

BIENVENUE À LA MASCOTTE

Brasserie ouverte 7 jours sur sept, de midi à minuit



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

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

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,

Bassin de Marenne-Oléron

LES 6

LES HUÎTRES ROLAND LAMBERT À BOURCEFRANC

«Emeraude» Spéciales vertes	— Moyennes n° 2	25,80
Les Fines de Claire	— Moyennes n° 3	19,20

MAISON GILLARDEAU A BOURCEFRANC LE CHAPUS

Les Spéciales Gillardeau	— Moyennes n° 3	25,50
--------------------------	-----------------	-------

Bassin D'Arcachon

LES 6

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

Les Perles de L'Impératrice	— Moyennes n° 4	24,60
Les Spéciales de L'Impératrice	— Moyennes n° 3	21

Les huîtres de Normandie

LES 6

«MONSIEUR JEAN-PAUL» : JEAN-PAUL GARNIER À BLAINVILLE

Les Pleine mer d'Agon-Coutainville	— Grosses n° 2	18,60
------------------------------------	----------------	-------

Les huîtres de Bretagne

LES 6

JEAN D'CANCALE (NAISSAIN NATUREL)

Les Fines de Cancale	— Très Grosses n° 1	18,60
	— Moyennes n° 3	17,40
	— Moyennes n° 4	15,60
Les Plates de Bretagne	— Très Gros « 00 »	33,60

Les huîtres de l'étang de Thau en Méditerranée

LES 6

SPÉCIALES «ROSES» DE LA MAISON TARBOURIECH À MARSEILLAN

Spéciales «Roses et Solaires»	— Grosses n° 2	33,60
-------------------------------	----------------	-------

Suggestion de l'Ecailler

Les crustacés et les coquillages Préparés sur place par nos écaillers

Crevettes roses de Dakar	12,5
La langoustine	4,5
Crevettes roses de Madagascar	15
Le tourteau	19
Grosses crevettes de Madagascar	17
La palourde	2,8
Crevettes grises Jumbo	11
La praire <small>En saison</small>	2,8
La portion de bulots	8
L'amande	1,5
La portion de bigorneaux	9
La moule	1,5
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

Compositions

À LA DÉCOUVERTE DES CRUS ⁸⁹

- 4 Huîtres de Cancale n°1
- 4 Pleine Mer de Normandie n°2
- 4 Spéciales Tarbouriech n°2
- 4 Belons n°00
- 4 Perles «de l'Impératrice» n°4
- 4 Spéciales Gillardeau n° 3

L'ASSIETTE DE FRUITS DE MER ³³

- 3 Fines de Cancale n° 4
- 3 Palourdes
- 3 Moules
- 3 Amandes
- 3 Crevettes roses
- 1 Portion de bulots

LE PLATEAU MASCOTTE ¹⁴⁵

- 2 Belons n° 00
- 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 Pleine Mer de Normandie n°2
- 3 Spéciales Tarbouriech n°2
- 3 Belons n° 00
- 3 Perles «de l'Impératrice» n°4
- 3 Spéciales Gillardeau n° 3
- 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

Les Entrées Froides

Tartare de langoustines bretonnes et Saint-Jacques, ... gelée de betterave aux baies roses	22
Pâté de campagne aux noisettes, tapenade de cornichons aux olives noires	13
Saumon label rouge confit à l'huile d'olive, ... mousseline de carottes à l'huile d'argan et son espuma d'haricots coco	16
Foie gras de canard à la clémentine et aux noix	21
Poireaux étuvés farcis au pied de porc, en vinaigrette	15

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

L'EN-K de caviar, blinis et crème vive	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 2015, pain de campagne et beurre salé	14

Les Entrées Chaudes

Cuisses de grenouille sautées, ail noir onctueux et cardamome	16
9 Grosses moules de Tarbouriech à Marseillan, persillade au vin blanc	15
Velouté de courge, poitrine de cochon capelin confite, émulsion au Cantal	14
Chou farci et jus corsé	15
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

Aujourd'hui, le Chef vous propose Tous nos produits sont frais et élaborés sur place par notre Chef

«Les Incontournables»

Ze Mascot' Bowl :	21
Saumon, avocat, chou rouge, radis, grenade et mangue, ...	
... sésame noir, vinaigrette à la passion	
La Caesar :	21
Romaine, copeaux de parmesan, œufs de caille, tomates cerises, ...	
... poulet croustillant, sauce Caesar, croûtons	

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

Belle sole de Bretagne en meunière, purée à l'ancienne	45
Noix de Saint Jacques, courge braisée au miel et crémeux de fenouil	36
Blanquette de cabillaud en cocotte, crémeux de cidre et Guéménée	30
Filet de haddock de la Maison David,	
... glaçage aciulé à la pomme verte et lentilles du Puy	29
Filet de merlan en croûte d'herbes, belle pomme au four	28
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.

Pigeonneau de Bretagne au sang cuit passionnément au dattes,	
... poire confite et topinambour	36
Paleron de boeuf d'Aubrac confit au vin, moelle à la fleur de thym	
... et carottes au jus	29
Traditionnel navarin d'agneau	28
Côte de veau au jus d'ail, salsifis et châtaignes	35
... avec supplément truffes noires	44
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 fromages

Un fromage A.O.P de nos régions	10
Plateau de quatre fromages	16
Salade mixte	12
Salade verte	9

Les desserts «Maison»

Crêpes flambées au Grand Marnier	13
Bowl de fruits, tapioca au citron vert et lait de coco	13
Le Mont Blanc Maison	15
Croustillant à la crème légère et vanillée... comme un millefeuille	14
Dôme de chocolat à la griottine	14
Tartelette au citron vert de Jean-Claude	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 de campagne aux noisettes, tapenade de cornichons aux olives noires
- Poireaux étuvés farcis au pied de porc, en vinaigrette
- 6 grosses moules de Tarbouriech à Marseillan, persillade au vin blanc
- Chou farci et jus corsé
- Sardines de «La Perle des Dieux» millésime 2015, pain de campagne et beurre salé
- La soupe de poissons de roche de Bretagne, sa rouille et ses croûtons à l'ail
- Entrée du jour

PUIS — Blanquette de cabillaud en cocotte, crémeux de cidre et Guéménée

- Filet de merlan en croûte d'herbes, belle pomme au four
- Le « litre » de moules à la Normande et frites maison
- Paleron de boeuf d'Aubrac confit au vin, moelle à la fleur de thym
... et carottes au jus
- Traditionnel navarin d'agneau
- Tartare de bœuf d'Aubrac, frites maison ou salades mélangées
- Plat du jour

ET — Un fromage du plateau au choix

- Bowl de fruits, tapioca au citron vert et lait de coco
- Dôme de chocolat à la griottine
- Tartelette au citron vert de Jean-Claude
- 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**

- Filet de merlan pané, frites maison **OU** nuggets de poulet maison, frites
- Boule de glace de la «Maison Berthillon» **OU** Bowl de fruits au tapioca
- 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.