

# Carte de l'Athanos 2.0

## Les Entrées

- \* Tapas du moment faits par nos soins : assortiment de tapas Ibérique, 13 €  
de la mer et du terroir
- \* Mille feuilles de homard au croquant de radis blue meat, avocat, 15 €  
Mayonnaise légère au homard et salade folle aux crudités
- \* Salade de la mer : poulpe, couteaux persillés, croustillant de homard, 16 €  
crudités, grenailles rôties et sauce vierge de légumes aux citrons confits
- \* Jambon Pata-Negra d'exception, dont son goût révèle toute la 20 €  
puissance des glands dont il se nourrit, saveur boisée et intense,  
pain tomates et origan, concassée de tomates confites et panaché d'olives
- \* Mix charcuteries Ibérique : Jambon Pata-Negra d'exception, 22 €  
Lomo, Chorizo, pain tomates et origan, concassée de tomates confites  
et panaché d'olives

## Les Fruits de mer

- \* Moules farcies généreuses à l'espagnol où la douceur des moules s'allie au piquant du chorizo, à l'ail et au persil 12 €
- \* Couteaux gratinés au beurre Maître d'Hôtel, fine chapelure dorée au four et salade fraîcheur 12 €
- \* Langoustines royales de nos côtes *arrivées vivantes* pour garantir une qualité inégalée, accompagnées de sa mayonnaise au homard 17 €
- \* Huitres de Bretagne (Pompadour n°2) 4 pièces, *classées grand cru*, creuses, iodées et harmonieuses, accompagnées de citron caviar 15 €
- \* Homard de nos côtes (~300g) *arrivé vivant* et mayonnaise de homard 27 €
- \* Assiette de la mer : (1 personne) 3 huitres Pompadour, 3 grosses langoustines, demi-homard breton, citron caviar et mayonnaise au homard 44 €

## Côté Espagne

À partager (minimum 2 pers.) :

Prix par pers. :

- \* Paëlla poulet et gambas, chorizo, moules, encornets et safran 24 €
- \* Paëlla langoustines et gambas, chorizo, moules, encornets et safran 27.50 €
- \* Paëlla poulpe et gambas, chorizo, moules, encornets et safran 27.50 €
- \* Paëlla de la mer : langoustines, saint-pierre, poulpe, gambas, encornets, moules et safran 34 €
- \* Paëlla langouste **ou** homard breton et gambas, chorizo, moules, encornet et safran 50 €
- \* Paëlla royale de la mer : langouste **ou** homard, langoustines, poulpe, chorizo, moules, encornets et safran 60 €
- \* Supplément homard : (300g) 27 €
- \* Supplément poulet par personne : 4 €

## Côté Mer

- \* Poisson de la criée grillé, risotto croustillant, légumes wok, jus de langoustines corsé adouci à la clémentine 18 €
- \* Poulpe confit puis grillé et couteaux persillés, risotto croustillant, légumes wok, jus de langoustines corsé adouci à la clémentine 22 €
- \* Saint-pierre : légumes wok, pommes de terre grenaille rôties et sauce vierge de légumes au citron confit 22.50 €
- \* Brochette de gambas et de poulpe marinés puis grillé au BBQ, pommes de terre grenaille rôties, légumes grillés et sauce vierge de légumes au citron confit 24 €

## Côté Barbecue fumoir

- \* Pièce du Boucher, frites maison au blanc de bœuf, sauce BBQ maison, légumes grillés et maïs 18 €
- \* Rib's de porc Ibérique confit puis grillé, frites maison au blanc de bœuf, sauce BBQ maison, légumes grillés et maïs 20 €
- \* Souris d'agneau confite, pomme de terre grenaille rôties, jus infusé au romarin et poêlée de pleurotes au beurre persillé 25 €
- \* Côte de bœuf grillé (700g pour 2 personnes), frites maison au blanc de bœuf, sauce BBQ maison, légumes grillés et maïs 43 €

## Côté Végétarien

- \* Risotto croustillant, légumes grillés, maïs, légumes wok et sauce vierge de légumes au citron confit 18 €

