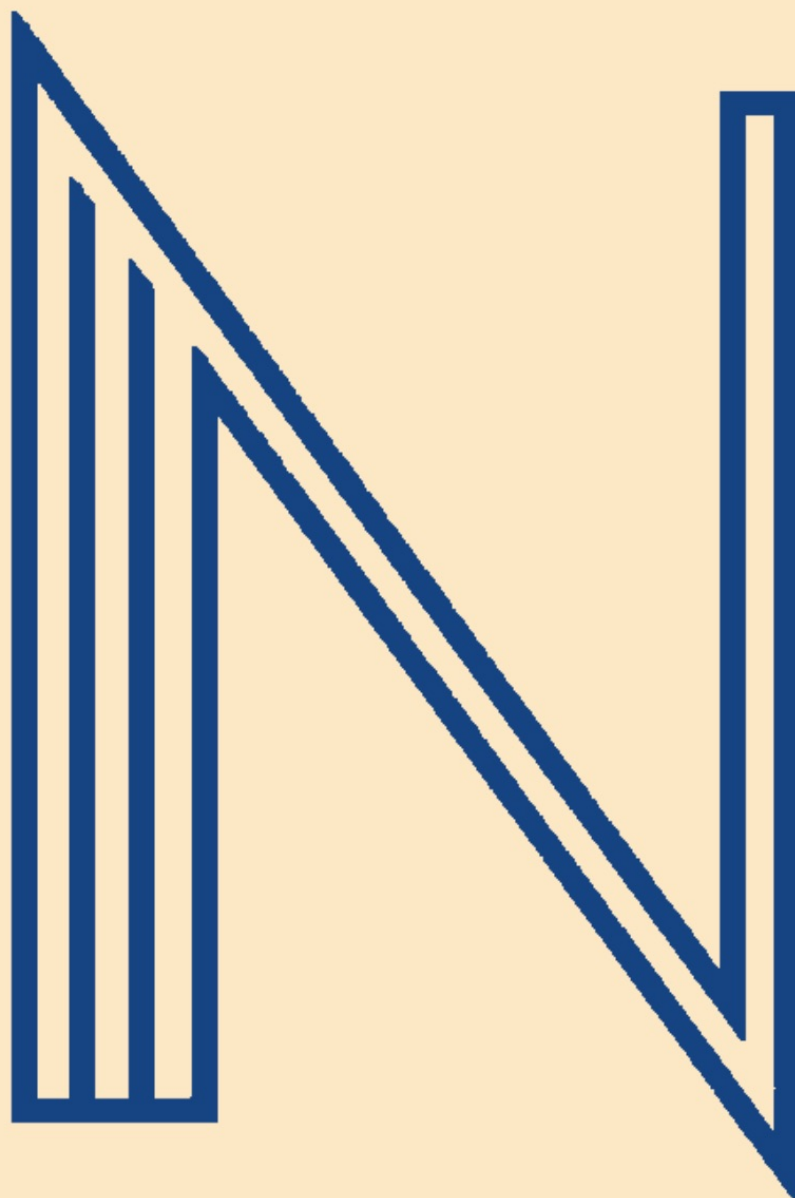


LE NAUSICAA

BAR • BRASSERIE



12 PLACE DU COMMERCE
56640 PORT-NAVALO



APÉRITIFS

ANISÉS (2,5cl) <i>Ricard, Pastis 51, Berger Blanc</i>	4€
MARTINI - CAMPARI - NOILLY PRAT - PORTO - SUZE - MUSCAT (6cl)	4,40€
KIR (12cl)	4,40€
KIR BRETON (20cl)	4,80€
KIR PÉTILLANT (12cl)	5,50€
KIR ROYAL (12cl)	10€

verre 12cl bout. 75cl

AOP PROSECCO	4,60€	23€
DOC LAMBRUSCO	4,60€	23€

AOP CHAMPAGNE :

PAUL ROMAIN	10€	50€
VEUVE CLICQUOT	12€	65€
KRUG	/	300€
CRISTAL ROEDERER	/	300€



ENTRÉES

HUÎTRES CREUSES DU GOLFE N°3

Vinaigrette aux échalottes et herbes fraîches

les 6 : 11€ les 9 : 15,50€ les 12 : 19,50€

LA RILLETTE DE THON DU NAUSICAA

à l'aneth et au piment d'Espelette (120g)

13,50€

RAVIOLES DU MOMENT

14,50€

CRÉMEUX DE RHUYS

*Fromage frais Ferme de Suscinio, algues Nori, noisettes, lard breton grillé, pain bûcheron**

14€

TATIN DE TOMATES au pesto et jambon de Parme

14€

FOIE GRAS MAISON

*Chutney de figues, pain Gochtiel**

16€

TERRINE DE CAMPAGNE, Maison Dréan

13,50€

MENU ENFANT

Fish and Chips ou Jambon Frites - glace enfant - sirop à l'eau ou jus de fruit ou Breizh Cola

14,50€

**Tous nos pains sont préparés par la Boulangerie Trémelo à Arzon*



PLATS

FILET DE BAR	23€
<i>Sauce vierge aux herbes fraîches et risotto aux asperges</i>	
ENCORNET TENDRE	21,50€
<i>Écrasé de pomme de terre et Spianata Piccante</i>	
THON MI-CUIT ET LÉGUMES DU MARCHÉ en	23€
<i>nage Thaïlandaise au curry rouge</i>	
NOTRE TARTARE DE THON	22€
<i>Thon préparé à l'avocat et assaisonné à base de coriandre, piment d'Espelette, sésame et citron vert, frites maison</i>	
FISH AND CHIPS	19,50€
<i>Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites maison et salade</i>	
PARMENTIER D'AGNEAU CONFIT	23€
<i>à l'ail et au romarin, patate douce et crumble</i>	
ENTRECÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS (250g)	27,90€
<i>Frites maison et salade</i>	
<i>Au choix : beurre Maître d'Hôtel, sauce aux 5 poivres, sauce gorgonzola</i>	
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	18,50€
<i>Légumes de saison, nouilles, bouillon d'inspiration Thai, herbes fraîches, mélange de graines</i>	



