

Maison Finet 1997-2022 Restaurateurs de Père en Fils

L'équipe des Filets Bleus est heureuse de vous accueillir désormais tout au long de l'année et de continuer à présenter une cuisine simple, authentique et à base de produits frais



Horaires d'ouverture

Lundi Fermé

Mardi Fermé

Mercredi Fermé

Jeudi 12:00 - 13:30 et 19:00 - 20:30

Vendredi 12:00 - 13:30 et 19:00 - 20:30

Samedi 12:00 - 13:30 et 19:00 - 20:30

Dimanche 12:00 - 13:30

En Période estivale: Ouverture du Mardi midi au Dimanche midi

Réservations

**Par SMS au 0786841101 et confirmation indispensable!
ou par téléphone au 0296352226**



<http://www.lesfiletsbleus.fr/>



lesfiletsbleus22@gmail.com



Les Filets Bleus

RESTAURANT TRADITIONNEL DE BORD DE MER



Entrées

Tartare de thon, croustillant de sésame	15 €
Carpaccio de mangue, vinaigrette citron vert et gingembre, sorbet yuzu	16 €
Velouté de crustacés, caviar de légumes et crevettes	12 €
Filet de boeuf façon tataki, copeaux de légumes	15 €

Plats principaux

Lieu jaune rôti de nos côtes, linguine à l'encre de seiche, émulsion au parmesan	20 €
Saint-Pierre en aiguillettes snackées, risotto carnaroli et chorizo, crème de crustacés	25 €
Risotto carnaroli truffé, jus de viande	22 €
Filet de boeuf, pommes grenailles roussies au beurre, légumes de saison	24 €



Les Filets Bleus

RESTAURANT TRADITIONNEL DE BORD DE MER

Fruits de Mer



Le bol de bigorneaux(200g)	9 €
Assiette de bulots au thym du jardin(300g)	9 €
Assiette de 6 huîtres creuses	11 €
Assiette de crevettes(300g)	11 €
Assiette de langoustines(300g)	21 €
L'assiette de Fruits de Mer:	22 €
1/4 Crabe, langoustines(100g), crevettes (100g), 3 huîtres creuses, bigorneaux et bulots, mayonnaise aux algues et échalotte au vinaigre de cidre	
Le Plateau de Fruits de Mer:	42 €
1/2 Crabe, langoustines(200g), crevettes(200g), 6 huîtres creuses, bigorneaux et bulots, mayonnaise aux algues et échalotte au vinaigre de cidre	
Supplément mayonnaise à la truffe	3 €

La disponibilité de certains fruits de mer est très dépendante de la pêche, nous vous remercions d'avance pour votre compréhension en cas de manque.



Les Filets Bleus

RESTAURANT TRADITIONNEL DE BORD DE MER

Desserts

Tarte minute, fruits de saison et son sorbet	9 €
Ile flottante au citron vert et sa crème anglaise au gingembre	8 €
Fondant au chocolat noir, sorbet orange sanguine	8 €
Cheesecake mangue, sorbet fruit de la passion	9 €
Brie rôti à la figue et son mesclun	8 €
Assiette gourmande	9 €

Menu Moussaillon



Suprême de Volaille ou poisson frais	15 €
pommes de terre mémé	



Glace surprise

Prix service compris

Carte des Vins

Vins au verre (12,5cl)

Chardonnay VDP blanc, Domaine Guinand	5 €
Touraine Sauvignon blanc, Domaine de Marcé	7 €
Lubéron VDP Classique rosé	5 €
Rosé de Loire	7 €
Torgan VDP, Bertrand Bergé, rouge	5 €
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits rouge	7 €
Côtes De Gascogne IGP « Gros Manseng » Millet	7 €

Demi-Bouteilles (37,5cl)

Blancs

1_Muscadet de Sèvre et Maine sur lie	14 €
2_Touraine Sauvignon Domaine De Marcé	15 €
3_Sancerre Grande Réserve Henri Bourgeois	28 €
4_Chablis Domaine Du Colombier	20 €
5_Riesling Domaine Mercklé	16 €
6_Gewurztraminer Domaine Mercklé	16 €


Rouges

10_Saint Nicolas De Bourgueil Dom. Lorieux	15 €
11_Bourgogne Hautes Côtes De Nuits Nuiton	19 €
12_Blaye Côtes de Bordeaux Cht Frédignac	13 €
13_Lussac-Saint-Emilion Croix De Rambeau	20 €
14_Brouilly « Pissevieille » Domaine De Condemine	17 €

