

Bienvenue à La Mascotte ...

Brasserie ouverte 7 jours sur sept, de midi à minuit

Se mettre au verre !

le verre

Absinthe de Montmartre à la «Fontaine»	8,50
Muscat du Cap Corse - Domaine de Catarelli	9
Coteaux de l'Aubance «Cuvée Séduction» ²⁰¹⁶ «Domaine Richou»	8,50
Le Kir «Mascotte» Blanc pétillant à la crème de cassis, de mûre ou de pêche	10
Le Kir Royal Champagne à la crème de cassis, de mûre ou de pêche	13,5
L'Americano	13,5
Le Spritz	11

Champagne ?

la bouteille

la coupe

De propriétaires : Hourdry ou Louis Dehu	55	12
Domaine Fleury, Champagne rosé ABV	69	14
Gosset Brut Grande Réserve	83	15

Nous sommes au regret de ne pouvoir accepter le paiement par carte bancaire ...

... qu'à partir de 16 €

Tout règlement par chèque sera accompagné d'une pièce d'identité.

Tous nos prix sont nets, service et TVA comprise.

Les huîtres,

Les huîtres de Bretagne

LES 6

JEAN GLÉRON DIT «JEAN D'CANCALE»

(NAISSAIN NATUREL)

Les Fines de Cancale

— Très Grosses n° 1 19,20

— Moyennes n° 3 17,40

— Moyennes n° 4 15,60

Les Plates de Bretagne

— Très Grosses n° 00 33,60

Les huîtres de Normandie

LES 6

«MONSIEUR JEAN-PAUL» GUERNIER DANS LA BAIE DES VEYS

(NAISSAIN NATUREL)

Les Pleine mer d'Agon-Coutainville

— Grosses n° 2 18,60

SPÉCIALES DE LA MAISON K'DUAL À GOUVILLE-SUR-MER

Spéciales «Krystale», l'huître suspendue

— Grosses n° 2 27

Bassin de Marenne-Oléron

LES 6

LES HUÎTRES DE LA MAISON PATTEDOIE

Les Fines de Claire

— Moyennes n° 3 19,20

MAISON GILLARDEAU A BOURCEFRANC LE CHAPUS

Les Spéciales Gillardeau

— Moyennes n° 3 25,80

— Petites n° 5 19,2

Bassin D'Arcachon

LES 6

LES PARCS DE L'IMPÉRATRICE, JOËL DUPUCH AU CAP FERRET

Les Spéciales de L'Impératrice

— Moyennes n° 3 24,60

Compositions

À LA DÉCOUVERTE DES CRUS ⁸⁹

- 4 Fines de Cancale n°1
- 4 Spéciales Gillardeau n°3
- 4 Spéciales Krystale n°2
- 4 Belons n°00
- 4 Pleine mer de Normandie n°2
- 4 Spéciales de l'Impératrice n° 3

L'ASSIETTE DE FRUITS DE MER ³³

- 3 Fines de Cancale n° 4
- 3 Palourdes
- 3 Moules
- 3 Amandes
- 3 Crevettes roses
- 6 Bulots

LE PLATEAU MASCOTTE ¹⁴⁵

- 2 Spéciales Krystale n°2
- 4 Fines de Cancale n° 1
- 4 Pleine Mer de Normandie n°2
- 4 Spéciales de Gillardeau n°5
- 4 Fines de Claire n° 3
- 2 Clams
- 2 Praires
- 2 Palourdes
- 4 Moules
- 4 Amandes
- 6 Crevettes roses de Madagascar
- 1 Portion de grosses crevettes grises
- 1 Portion de gros bigorneaux
- 1 Portion de bulots
- 4 Langoustines
- 2 Demi tourteaux
- ... avec un Homard ^{+35 €}

LE TOUR DES PARCS À HUÎTRES ⁶⁸

- 6 Fines de Cancale n° 1
- 6 Pleine Mer de Normandie n°2
- 6 Spéciales de Gillardeau n°5
- 6 Fine de Claire n°3

L'ESCALE DE LA MASCOTTE ⁹⁵

- 6 Fines de Cancale n° 4
- 6 Pleine Mer de Normandie n°2
- 2 Palourdes
- 6 Moules
- 6 Amandes
- 6 Crevettes roses
- 1 Portion de grosses crevettes grises
- 1 Portion de gros bigorneaux
- 1 Portion de bulots
- 2 Langoustines
- 2 Demi tourteaux

