ROCHETEAU

Viviers Restaurant

LES SABLES D'OLONNE

1900

GRIGNOTAGES

Préfou	7
Lou Saussoun	8
Lichettes de jambon de Bayonne	9
Cassolette de crevettes épicées	12

ENTRÉES

Couteaux à la plancha	12
Moules farcies	12
Tartare de bar	18
Carpaccio de Saint-Jacques	19
Soupe de poissons	14

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Bigorneaux		10
Bulots		12
Palourdes		14
Bouquet de crevettes		14
Langoustines	(6 PIÈCES)	24
Demi tourteau		15
Demi homard bleu		37

PLATS À LA BRAISE

Une garniture au choix

Coquillages marinière

Coquilles Saint-Jacques	26

Céphalopodes & poissons

Poulpe	20
Filet de bar	22
Retour de pêche	À L'ARDOISE

Crustacés

Homard bleu	60
Langouste	110

Signatures

Rata de seiche de Louisette	20
Linguine aux palourdes	22
Linguine au homard	60

Viande

Filet de boeuf grillé, sauce béarnaise	35

GARNITURES 8

Pommes de terre confites à l'ail

Salade et cébette

Légumes de saison confits

Menu Papotte 14

jusqu'à 12 ans

Plat et dessert

L'ÉCAILLER

Huîtres

Francheteau N°2	les 6	16
Francheteau N°3	les 6	12
Spéciale N°2	les 6	19
Maison Vivier		

Assiette (1 PERS.) 29

5 huîtres, 5 crevettes, bulots, bigorneaux, palourdes

Plateau (1 PERS.) 39

6 huîtres creuses, 4 crevettes, palourdes, bulots, bigorneaux, clams, langoustines, ½ tourteau

Plateau Royal (1 PERS.) 69

6 huîtres, 4 crevettes, bulots, bigorneaux, clams, amandes, palourdes, langoustines, ½ tourteau, ½ homard

FROMAGES & DESSERTS

Fromage du pays		10
Baba au rhum		8
Tarte Tatin		9
Poires pochées aux épices douces		12
Profiteroles		12
Glaces et sorbets	(2 BOULES)	8

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret n°2025-141 du 13 février 2025, le restaurant Rocheteau ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de leurs viandes.
Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.
Automne/hiver 2025/2026