## Les Desserts

- \* Assortiment de fromages du terroir : Timanoix, Tomme à l'andouille, chèvre et glace aux noix. 10 €
- \* Tarte au citron meringuée déstructurée, sablé au sarrasin/ amandes, zestes citron vert et glace citron 9 €
- \* Parfait glacé citron vert et basilic, fruits rouges et meringue. 10 €
- \* Chocolat Namelaka 24 carats, sorbet maison à la clémentine et croustillant au praliné 11 €
- \* Coupe de glace artisanale 2 boules: avec ou sans chantilly 10 €  
. Topping aux choix : (M&M, Maltesers, Kinder, Pop-corn, Kit-Kat)  
. Sauce au choix : sauce chocolat, sauce caramel au beurre salé, coulis de fruits rouges ou coulis de clémentines
- \* Assiette gourmande : assortiment de desserts à la carte et boule de glace. 11 €

## Les glaces et les sorbets artisanales

- \*Coupe bueno : glace kinder bueno, glace chocolat blanc, chantilly, sauce chocolat et kinder bueno 10 €
- \*Coupe fruits rouge : sorbet fraise, sorbet cassis, chantilly, sauce fruits rouges et fraises fraiches 10 €
- \*Coupe after eight : glace chocolat, sorbet menthe, meringue, gel 27 11 €
- \*Coupe colonel : sorbet citron vert, vodka et meringue 11 €
- \*Coupe dame blanche : glace vanille 2 boules, chocolat chaud, chantilly et cacao poudre 10 €
- \*Coupe mojito : sorbet citron vert, glace menthe, rhum et meringue 11 €
- \*Coupe exotique : sorbet passion, sorbet coco, coulis exotique et chantilly 10 €
- \*Coupe tiramisu : glace café, glace crème fraîche d'Isigny, chantilly, amaretto et cacao poudre 11 €

### \*Sorbets :

Fraise

Pêche de vigne

Passion

Citron vert

Menthe

Cassis

### \*Glaces :

Vanille

Chocolat noir

Chocolat blanc

Kinder Bueno

Café

Caramel beurre salé

Pistache

Barbe à papa

Crème fraîche d'Isigny

Noix

Coco

## Menu Enfant

14 €

### Boisson :

Un sirop à l'eau au choix offert (fraise, grenadine, violette, pêche, citron, menthe, caramel, vanille)

### Plat et garniture au choix :

\* Rib's de porc

\* Moules marinières

\* Pilets de poulets grillés

Accompagnement : frites maison ou risotto crémeux.

### Dessert au choix :

\* Coupe de glace 2 boules et Topping

\* Petite assiette gourmande

\* Chocolat surprise

# Menu Beau Grément

Entrée/Plat/Dessert 37 €

## Entrée au choix :

- \* Moules farcies par nos soins et salade fraîcheur
- \* Couteaux gratinés au beurre Maître d'hôtel, chapelure fine doré au four

## Plat au choix :

- \* Poisson grillé de la criée (selon la pêche du jour)
- \* Rib's de porc Ibérique, frites maison au blanc de bœuf, sauce BBQ maison, légumes grillés et maïs
- \* Pièce du Boucher, frites maison au blanc de bœuf, sauce BBQ maison, légumes grillés et maïs

## Dessert au choix :

- \* Tarte citron meringuée et déstructurée, sablé au sarrasin/amandes et sorbet citron
- \* Parfait citron vert/basilic, fruits rouges et meringue
- \* Coupe glacée 2 boules, chantilly maison et Topping

## Menu de L. Athanor

Entrée/Plat/Dessert 43 €

### Entrée au choix :

- \* Belles langoustines et sa mayonnaise à l'estragon
- \* Salade de la mer : poulpe, couteaux persillés, croustillant de homard, crudités, pommes de terre grenaille et sauce vierge de légumes aux citrons confits
- \* Mille feuilles de homard au croustillant de radis blue meat, avocat et mayonnaise légère au homard

### Plat au choix :

- \* Poulpe grillé et couteaux persillés, risotto croustillant, poireaux rôtis et jus de homard corsé adouci à l'orange
- \* Brochette de gambas et de poulpe marinés puis grillé au BBQ, pommes de terre grenaille rôties, légumes grillés et sauce vierge au citron confit
- \* Rib's de porc confit puis grillé, frites maison au blanc de bœuf, sauce BBQ maison, légumes grillés et maïs

### Dessert au choix :

- \* Assortiment de fromages du terroir : Tomanoix, Tomme à l'andouille, chèvre et glace aux noix.
- \* Chocolat Namelaka 24 carats, sorbet maison à la clémentine et croustillant au praliné
- \* Parfait glacé citron vert et basilic, fruits rouges et meringue.