LE ROYAL MASCOTTE ¹⁸⁵

- 3 Fines de Cancale n° 1
- 3 Spéciale Gillardeau n°3
- 3 Spéciales Krystale n°2
- 3 Belons n°00
- 3 Spéciales de l'Impératrice n° 3
- 3 Pleine Mer de Normandie n°2
- 2 Clams
- 2 Praires
- 2 Palourdes
- 4 Moules
- 4 Amandes
- 6 Grosses crevettes de Madagascar
- 1 Portion de grosses crevettes grises
- 1 Portion de gros bigorneaux
- 1 Portion de bulots
- 4 Langoustines
- 2 Demi tourteaux
- 1 Homard

Suggestion de l'Ecailler

Les crustacés et les coquillages Préparés sur place par nos écaillers

Crevettes roses	12,5
Crevettes roses de Madagascar	15
Grosses crevettes de Madagascar	17
Crevettes grises Jumbo	11
La langoustine	5
Le tourteau	19
La portion de bulots	8
La portion de bigorneaux	10,5
La praire <small>En saison</small>	2,8
La palourde	2,8
L'amande	1,5
La moule	1,7
Le clams	6

Les homards du vivier

Homard Breton vivant <small>Les 100 g</small>	14
Homard Canadien vivant <small>Les 100 g</small>	11

Rôti : - Avec un beurre anisé
- A la fleur de sel

Froid : - A l'aïoli

Garni : - Risotto crémeux

Langouste vivante Sur commande

Selon cours

Les Entrées Froides

Carpaccio de Saint-Jacques marinées à l'anis vert et à la coriandre, salade de mâche	22
Terrine ménagère aux foies de volaille et confiture d'oignons doux	11
Tartare de daurade, condiment aux agrumes et poivre noir	16
Foie gras de canard, chutney de poires et gelée de romarin	18

Les Produits de notre Epicerie Fine de la Mer ...

Caviar Impérial (30gr), blinis et crème aigre	46
Rillettes de rouget Barbet au piment d'Espelette, aspic de Granny Smith ... l'Atelier du Poissonnier (Agon Coutainville)	13
Sardines de «La Perle des Dieux» millésime 2016 «Mademoiselle Perle» pain de campagne et beurre salé (Saint Gilles-Croix-de-Vie)	14

Les Entrées Chaudes

Velouté de potiron aux éclats de châtaigne, crème infusée au lard	13	
Oeuf parfait à la crème de roquette et oeufs de cabillaud fumés	15	
Pannequet de saucisse de Morteau, et chou vert, ... vinaigrette balsamique à l'huile de noix	14	
Vol au vent de ris de veau et champignons de saison	18	
Os à moelle gratiné à la fleur de sel, toast de pain de campagne	11	
Les six gros escargots de Bourgogne en persillade	12 - les douze	19
La soupe de poissons de roche de Bretagne, sa rouille et ses croûtons à l'ail	16	

«Les Incontournables»

Club sandwich au poulet, salade et frites maison	17
Grande salade Caesar à notre façon : Romaine, copeaux de parmesan, œufs de caille, tomates cerises, poulet croustillant, sauce Caesar, croûtons	21

Le potager...ni viande, ni poisson

Velouté de potiron, éclats de châtaigne et chantilly	13,5
Céviché de fruits et légumes, citron vert et marjolaine	12,5
Cocotte de légumes d'hivers rôtis au romarin	12

Les Poissons de mer... , tous sauvages et de petits bateaux bretons

Belle sole de l'Île d'Yeu en meunière, purée à l'ancienne	45
Noix de Saint-Jacques rôties, jus aux châtaignes et coeur de choux	36
Fricassée d'encornets au piment d'Espelette, risotto à l'encre de seiche	26
Dos de lieu jaune à la genevoise, potée de légumes de saison	32
Fish and chips, sauce tartare, frites maison	27
Le « litre » de moules à la Normande et frites maison	25

Les homards du vivier

Homard Breton vivant ^{Les 100 g}	14
Homard Canadien vivant ^{Les 100 g}	11
<u>Rôti</u> : - Avec un beurre anisé - A la fleur de sel	
<u>Froid</u> : - A l'aïoli	
<u>Garni</u> : - Risotto crémeux	

Les viandes ... , essentiellement en provenance des régions françaises et de la C. E. E.

