






La carte brasserie

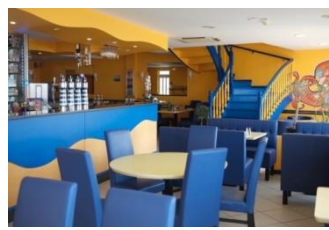
Les entrées :

- ⇒ *Salade de chèvre chaud avec œufs durs, olives noires* 6.50 €
- ⇒ *Soupe de poissons* 6.80 €
- ⇒ *Assiette de crudités de saison (au buffet)* 7.30 €
- ⇒ *Assiette de charcuterie (au buffet)* 8.30 €
- ⇒ *Cassolette de la mer* 9.50 €
(fondue de poireaux, calmars, moules, crevettes, sauce crustacés)
- ⇒ *Assiette de jambon de pays et sa boule de glace au melon* 12.30 €
- ⇒ *Assiette de saumon fumé maison* 15.30 €
- ⇒ *Poêlée de Saint-Jacques et Gambas sur salade sauce échalotes* 15.30 €
- ⇒ *Foie gras maison et son chutney de figues* 17.50 €

Les salades repas

- ⇒ *Salade Fromagère*  12.50 €
(salade, pomme de terre, lardons, curé nantais, toast de chèvre chaud, emmental râpé, tomates, œuf dur, olives, croutons)
- ⇒ *Salade Rio*  15.00 €
(salade, pomme de terre, saumon fumé maison, crevettes, langoustines, tomates, œuf dur, olives, croutons, sauce rio)
- ⇒ *Salade Périgourdine*  15.00 €
(salade, magret de canard, pomme de terre, gésiers, foie gras maison, tomates, œuf dur, olives, croutons)
- ⇒ *Salade Terre & Mer*  15.00 €
(salade, pomme de terre, jambon de pays, saumon fumé maison, crevettes, tomates, œuf dur, olives, croutons)

Les viandes *servies avec des frites*



- ⇒ Croque-Monsieur – le classique 6.80 €
- ⇒ Croque-Madame servi avec un œuf 7.80 €
- ⇒ Steak haché 180 g 9.80 €
- ⇒ Home steak (steak haché 180 g, poitrine fumée, œuf, salade) 11.40 €
- ⇒ Bavette à l'échalote 14.00 €
- ⇒ Entrecôte 200 g (environ) + 1 sauce au choix 16.80 €
- ⇒ Grenadin de veau sauce champignon (servi rosé) 18.50 €

Les sauces : maître d'hôtel, échalote, poivre, roquefort, champignon
suppl. 1.00 €

Les poissons *servis avec légumes maison et riz safrané*

- ⇒ Nuggets de poisson avec frites 9.50 €
- ⇒ Pavé de saumon sauce à l'oseille 16.80 €
- ⇒ Filet de St-Pierre au beurre blanc 17.10 €
- ⇒ Pavé de sandre sauce crustacé 17.30 €
- ⇒ Espadon grillé aux herbes 17.90 €
- ⇒ Dorade royale entière au four 19.00 €
- ⇒ Aile de raie beurre fondu aux câpres 19.00 €
- ⇒ Filet de bar à la graine de fenouil 19.50 €
- ⇒ Choucroute de la mer 21.00 €
(choucroute, saumon, sandre, haddock, gambas, St-Jacques, beurre blanc)
- ⇒ Trio Rio 21.00 €
saumon / sandre / cabillaud et ses 3 sauces (oseille, beurre blanc, crustacé)

Les fruits de mer

- ⇒ 6 huîtres n°4 9.00 €
- ⇒ 9 huîtres n°4 12.00 €
- ⇒ 12 huîtres n°4 16.00 €
- ⇒ Duo crustacés (2 au choix parmi crevettes roses, bulots, bigorneaux) 13.00 €
- ⇒ 1/2 tourteau mayonnaise 15.00 €