

Bienvenue à La Mascotte

brasserie ouverte 7 jours sur sept, de midi à minuit



Tous nos plats sont « FAITS MAISON », et
élaborés sur place à partir de produits frais

Une carte contenant le détail des allergènes est à votre disposition

Pour bien commencer ...

A découvrir

le verre

Absinthe de Montmartre à la « Fontaine	8,5
Muscat du Cap Corse - Domaine de Catarelli 2015	9
Coteaux de l'Aubance - Domaine Richou	8,5
Rivesaltes 2012 – Domaine Vaquer à Tresserre	11
Rivesaltes Ambré Hors d'Age – 25 ans – Domaine de Vaquer à Tresserre	15

Champagne !

la bouteille

la coupe

RoberDelph, « Domaine Denis Robert »	55	12
Louis Dehu, brut tradition à Venteuil	55	12
Domaine Fleury, Champagne rosé AB	69	14
Gosset Brut Grande Réserve	83	15

Kirs

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

C'est fait Maison !

L'Americano	13,5
Le Spritz	11

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

DAVID HERVE « le cabanon de l'huître » dans les marais de Saint Just

Les Fines de Claire	— Moyennes n° 3	19,2
---------------------	-----------------	------

Maison GILLARDEAU a Bourcefranc le Chapus

Les Spéciales Gillardeau	— Moyennes n° 3	25,8
--------------------------	-----------------	------

Les huîtres de Bretagne

les 6

JEAN D'CANCALE (Naissain Naturel)

Les Fines de Cancale	— Très Grosses n° 1	18,6
	— Moyennes n° 3	17,4
	— Moyennes n° 4	15,6

Les Plates de Bretagne	— Très Gros « 00 »	33,6
------------------------	--------------------	------

Les huîtres de Normandie

THALASSA TRADITION A BLAINVILLE (Naissain Naturel)

Les Pleine Mer de Blainville	— Grosses n°2	18,6
------------------------------	---------------	------

Les Spéciales d'Isigny	— Moyennes n°3	18,6
------------------------	----------------	------

Les huîtres de l'étang de Thau en Méditerranée

les 6

Les «huîtres roses et solaires» de la Maison TARBOURIECH à Marseillan

Spéciales «Roses et Solaires»	— Grosses n° 2	33,6
-------------------------------	----------------	------

La « Seven de Sète » ou « papillon rose »	— Petites n°5	26,7
---	---------------	------

Les Fines de Bouzigues	— Moyennes n°3	17,4
------------------------	----------------	------

Les huîtres de «Bannow Baie» en Irlande

les 6

Naissains et Producteurs français sur le plus beau terroir d'Irlande

« l' OSTRAL REGAL » sud-est Irlande	— Moyennes n° 3	25,8
-------------------------------------	-----------------	------

Compositions

		le tour des parcs à huîtres	68
à la découverte de crus d'exceptions	87	6 Pleine Mer de Blainville n° 2 6 Fines de Cancale n° 4 6 Fines de Bouzigues n° 3 6 Fines de Claire n° 3	
3 Belons n° 00 3 Spéciales Tarbouriech n° 2 3 Spéciales « Ostra Regal » n° 3 3 Seven ou papillon rose 3 Huîtres de Cancale n° 1 3 Spéciales d'Isigny n° 3		l'escale de la mascotte	95
l'assiette de fruits de mer	33	6 Fines de Cancale n° 4 6 Pleine Mer de Blainville 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	
3 Fines de Cancale n° 4 3 Palourdes 3 Moules 3 Amandes 3 Crevettes roses 1 Portion de bulots		le royal mascotte	185
le plateau mascotte	145	3 Belons n° 00 3 Spéciales Tarbouriech n° 2 3 Spéciales « Ostra Regal » n° 3 3 Seven ou papillon rose 3 Huîtres de Cancale n° 1 3 Spéciales d'Isigny 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 €	

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	18
Grosses crevettes de Madagascar	17
La palourde	2,8
Crevettes grises Jumbo	10,5
La praire (en saison)	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 Proposés rôtis aux herbes, à l'armoricaine ou froids à l'aïoli

Homard Breton vivant	Les 100 g	14
Homard Canadien vivant	Les 100 g	11
Langouste vivante	sur commande	selon cours

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

L' Assiette Nordique », crème de raifort	19
Tapas d'Anchois Desclaux à Collioure :	16
... anchoix au sel et à l'huile, boquerones au vinaigre et anchoïade	
Sardines de «La Perle des Dieux» à Saint Gilles-Croix-de-Vie	
millésime 2013 «Mademoiselle Lulu», pain de campagne et beurre salé	13
Rillettes de thon façon cajun (Atelier du Poissonnier à Agon Coutainville)	13
Rillettes de dorade, crevettes citron vert et gingembre (Atelier du Poissonnier)	13

Suggestion de l'Ecailler

Aujourd'hui, le Chef vous propose :