Pointe de filet de boeuf, véritable sauce au poivre et frites maison	37
Pot au feu de canard, haricots blancs à la bretonne	27
Souris d'agneau confite, jus à l'ail noir, légumes mijotés	32
Braisé de boeuf au lard paysan, carottes et pommes fondantes	26
Quasi de veau poêlé, cocotte de salsifis et morilles à la crème	34
Tartare de bœuf, frites maison ou salade mélangée	28
L'assiette d'aligot ou de légumes de saison	12

Les fromages

Fromage AOP de nos régions	10
Plateau de quatre fromages	16
Salade mixte	12
Salade verte	9

Les desserts «Maison»

Crêpes flambées au Grand Marnier	13
Millefeuille à la crème légère vanillée	14
Biscuit roulé au chocolat, marmelade de clémentines	15
Crèmeux praliné, dacquoise aux noisettes, espuma vanille	14
Sablé aux poires et sa compotée à la fève de tonka	12
Crème brûlée à la pistache	13
Le café gourmand de La Mascotte	14

Glaces et sorbets Berthillon

La coupe trois parfums	15
La palette de Montmartre ^{4 parfums au choix, coulis de fruits rouges ou chocolat chaud, chantilly}	18
Le sorbet poire et son verre d'alcool de poire	16
Le sorbet pomme verte et son verre de Calvados	16
Le sorbet cassis et son verre de crème de cassis	16

**Merci de nous préciser à la prise de commande
si votre choix s'est porté sur un menu.**

Le Menu «Mascotte» ... Une entrée, un plat et un dessert 49

- Terrine ménagère aux foies de volaille, confiture d'oignons doux
- Pannequet de saucisse de Morteau, vinaigrette balsamique
... à l'huile de noix et chou vert
- Os à moelle gratiné à la fleur de sel, toast de pain de campagne
- Oeuf parfait à la crème de roquette, oeufs de cabllaud fumés
- Les six gros escargots de Bourgogne en persillade
- La soupe de poissons de roche de Bretagne, sa rouille et ses croûtons à l'ail
- Entrée du jour *

- PUIS**
- Dos de lieu jaune à la genevoise, potée de légumes de saison
 - Fish and chips, sauce tartare et frites maison
 - Le « litre » de moules à la Normande et frites maison
 - Pot au feu de canard, haricots blancs à la bretonne
 - Braisé de boeuf au lard paysan, carottes et pommes fondantes
 - Tartare de bœuf «haché minutes», frites maison ou salades mélangées
 - Plat du jour *

- ET**
- Un fromage au choix sur le plateau
 - Sablé aux poires et sa compotée à la fève de tonka
 - Millefeuille à la crème légère vanillée
 - Crème brûlée à la pistache
 - Dessert du jour *

Le Menu «Cocotte» Servi uniquement le midi en semaine, jamais les jours fériés 32

- Une entrée et un plat ou un plat et un dessert
- Un 25 cl de vin ou une 1/2 d'eau

Le Menu «Marmotte» Pour les petits 22

- Fish and chips à la sauce tartare, frites maison **ou** nuggets de poulet maison, frites
- Boule de glace de la «Maison Berthillon» **ou** Crème brûlée à la pistache
- Un jus d'orange ou un coca

La création de «La Mascotte» semble remonter à 1889 à l'époque où son grand comptoir occupait tout le rez de chaussée d'un hôtel de deux étages, «Le Pompéa». Son propriétaire, le Père Teissier, le fit surélever de trois nouveaux étages, qu'il baptisa «Hôtel Antinéa», pour y établir chacun de ses deux fils. Quelque peu hôtel de rendez-vous comme son nom l'indique, «Le Pompéa» hébergea dans les années 1930 Edith Piaf et son pianiste, pendant que Messieurs Laurent et Méria tenaient le café et ses quatre billards. Monsieur Laurent, originaire de Fleurie, y servait le vin nouveau à sa clientèle de commerçants du quartier et d'artistes locaux : Toppa, Lecomte, Gen Paul... Puis la famille Conte lui succéda jusqu'en septembre 1965 où Maurice et Irène Champion s'y établirent. C'est aujourd'hui leur fils Thierry qui perpétue la tradition Montmartro-Aveyronnaise.