

nos Formules

Montana
entrée + plat
(parmi les listes ci-dessous)
16.50 €

Les entrées au choix

Soupe de poissons et sa rouille.
Croustille de chèvre en salade.
Salade Italienne.
Tartare de saumon.
Salade croquante.
Foie gras de canard, chutney de figues, supplément 3 €.

Long Island
plat + dessert
(parmi les listes ci-dessous)
16.50 €

Les plats au choix

Moules au choix à la carte (700g).
Louisiana Chicken : voir carte du grill.
Saumon à la plancha, beurre blanc.
Dos de Thon à la plancha, huile d'olive citronnée.
Pièce du boucher, sauce béarnaise.
Steak haché et oeuf à cheval.

L'Atlantic
entrée + plat + dessert
(parmi les listes ci-dessous)
19.50 €

Les desserts au choix

Salade de fruits frais.
St Marcellin affiné.
Fromage blanc crème.
Fudge brownie.
Glace 2 boules au choix.
Ile flottante.
Mousse au chocolat.
Pâtisserie du moment.

Supp. de 1.70€ pour autre dessert, sauf assiette Atlantic et profiterolles à 2.70€

à Midi (Du lundi au vendredi sauf jours fériés)

Si vous êtes pressés, merci de nous le signaler.

Entrée du jour
5.50 €

Plat du jour
8.50 €

Kid menu
(midi et soir)
6.60 €

Moules à la crème, frites ou Saumon à la plancha, frites et haricots verts ou Steak à cheval, frites et haricots verts et
Glace 2 boules au choix ou Magnum à la vanille ou Mousse au chocolat ou Salade de fruits ou pâtisserie du moment et
au verre (Coca-Cola, Orangina, jus de fruit, Ice-Tea, Sprite, Limonade & Sirop)

EXPRESS menu
10.90 €

Plat du jour ou Salade du jour ou Moules marinières et Café gourmand

DRINK menu
12.90 €

EXPRESS menu et Boisson au choix*

OAK menu
14.90 €

Entrée du jour et Moules marinières ou Pièce du boucher béarnaise ou Plat du jour et Café gourmand et 1 boisson au choix*

* 25cl bière Heineken, 50cl Vittel ou Badoit, 25cl soda, 15cl verre de vin VDP blanc, AOC rouge ou AOC rosé.

nos Desserts

Assiette Atlantic **6.50 €**
fudge brownie, profiterole, nougat glacé, crème brûlée

Milk shake traditionnel, un délice

Nos parfums : vanille, chocolat, fraise, café, caramel, banane et fraise
5.40 €

L'île aux trésors

- Baba au rhum bouchon bon, bon !! **5.90 €**
- Crumble pommes fruits rouges croustillant. **5.50 €**
- Tiramisu surprenant. **5.50 €**
- Crème brûlée caramélisée à la cassonade, un classique ! **5.50 €**
- Tarte tatin nature, crème fraîche ou glace vanille. **5.50 €**
- Fondant au chocolat crème anglaise, Amaretto et glace vanille, renversant. **5.50 €**
- Hot fudge brownie gâteau au chocolat, noix de pécan, glace vanille, hot fudge chocolat, crème anglaise. **5.50 €**
- Nougat glacé coulis de fruits rouges, very french ! **4.90 €**
- Mousse au chocolat onctueuse ! **4.90 €**
- Ile flottante crème anglaise, pralines rouges, généreuse ! **5.20 €**
- Salade de fruits de saison rafraîchissante. **5.50 €**
- Carpaccio d'ananas caramélisé glace coco, c'est exotique. **4.50 €**
- Pâtisserie du moment

Les glaces avec alcool

- Sweet garden glace chartreuse verte, chartreuse verte. **5.50 €**
- Colonel glace citron, vodka verticail. **5.50 €**
- Lemon Ice glace citron de Sicile et citron vert, limoncello. **5.50 €**

Les glaces classiques

- Café ou chocolat liégeois **4.90 €**
- Dame blanche vanille, hot fudge, chantilly. **4.90 €**
- Profiteroles **x2 : 3.90 € x3 : 4.90 € x4 : 5.90 € x5 : 6.90 €**
- choux, hot fudge, glace vanille, chantilly.