DESSERTS

MILLE-FEUILLE <i>vanille-framboise</i>	9,50€
CRÈME BRÛLÉE <i>selon inspiration</i>	9€
SPHÈRE AU CHOCOLAT, <i>croustillant praliné ganache vanille - chocolat blanc, framboises</i>	10€
MOUSSE CHOCOLAT PRALINÉ, <i>crème façon "chantilly" à la fève Tonka</i>	9€
PROFITEROLES <i>Choux craquants de la Maison Trémélo</i>	9€
CRÈME À LA NOIX DE COCO <i>coulis au fruit de la passion, tuile aux amandes</i>	9€
INFUSION DE FRAISES <i>crème fouettée à l'estragon</i>	9€
CAFÉ/THÉ/INFUSION GOURMAND(E)	9,50€
CHAMPAGNE GOURMAND	15,50€
CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS	12,50€



COUPES GLAÇÉES

CHOCOLAT/CAFÉ LIÉGEOIS	9€
DAME BLANCHE	9€
POIRE BELLE-HÉLÈNE	9€
BANANA SPLIT	9€
ANTILLAISE <i>sorbets coco, ananas, rhum-raisin, rhum 2cl</i>	9,50€
NORMANDE <i>sorbet pomme, calvados 2cl</i>	9,50€
COLONEL <i>sorbet citron, vodka 2cl</i>	9,50€
GOURMANDE À PARTAGER <i>chocolat noir, café, praliné, caramel fleur de sel, rhum-raisin, sauce caramel, amandes grillées, crème façon Chantilly</i>	14€

2 BOULES : 4,70€

3 BOULES : 6,90€

café, caramel fleur de sel, chocolat noir, vanille, noix de coco, pistache, praliné, rhum-raisin, menthe-chocolat, ananas, cassis, citron jaune, fraise, passion, mangue, pomme



BOISSONS CHAUDES / DIGESTIFS (4CL)

EXPRESSO	1,90€
THÉ DAMMAN FRÈRES <i>vert, menthe, fruits rouges, Ceylan, Earl Grey</i>	4€
INFUSION DAMMAN FRÈRES <i>verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe, rooibos</i>	4€
IRISH COFFEE <i>Paddy 4cl, espresso, sucre de canne, crème fouettée</i>	9€
MENTHE PASTILLE - GET 27 - GET 31 - COINTREAU - LIMONCELLO - MANZANA - BAILEYS - COGNAC AUX AMANDES - GRAPPA	7,50€
MENTHE BRETONNE SPEAKEASY	8€
SHOOTER (2cl)	3,30€
CALVADOS - ARMAGNAC	8€
COGNAC MARTELL VSOP	11€
COGNAC GAUTTIER VS	10€
EAU-DE-VIE POIRE OU MIRABELLE	8€



VINS

BLANCS

	verre 12cl	carafe 50cl	bout.75cl
IGP OC SAUVIGNON	4,40€	17€	24€
IGP OC CHARDONNAY	4,40€	17€	24€
IGP OC VIOGNIER	5€	19€	27€
AOP MUSCADET S/LIE <i>Clos des Orfeuilles</i>	5€	19€	26,50€
IGP DOMAINE TARIQUET <i>Les premières grives</i>	5€	19€	27€
AOP CÔTES CATALANES <i>Canon Maréchal</i>	5€	19€	27€
AOP LA CLAPE <i>Château Lanégly</i>	5€	22€	30€
AOP QUINCY	5,80€	23€	34€
AOP CÔTES DU RHÔNE <i>Mt-Reudon</i>	/	/	33€
AOP BEAUJOLAIS BLANC <i>Grandes Mises de Mommessin</i>	/	/	34€
AOP BOURGOGNE <i>Famille Picard à Chassagne-Montrachet</i>	/	/	35€
AOP RULLY <i>Jaffelin</i>	/	/	40€

VINS

verre 12cl

carafe 50cl

bout.75cl

ROUGES

IGP OC MERLOT

4,40€

17€

24€

AOP HAUT-MÉDOC

6€

24€

35€

Château La Tonelle

AOC ST-JULIEN

/

/

44€

Sarget de Gruaud Larose

AOP LA CLAPE

5,60€

23€

33€

Château Lanégly

AOP ST-CHINIAN

5,60€

23€

33€

Côte 136

AOP BANDOL

/

/

35€

Dupuy de Lôme

IGP ST GUILHEM LE DÉSSERT

5€

20€

27,90€

AOP ALSACE PINOT NOIR

/

/

29€

Maison Hauller

AOP ST-NICOLAS DE BOURGUEIL

5€

20€

27,90€

AOP MENETOU SALON

5,80€

23€

33€

Clément

AOP CÔTES DE BEAUNE

/

/

36€

Les Chapitres de Jaffelin

AOP MOULIN-À-VENT

5,60€

23€

33€

Grandes Mises de Mommessin

IGP PRIMITIVO

5,50€

22€

32€

Pezzo D'Oro

ROSÉS

IGP OC CINSAULT

4,40€

17€

24€

IGP ÎLE DE BEAUTÉ

4,80€

19€

26,50€

San Pieru

AOP CÔTES DE PROVENCE

6,50€

/

39€

Cru classé Château Ste-Marguerite • Cuvée Fantastique