Tous nos produits sont frais et élaborés sur place par notre Chef

Les Entrées Froides

Mariné de coquilles Saint Jacques de Granville au ponzu et sel bleu de Perse, ... crumpet servi chaud	18
Pâté en croûte de campagne, moutarde de crémone	15
Ballotin de foie gras d'oie, cuit à basse température, coing confit au poivre... ... de Tasmanie et pain grillé	17
Coques blanches de nos côtes en salade de charlotte tièdes, vinaigre de... ... pomme bio amée et huile d'olive de l'Atlas	16
Gelée de lapin sauté chasseur, sauce aigre douce et germe de poireaux	14

Les Entrées Chaudes

Vol au vent de ris de veau aux champignons	18
Pizzette de langoustines bretonnes, caviar d'aubergines fumées, lamelles... ... de truffes noires mélanosporum	22
Friture d'encornets, sauce tartare	15
Oufs bio de poule en meurette, à la façon d'Aurélien, notre chef	16
Traditionnelles ravioles de Royan label rouge à la sauce poulet	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

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

Choucroute de La Mascotte aux poissons	35
Epais de colin en croûte de noisette, épinards frais à la crème	29
Pétales de lotte braisées au Sauternes, riso liées aux sucs d'étrille et brunoise maraîchère	33
Fish and chips, vinaigre de malt et sauce tartare, frites maison	28
Belle sole de Bretagne en meunière et purée à l'ancienne	44
Le « litre » de moules à la Normande et frites maison	25

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

Beau cassoulet maison	34
Paleron de bœuf, confit au vin rouge, carottes des sables en mousseline infusée au thym	29
Canard français laqué par nos soins aux quatre épices, jus kécap, aligot de l'Aubrac	32
Belle entrecôte d'Angus à la plancha, crème de camembert et frites maison	33
Palette de porc fermier confite, jus et endives chicorée au pommeau	29
Tartare de bœuf d'Aubrac, frites maison ou salades mélangées	28
L' assiette d'aligot ou de légumes de saison	12
Changement de garniture aligot ou légumes de saison	7

«Les Incontournables»

Grande salade Caesar à notre façon :	21
Romaine, copeaux de parmesan, œufs de caille, tomates cerises, ...	
... poulet croustillant, sauce Caesar, croûtons	
Le « Welsh », ou croque gallois...	19
Cheddar, bière brune, jambon torchon, pain de mie, œuf au plat, frites	

Les fromages

Caillé de chèvre frais de la « Fromagerie du Tertre » à Fougeré en Anjou ...	
... façon salée : échalotes et fines herbes	10
Camembert au lait cru	9
Cantal ou Saint Nectaire fermier ou Fourme d'Ambert, etc.	10
Plateau de fromages	16
Salade mixte	12
Salade verte	9

Les desserts « Maison »

Caillé de chèvre frais de la « Fromagerie du Tertre » à Fougeré en Anjou	
... façon sucrée : coulis de fruits rouges ou miel	10
Crêpes flambées au Grand Marnier	14
Profiteroles aux choux croquants et glace vanille de la maison Berthillon, sauce au chocolat	16
Poire Williams en verrine rafraîchit par son coulis, chocolat chaud « Guayaquil »	14
Cœur coulant au praliné noisette et sa glace de la maison Berthillon	15
Millefeuille à la crème légère vanillée de Madagascar	15
Le café gourmand de La Mascotte	14

Glaces et sorbets Berthillon

La coupe trois parfums	15
La palette de Montmartre :	18
... 4 parfums au choix, coulis de fruits rouges ou chocolat chaud, chantilly	
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

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.

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, moutarde de crémone
- Coques blanches de nos côtes en salade de charlotte tièdes, vinaigre de...
... pomme bio amée et huile d'olive de l'Atlas
- Gelée de lapin sauté chasseur, sauce aigre douce et germe de poireaux
- Friture d'encornets à la sauce tartare
- Ravioles traditionnelles de Royan à la sauce poulet
- 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
- Epais de colin en croûte de noisette, épinards frais à la crème
 - Fish and chips, vinaigre de malt et sauce tartare, frites au couteau
 - Palette de porc fermier confite, jus et endives chicorée au pommeau
 - Paleron de bœuf, confit au vin rouge, carottes des sables en mousseline infusée au thym
 - Tartare de bœuf d'Aubrac, frites au couteau ou salades mélangées
 - Le « litre » de moules à la Normande et frites au couteau
 - Plat du jour *

- et
- Un fromage au choix sur le plateau
 - Caillé de chèvre artisanal de la fromagerie du Tertre en Anjou :
 - ... façon salée Échalotes ou fines herbes fraîches
 - ... façon sucrée Coulis de fruits rouges ou miel
 - Cœur coulant au praliné noisette, glace caramel au beurre salé de la maison Berthillon
 - Poire Williams en verrine rafraîchit par son coulis, sauce chocolat « Guayaquil » ...
... servie chaude
 - 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 Poire Williams en verrine
- Un jus d'orange ou un Coca