Les glaces spéciales

- Pina colada sorbet noix de coco et ananas, rhum, chantilly, ananas fruit, amandes. **5.50 €**
- Farandole cassis, fraise, citron, chantilly, fruits rouges. **5.50 €**
- Pecan crips caramel cup glaces vanille noix de pecan et confiture de lait, sauce noisette, noix de pecan caramélisées, chantilly. **5.50 €**
- Strawberry cheese cake glace vanille et fraise, coulis de fruits rouges, fraises et morceaux de cheese cake, chantilly. **5.50 €**
- Banana cup glace vanille pecan, banane fraîche, confiture de lait, chantilly. **2 boules 3.20 € 3 boules 4.50 €**
- Les parfums au choix
- Les crèmes glacées café, chocolat noir, chocolat blanc, caramel, vanille pécan, vanille, fraise, rhum raisin, noix de coco, chartreuse, pistache, menthe-chocolat.
- Les sorbets ananas, citron vert, citron de Sicile, cassis, poire, framboise. **0.40 €**
- Les suppléments chantilly, hot fudge, topping noisette.

Fromages

- Fromage blanc (200 g) **4.20 €**
Faiselle 40% au lait cru, crème fraîche ou coulis de fruits rouges.
- Saint Marcellin affiné et noix. **4.50 €**

Café délice
5.50 €

café gourmand, crème brûlée, meringue

Café gourmand
3.50 €

café, verrine, brownie

ATLANTIC OAK



Bienvenue



MOULES Frites - GRILL
Ouvert 7/7 midi et soir

Les groupes sont bienvenus, demandez nos possibilité de menus. N'hésitez pas à nous faire part de votre satisfaction ou mécontentement en remplissant le questionnaire accompagnant votre note.

Consultez notre site internet : www.atlantic-oak-38.com

nos Conviviales

A partager entre amis

Idéal pour 4/5 personnes

Conviviale de la mer **16.00 €**

rillettes de truite, thonade, anchoïade, tartare de saumon, brandade de morue, moules catalanes, crevettes roses, aioli et toasts grillés

Idéal pour 2 personnes

De la mer **8.00 €**

à choisir 4 spécialités CONVIVIALE DE LA MER servies avec toasts grillés

Conviviale de la terre **16.00 €**

rilette de canard, jambon Italien, chorizo, tapenade noire, caviar d'aubergine, terrine de campagne, caviar de poivron, purée de pois chiche.

De la terre **8.00 €**

à choisir 4 spécialités CONVIVIALE DE LA TERRE servies avec toasts grillés

Nos fritures sont servies en entrée ou à partager...

Nos fritures vous sont aussi proposées en plat
avec frites et salade
12.90 €

Découvrez nos cocktails sans alcool, cocktails frozen et milk shake sur notre carte de bar

Panier de friture (environ 200 g)

Petite friture **6.00 €**
friture de Joëls

Filet de perche **9.00 €**
petits filets de perche

Rabas **9.00 €**
lamelles d'encornets panées, très tendres

Boston firty craquant **9.00 €**
un panier de friture et aioli, cabillaud, saumon, calamars, Joëls, pétoncles, crevettes, moules

Nos fritures sont servies avec citron, sauces aioli et tartare



nos Entrées

Nos salades vous sont aussi proposées en plat avec frites

11.50 €

Saumon en tartare et carpaccio de bœuf sont proposés en plat avec frites

13.00 €

Fraîcheurs

(salades servies avec une vinaigrette à l'échalote)

Croustille de chèvre

salade, saumon à l'aneth, brick de chèvre frais

6.10 €

Crétoise

salade, concombre, fromage de brebis, feuille de vigne, tomates, oignon rouge, olives noires

6.10 €

Croquante

salade, oeuf dur, oignons frits, croûtons, dés de roquefort, tomates

6.10 €

Italienne

salade, mozzarella, tomates, olives noires, chiffonnade de jambon italien, vinaigre balsamique

6.10 €

Nicoise

salade, haricots verts, pommes de terre, anchois, thon, tomates, oeuf dur, olives noires

6.10 €

Créole

salade, poulet au curry, dés d'ananas, crevettes roses, amandes grillées, vinaigrette au curcuma, tomates

6.10 €

Océanes

Soupe de poisson

accompagnée de rouille, croûtons, emmental râpé

6.10 €

Saumon en tartare

à l'huile d'olive et sésame, salade

6.10 €

Moules gratinées

moules décoquillées au beurre d'escargot et emmental

5.90 €

Gourmandes

Bloc de foie gras de canard

une tranche servie avec chutney de figues, sel de Guérande et pain de campagne grillé

7.90 €

Carpaccio de boeuf (80g)

fines tranches de bœuf, huile d'olive, basilic, parmesan, câpres, salade

6.50 €

nos Viandes

A la Plancha

Pour les connaisseurs

Dans un souci de qualité, l'Atlantic sélectionne pour vous des races à viandes de qualité et maturées. Nous vous informerons de la race du jour au moment de la prise de votre commande.

