
Coupe Colonel (<i>citron, Vodka</i>)	9.50
Coupe After-Eight (<i>sorbet menthe, Get 27, Baileys, Chantilly</i>)	9.50

LES BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza	2.00
Déca	2.00
Café allongé	2.00
Double expresso	3.50
Café crème	2.20
Thés et infusions	3.60
Irish Coffee au Jameson	9.00

LES EFFERVESCENTS

Cavalier brut <i>Blanc de Blancs</i>	75 cl 28
Prosecco Extra Dry	35

LES CHAMPAGNES

	75 cl	150 cl
Boucant <i>Brut Supérieur</i>	55	
Roederer <i>Collection 246</i>	80	160
Ruinart brut <i>R de Ruinart</i>	90	180
Roederer <i>Cristal de Roederer</i>	290	
Taittinger Brut	80	160
Taittinger <i>Comtes de Champagne Grand cru Blanc de Blancs</i>	220	

GLACES

Vanille, Café, Nougat,
Caramel beurre salé,
Chocolat, Pistache,
Menthe-chocolat

SORBETS

Citron, Framboise,
Fraise, Passion

LES DIGESTIFS 4cl

Poire artisanale	7.00
Calvados Busnel	7.00
Cognac	7.00
Cognac Martell VSOP	10.00
Cointreau	8.00
Bénédictine	8.00
Vodka Grey Goose	10.00
Get 27, Get 31	7.00
Menthe Pastille	7.00
Baileys	7.00
Bumbu cream	8.00
Limoncello	7.00
Grand-Marnier	8.00
Crème de caramel	7.00
Crème de café	7.00

CHÂTEAU DE LAUBADE BAS ARMAGNAC 4cl

V.S.O.P.	8.00
Intemporel 12 ans	11.00
Millésimé 2000	14.00
Millésimé 1988	18.00
Millésimé 1976	22.00
Millésimé 1972	29.00