Rosés

19_Rosé de la Loire Château de Bellevue	13 €
---	------

La Loire

- 
- 20_Muscadet de Sèvre et Maine sur lie, Domaine de la Houssais 20 €
"De belle longueur avec une finale ronde"
- 21_Touraine Sauvignon Domaine De Marcé 23 €
"De la vivacité, sec et fruité"
- 22_Vouvray Sec Terre De Silex (bio) 33 €
"Expressif au nez, bouche: tendre et longue avec des saveurs d'agrumes et de noisettes grillées"
- 23_Savennières Château De Bellevue 34 €
"L'élégance du chenin, fraîcheur et souplesse en bouche"
- 24_Menetou Salon Henri Bourgeois 37 €
"Arômes d'agrumes et de fleurs. Des pointes poivrées et mentholées relèvent une bouche ronde et pleine"
- 25_Sancerre Grande Réserve Henri Bourgeois 42 €
"Bouquet expressif et typé qui allie le pamplemousse, l'ananas, les fleurs blanches et le buis. La bouche, bien ciselée, révèle de la richesse et de l'ampleur"

La Bourgogne

- 30_Macon "La roche vineuse" Château de Nancelles 28 €
Notes d'agrumes (pamplemousse, citron), de poires et de fleurs blanches. En bouche, il est d'une agréable fraîcheur
- 31_Bourgogne Aligoté Nuiton-Beaunoy 27 €
"Frais, minéral et en gourmandise"
- 32_Chablis Domaine Du Colombier 35 €
"De l'élégance soutenue et une touche florale"
- 33_Saint Véran Croix De Monceau 34 €
"Richesse du fruit, ample et gras"



Bouteilles (75cl)

Vin Blanc

L'Alsace

- 40_Riesling Domaine Mercklé 27 €
"Sec et racé, délicatement fruité"
- 41_Gewurztraminer Domaine Mercklé 28 €
"Frais, notes exotiques et litchees lui donne sa typicité"
- 42_Pinot Gris Burckel-Jung (Bio) 35 €
"Charpenté, long et rond, arômes de pêche blanche"
- 43_Klevener De Heiligenstein Burckel-Jung (Bio) 34 €
"Une belle tension, du fruit exotique, finale délicate"

Le Bordelais

- 45_Entre Deux Mers Château Fontenille 27 €
Arômes d'agrumes et de pêches blanches. Bouche vive, ample et équilibrée. Longue finale aux saveurs poivrées

Le Rhône

- 46_Côtes Du Rhône Grand Romane Amadiou 28 €
Arômes de fruits à chair blanche (poire, pêche) et de fleurs blanches. Une fin de bouche étonnante exhale des arômes de pamplemousse et de citron

Bouteilles (75cl)

Vin Rouge

La Loire

- 50_Touraine Gamay Sophie et Thierry Chardon(Bio) 27 €
"Concentration du fruit rouge bien mûr"
- 51_Anjou Vieilles Vignes Château De Bellevue 24 €
"Un Cabernet tout en élégance!"
- 52_Saint Nicolas De Bourgueil Domaine Lorieux 28 €
"Dense, une matière relevée de fruits noirs"

La Bourgogne

- 60_Bourgogne Hautes Côtes De Nuits Nuiton 33 €
"Typique du pinot noir en équilibre, arôme de framboises et cassis"
- 61_Mercurey Vieilles Vignes Tremeaux 43 €
"Assez tendre avec une trame gourmande et une pointe de caractère en bouche"
- 62_Irancy Domaine Stéphanie Colinot (bio) 41 €
"Fruité et charpenté aux notes de cerise"

Le Bordelais

- 70_Blaye Côtes de Bordeaux Château Frédignac(Bio) 23 €
"Agréable, élégant dans sa jeunesse"
- 71_Ipsium Bordeaux Petit Verdot 28 €
"Nez mêlant des arômes délicats d'épices et florales. Bouche avec un joli grain tannique. Vin puissant et typé"
- 72_Lussac-Saint-Emilion Croix De Rambeau 35 €
"Fruits rouges confiturés, densité et équilibre"

Bouteilles (75cl)

Vin Rouge

Le Sud de la France

80_Brouilly « Pissevieille » Domaine De Condemine 28 €

"Un vin croquant et flatteur"

81_Côtes Du Rhône Parallèle 45 Jaboulet (Bio) 29 €

"Un classique, léger et aromatique"

82_Costières De Nîmes "Les Galets Rouges" (Bio) 27 €

Château Mourgues du Grès

"Bouche bien ronde dès l'attaque, gourmande, sur les fruits rouges (framboise, cerise). Les tanins sont fins et tendres"

Vin Rosé

90_Rosé de la Loire Château de Bellevue 23 €

"Rosé de soif, très délicat"

91_Corbières « Gris de Gris » Domaine De Fontaines 23 €

"Arômes de fruits rouges. La densité et la richesse du fruit se confondent à une superbe vitalité acide. Belle longueur."

