

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



**Tous nos plats sont
« FAIT MAISON »
et élaborés sur place
à partir de produits bruts**

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 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»

— 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 21

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 Spéciale Gillardeau n°3
- 4 Spéciales Krystale n°2
- 4 Fines de Claire n°3
- 4 «Papillon» n°5
- 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 l'Impératrice» n° 3
- 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 l'Impératrice» n° 3
- 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 Fines de Claire n°3
- 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	4,5
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

- Cuisiné : - poêlé au romarin, légumes de saison
- rôti au beurre persillé, risotto au quinoa
- froid à l'aïoli

Langouste vivante Sur commande

Selon cours

Les Entrées Froides

Ceviché de dorade , «leche de tigre» et piments jalapenos	18
Terrine de campagne et confiture d'oignon doux	13
Saumon gravelax label rouge, salade de pomme de terre à l'échalote	16
Véritable gaspacho andalou, dés de féta	13
Salade de quinoa aux crevettes, avocat et fèves «edamame»	15

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

Harengs «Matjes Grand Nord» et pommes tièdes à l'huile	14
L'En-K de caviar osciètre (15gr), blinis et crème aigre	38
Poissons fumés de l'Île de Groix, fraîcheur de concombre, aneth en meringue ... et zeste de citron vert	19
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

Fricassée de cuisses de grenouille en persillade	16
Ratatouille tiède, jambon de pays, oeuf parfait	15
Friture d'éperlans à la sauce tartare	14
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

Le potager...ni viande, ni poisson

Véritable gaspacho andalou et croûtons à l'ail	13
Pizzette à la tomate et aux oignons doux	15
<u>Plats:</u>	
Salade de quinoa, avocat et fèves «edamame»	17
Ratatouille tiède...avec ou sans oeuf parfait	17
Assiette de légumes variés	17

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

Belle sole de Bretagne en meunière, purée à l'ancienne	45
Tataki de thon rouge snacké et véritable salade niçoise	33
Aile de raie de Bretagne pochée au bouillon, légumes glacés de saison	29
Pavé de cabillaud en croûte de noix et chou-fleur, émulsion au lait de coco	29
Fish and chips, sauce tartare, frites maison	27
Le « litre » de moules à la Normande et frites maison	25

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

Belle entrecôte d'Aubrac, sauce béarnaise et frites maison	37
Magret de canard fernier rôti aux pêches et panaché de légumes frais	28
Ossobucco milanais en cocotte et risotto de «Fregola sarda»	29
Selle d'agneau rôti aux herbes, jus au thym, pomme paillason et tomate provençale	33
Poitrine de cochon capelin, ratatouille de légumes confits	27
Tartare de bœuf d'Aubrac, frites maison ou salade mélangée	28
L' assiette d'aligot ou de légumes de saison	12
Changement de garniture aligot ou légumes de saison	7

«Les Incontournables»

Club sandwich au poulet, salade et frites maison	19
Pissaladière aux oignons doux et filets d'anchois	17
Grande salade Caesar à notre façon :	21
Romaine, copeaux de parmesan, œufs de caille, tomates cerises, ...	
... poulet croustillant, sauce Caesar, croûtons	

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
Salade de fruits frais infusée à la menthe fraîche	12
«Baba Mascotte» au rhum ambré	13
Ile flottante au citron vert, crème anglaise et tuile croustillant à la praline	13
Tarte ou clafoutis du jour	12
Mi-cuit au chocolat grand cru et glace vanille de la Maison Berthillon	14
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

- Pâté en croûte de campagne, confiture d'oignons
- Saumon gravelax label rouge, salade de pommes de terre à l'échalote
- Véritable gaspacho andalou, dés de féta
- Salade de quinoa aux crevettes, avocat et fèves «edamame»
- Harengs «Matjes Grand Nord» et pommes tièdes à l'huile
- Sardines de «La Perle des Dieux» millésime 2016 «Mademoiselle Perle» ...
... pain de campagne et beurre salé (Saint Gilles-Croix-de-Vie)
- 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**
- Aile de raie de Bretagne pochée au bouillon, légumes glacés de saison
 - Pavé de cabillaud en croûte de noix et chou-fleur, émulsion au lait de coco
 - Fish and chips, sauce tartare et frites maison
 - Le « litre » de moules à la Normande et frites maison
 - Magret de canard rôti au pêches et panaché de légumes frais
 - Osso bucco milanais en cocotte et risotto de «fregola sarda»
 - Poitrine de cochon capelin, ratatouille de légumes confits
 - Tartare de bœuf d'Aubrac «haché minutes», frites maison ou salades mélangées
 - Plat du jour *

- ET**
- Un fromage au choix sur le plateau
 - Salade de fruits frais infusés à la menthe fraîche
 - «Baba Mascotte» au rhum ambré
 - Ile flottante au citron vert, crème anglaise et tuile croustillante à la praline
 - Tarte ou clafoutis du jour
 - 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** salade de fruits frais
- 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.