

Au Chien



Qui Fume

BRASSERIE CHIC

auchienquifume.fr  

CÔTÉ MER

**Moules marinières,
frites « maison » 16,90 €**

FRUITS DE MER

HUÎTRES PAR 6

- Fines de Claire n°2 19,80 €
- Fines de Claire n°3 16,90 €
- Bretonnes de Quiberon n°3 16,50 €
- Bretonnes de Quiberon n°4 12,90 €
- Spéciales Gillardeau n°3 26,90 €
- Spéciales Gillardeau n°5 16,90 €

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Moules d'Espagne, les 6 5,20 €
- Amandes, les 6 5,50 €
- Langoustines grosses, les 6 29,00 €
- Bulots, la portion 9,00 €
- Crevettes grises, la portion 11,00 €
- Crevettes roses, la portion 17,50 €
- Tourteau entier, la pièce de 500g environ 18,90 €
- Demi homard froid mayonnaise garnie 23,00 €
- Homard entier froid mayonnaise garnie 45,00 €
- Oursins, selon arrivage

NOS PLATEAUX

• Dégustation

3 fines de Claire n°2, 3 Bretonnes de Quiberon n°3, 3 spéciales Gillardeau n°5 24,90 €

• Quiberon

6 Bretonnes de Quiberon n°4, 3 moules d'Espagne, 3 amandes, Bulots, crevettes grises, 3 crevettes roses 34,00 €

• Crustacés

1/2 homard canadien, 3 langoustines, 3 crevettes roses, 1/2 tourteau, bulots 49,00 €

• Saint Malo

3 spéciales Gillardeau, 3 fines de Claires n°3, 3 Bretonnes de Quiberon n°4, 4 moules d'Espagne, 4 amandes, Bulots, crevettes grises, 3 crevettes roses, 2 langoustines et 1/2 tourteau 63,00 €

• La Rochelle

4 Bretonnes de Quiberon n°4, 4 Bretonnes de Quiberon n°3, 4 fines de Claire n°3, 4 spéciales Gillardeau n°5, 2 spéciales Gillardeau n°3, 6 moules d'Espagne, 6 amandes, Bulots, crevettes grises, 6 crevettes roses, 4 langoustines et 1 tourteau 110,00 €

• Le Royal

La Rochelle + 1 homard 145,00 €

POUR COMMENCER

LES PLANCHES

- Délices de nos terroirs (fromages) 17,90 €
- Ronde des délices du charcutier 18,90 €
- Planche mixte (charcuterie - fromage) 21,00 €

LES ŒUFS BIO

- Œuf « bio » mayonnaise 6,90 €
- Œuf cocotte « bio » saumon "Label Rouge" fumé par nos soins 15,00 €

LES INCONTOURNABLES

- Pâté de campagne « Maison Mas » 7,90 €
- Soupe à l'oignon gratinée des Halles 9,50 €
- Tourte auvergnate : jambon de pays, pommes de terre, cantal, salade verte 13,90 €
- Cassolette d'escargots aux pleurotes, crème d'ail 14,90 €
- Saumon "Label Rouge" fumé par nos soins, ciboulette, échalote et toasts 16,50 €
- Foie gras de canard mi-cuit « maison », confiture d'oignons et pain brioché 19,50 €
- Artichaut Botanique 13,50 €
- Escargots de Bourgogne « Label Rouge » les 6 9,50 € les 12 18,50 €

GRANDES SALADES

- César
Romaine, poulet croustillant, sauce caesar, tomates confites, copeaux de parmesan et croutons dorés 16,90 €
- Chèvre chaud rôti au miel
Jambon San Daniele et noix hachées 16,90 €
- Caprese
Aubergines grillées, véritable burrata, jambon San Daniele, pesto, roquette, parmesan 17,50 €
- Belle Mare
Thon, tomates, anchois, haricots verts, olives, poivrons, œuf bio 17,50 €
- Saveur Océane
Crevettes, saumon "Label Rouge" fumé par nos soins (d'Ecosse), agrumes et mesclun 17,90 €

VÉGÉTARIEN

- Assiette de légumes de saison vapeur au pistou, quinoa et légumes croquants 14,90 €

PATES

- Linguine au jambon San Daniele, légumes méditerranéens et copeaux de parmesan 14,90 €
- Linguine aux deux saumons (frais et fumé) 16,50 €