Côte de bœuf (400 g)

au sel de Guérande

17.50 €

L'entrecôte (300 g)

goûteuse et persillée

15.50 €

Coeur d'ailou (270 g)

épais et fondant

14.90 €

Escalope de veau panée

sauce forestière

14.00 €

Bavette (200 g)

goûteuse et juteuse

14.00 €

Tartare de bœuf charolais haché au couteau (180 g) notre recette est un secret servi avec salade et frites

14.00 €

Grand Carpaccio (160 g) huile d'olive, parmesan basilic, servi avec salade et frites

13.00 €

Bleu :
juste saisie mais chaude à l'intérieur

Saignante :
saisie et rouge vif à l'intérieur

À point :
saisie et rosée à l'intérieur

Rosée :
cuisson à point pour l'agneau et le canard

Ribs travers de porc fondant, sauce BBQ (400 g)

13.90 €

Louisiana chicken

filet de poulet aux épices cajun, pomme de terre au four, sauce cheddar et confiture de tomate verte

13.50 €

Magret de canard du sud ouest (320/350 g)

14.90 €

Andouillette Lyonnaise (220 g)

14.50 €

Steack haché avec oeuf à cheval (200 g)

12.00 €

Accompagnées :

de frites ou pomme de terre samba au four et haricots verts.

Sauces au choix :

béarnaise, roquefort, forestière, poivre vert, tartare, moutarde, échalote, BBQ.

À DÉCOUVRIR



Moules marinières
frites et bière Heineken
50 cl
Seulement 16.00 €

De généreuses portions de moules (900g) cuisinées avec des produits sélectionnés

nos Moules

- Marinière** céleri, oignons, bouquet garni, beurre 1/2 sel, muscadet 11.90 €
- Espagnole** sauce safran, chorizo, poivrons, calamars 13.50 €
- Poulette** oignons, poireaux, persil, crème fraîche 13.50 €
- Romana** tomates, ail, basilic, huile d'olive, bouquet garni 13.50 €
- Homardine** bisque de homard, crème fraîche, cognac 13.50 €
- Maine** oignons, champignons frais, lardons fumés, crème fraîche 13.50 €
- Beer** bière blonde, crème fraîche 13.50 €
- Curry** madras curry, raisins, ananas, pommes, lait de coco 13.50 €
- Moutarde** poulette, moutarde à l'ancienne 13.50 €
- Savoyarde** poulette, beaufort, emmental, comté et vin blanc de Savoie 13.90 €
- Raviole** poulette, gruyère râpé, ravioles du Royans au comté 13.90 €
- Roquefort** crème fraîche, persil, roquefort 13.90 €

Les frites sont à volonté sur demande

pour accompagner vos moules

	25 cl	50 cl	litre
Bières pression	3.20 €	5.20 €	9.20 €
Heineken	3.40 €	5.50 €	9.80 €
Affliguem	3.40 €	5.50 €	9.80 €
Bière du mois			

nos Poissons

Trio de saumon
saumon qualité Norvège, fumé, en carpaccio et en tartare, servi avec frites, salade, crème de raifort et toasts grillés
13.90 €

Homard grillé
Suivant arrivage
(400/500 g)
au beurre citronné, haricots verts, riz basmati
23.00 €

Crispes de grenouille
(300 g)
au beurre persillé servies avec frites et salade
14.50 €

Nos fritures
vous sont proposées en plat servies avec frites et salade
12.90 €

Selon les arrivages et les saisons...

fish favorites à la Plancha

- Noix de St Jacques** sans corail origine Atlantique Nord (180 g) 16.50 €
- Saint Pierre** en filet à l'unilatéral, sauce huile d'olive citronnée (200 g) 14.90 €
- Bar** (loup de méditerranée) en filet à l'unilatéral (180 g) 14.90 €
- Mixed grill** thon, calamars, saumon, bar 14.90 €
- Calamars frais à la plancha** tout simplement 14.90 €
- Dos de thon** servi avec de l'huile d'olive citronnée (160 g) 13.90 €
- Saumon** « qualité Norvège supérieur » (180 g) 13.90 €
- Saumon** cajun épicé (180 g) 13.90 €

Accompagnés :
de riz pilaf et haricots verts.
Sauces au choix :
beurre blanc, beurre citronné, huile d'olive citronnée, béarnaise, fromage blanc aux herbes, aioli, curry jaune.