Vin Moelleux

100_Côtes De Gascogne IGP « Gros Manseng » Millet 24 €

"Bouquet complexe et très typique d'agrumes, fruits exotiques et abricot frais. En bouche, il développe à la fois vigueur, rondeur et amplitude, un très bel équilibre"

Eau Minérale

Plancoet Nature (100cl) 5 €

Plancoet Nature (50cl) 4 €

Plancoet Fines Bulles (100cl) 6 €

Plancoet Fines Bulles (50cl) 5 €

Côté Bar

Apéritifs

Cocktail du moment - frais - fruité - léger (14cl)	6 €
Cocktail de jus de fruits (12cl)	4 €
Kir Sauvignon: pêche, cassis ou mûre (12cl)	4 €
Kir Breton: pêche, cassis ou mûre(12cl)	4 €
Kir vin pétillant: pêche, cassis ou mûre (14cl)	5 €
Kir Royal au Champagne: pêche, cassis ou mûre (14cl)	9 €
Pastis, porto rouge ou blanc, Martini, Suze (5cl)	5 €
Américano Maison (14cl)	7 €
Coupe de Champagne (14cl)	8 €
Bouteille de Champagne 75cl Chevillet-Morlet	55 €

Bières 33cl

St Feuillien "Grand Cru"	9 €
Tripel Karmeliet	8 €
Saint Erwan	6 €
Brewdog Punk IPA	6 €
Britt Blanche	8 €
Kwak Rousse	8 €
Dremwell Rousse (Bio)	7 €

Sans Alcool

Jus de fruits Granini (25cl): Orange, Ananas, Mangue, Fraise ou Tomate	3.50 €
Ice Tea, Coca, Coca light, Perrier, Schweppes Tonic	4 €
Café	2.50 €
Thé/Infusion	3.50 €

Rhums 4cl

Doorlys X.O - Barbade	9 €
"Gourmand, il évoque la banane et le miel"	
Navio, Sauternes cask - Cuba	11 €
"Des fruits secs, notes florales et caramélisées, crémeux"	
MC Explorer 2009, Port cask - Caraïbes	12 €
"Un artifice d'arômes de café, caramel, mûres et sucre roux"	
Rhum J.M VSOP - Martinique	12 €
"Notes de chêne grillé, tabac blond et réglisse"	
Centenario 18 ans - Costa Rica	12 €
"Notes pâtisseries de vanille, boisé et d'épices douces"	
Hampden 8 ans, Single - Jamaïque	12 €
"Du style: banane, mangue, orange avec une note phénolique"	
Fair Belize, Small Batch - Belize	12 €
"Généreux, accents de fruits exotiques, marmelade et vanille bourbon"	

Whiskies 4cl

Macnamara Rum Finish - Ecosse	9 €
"Un blend de caractère à la finale douce et exotique"	
Islay Storm, Single Malt - Ecosse	11 €
"Embruns marins et tourbe légère"	
Ledaig 10 ans, Single Malt - Ecosse, Ile de Mull	11 €
"Un accent côtier, cendré et fumé, un malt riche"	
Benromach 10 ans, Single Malt - Ecosse Speyside	10 €
"Gourmand, saveurs de pomme et d'abricot, suave"	
Kilkerran 12 ans, Single Malt - Ecosse Campbeltown	11 €
"De la fraîcheur, des agrumes, céréales, tourbe subtile"	
Ardberg 10 ans, Single Malt - Ecosse Islay	12 €
"Un classique tourbé, citronné aux notes terreuse"	
Nikka from the Barrel - Japon	12 €
"Vif, épicé, notes de pêche et de cannelle"	
• Calvados Roger Groult VSOP Age 8 ans	12 €
• Bas Armagnac Millet Année 2000	12 €
• Cognac VSOP Premium Vallein Terrinier	12 €
• Eau de Vie Cartron - Prune ou Poire Williams	12 €