POUR SUIVRE

LES VIANDES

- Poulet fermier roti et son jus, linguine 16,90 €
- Bavette d'Aloyau, sauce à l'échalote 18,90 €
- Steak haché de charolais, œuf bio à cheval 19,50 €
- Andouillette AAAAA, moutarde à l'ancienne, frites 19,50 €
- Magret de canard français, glacé au miel, ratatouille fraîche 26,00 €
- Carré d'agneau en croûte de noisette, jus corsé, haricots verts 26,00 €
- Noix d'entrecôte XL « Vintage beef select », à la fleur de sel, frites, salade 32,00 €
- Supplément garniture : frites ou salade 6,00 €, légumes 6,50 €

TARTARES DE CHAROLAIS AU COUTEAU

- Classique : cru ou à peine poêlé, salade, frites 18,90 €
- Italien : cru ou à peine poêlé, salade, frites 21,00 €

LES BURGERS

- Poulet croustillant, cheddar, crème de ciboulette, frites 18,90 €
- Deluxe : bœuf charolais, sauce tartare, cheddar, compotée d'oignons, poitrine ibérique, tomates confites, frites 21,00 €

LES MARMITES

- Poulet fermier aux giroles, pommes grenailles 24,00 €
- Cochon de lait rôti grand-mère, pommes vapeur 24,00 €

LES POISSONS

- Fish and chips, sauce tartare 18,50 €
- Ceviche de daurade royale à la Péruvienne 18,90 €
- Filet de Bar, huile d'olive, citron, haricots verts 21,00 €
- Pavé de saumon « Label rouge » à la vapeur, espuma de beurre blanc aux feuilles de Combawa, panier de légumes 22,50 €
- Pavé de thon aller retour, façon téryaki, riz coco-gingembre, citronnelle 26,00 €
- Daurade royale grillée au thym, flambée au pastis, légumes croquants 34,00 €
- Demi-homard grillé au beurre aillé, légumes ou frites 26,00 €
- Homard grillé au beurre aillé, légumes ou frites 48,00 €

LES FROMAGES

- Camembert au lait cru, ou Cantal « ENTRE-DEUX », ou Saint-Nectaire fermier 7,50 €
- Assiette de 3 fromages au choix 13,90 €
- Planche de fromages 17,90 €

LES DESSERTS

- Fromage blanc au miel ou coulis de fruits rouges 6,90 €
- Pain perdu « de Mamie » aux pruneaux et raisins secs, crème anglaise 7,50 €
- Crème brûlée à la vanille de Tahiti 8,50 €
- Cheesecake au citron vert 8,90 €
- Cœur coulant au chocolat, glace vanille 9,50 €
- Œufs à la neige à l'ancienne de la mère Mitraille, praliné au caramel, crème anglaise 8,50 €
- Mille et une nuits du baba au rhum « Au chien qui fume » 9,50 €
- Tarte tatin tiède, caramel au beurre salé, glace vanille ou crème fraîche 10,50 €
- Café gourmand 9,90 €
- Thé, crème, double café ou chocolat gourmand 10,90 €
- Véritables profiteroles au chocolat « maison » 2 choux 9,50 € 3 choux 13,50 €

• Les desserts de Carl Marletti (voir ardoise)

GLACES DE LA MAISON « PEDONE » (maître glacier)

- Coupe Colonel 11,00 €
- Café ou chocolat liégeois 9,50 €
- Dame Blanche 9,50 €

• Glaces :

café, chocolat, caramel au beurre salé, vanille

• Sorbets :

citron vert, framboise, cassis, fraise, mangue, pêche de vigne

- 1 boule 3,90 €
- 2 boules 6,90 €
- 3 boules 8,90 €

CRÊPES

- Sucre 5,00 €
- Confiture (fraise ou orange) 6,00 €
- Nutella 7,00 €
- Suzette 10,50 €

MENU ENFANT (-12 ans) 12,50 €

Les plats

Le hamburger classique
Linguine au saumon
Les nuggets de poulet frites

Les desserts

Crêpe sucre ou confiture ou Nutella
Mousse au chocolat
Coupe de glace (2 boules)

Boissons

Coca-cola, jus de fruit, Ice Tea ou eau (30cl)