

## Nos menus

**Menu express du Jour\*** Entrée & Plat & Dessert **19€<sup>95</sup>**

Entrée/Plat ou Plat/Dessert du jour	16€ <sup>95</sup>
Plat du jour	13€ <sup>95</sup>
Menu enfant Sirop & Plat & Glace Pour les moins de 10 ans	11€ <sup>95</sup>
Menu pitchou Sirop & Plat & Glace Pour les moins de 5 ans	7€ <sup>95</sup>

\*Menu du jour du lundi au vendredi, le midi.

## Pour l'apéro

Mini Écailler 4 huîtres Marennes d'Oléron, 4 crevettes, 200 gr de bulots & condiments	15€ <sup>95</sup>
Assiette de Crevettes 12 crevettes roses & condiments	14€ <sup>95</sup>
Big Tapas Coppa, chorizo, jambon cru, comté, chèvre chaud & croûtons, beignets de calamars, accras	20€ <sup>95</sup>
Assiette de Bulots aux arômes Environ 300 gr de bulots cuits, citron et mayonnaise	10€ <sup>95</sup>

## Nos cocktails

Cocktail du Trusquin (sans alcool)	5€ <sup>00</sup>	Moscow Mule (Vodka)	8€ <sup>00</sup>
Virgin Mojito	6€ <sup>00</sup>	London Mule (Gin)	8€ <sup>00</sup>
Planteur (Rhum)	8€ <sup>00</sup>	Mojito	8€ <sup>00</sup>
Spritz	8€ <sup>00</sup>	Mojito fraise	8€ <sup>00</sup>

## Apéritifs & digestifs

Ricard / Pastis 51	2cl	3€ <sup>00</sup>	Get 31	4cl	7€ <sup>00</sup>
Kir (mière, cassis, châtaigne, pêche, framboise, myrtille)	12cl	5€ <sup>50</sup>	Limoncello	4cl	6€ <sup>00</sup>
Coupe de Champagne	12cl	11€ <sup>00</sup>	Cognac, Armagnac, Calvados	4cl	7€ <sup>00</sup>
Whisky	4cl	6€ <sup>00</sup>	Verveine artisanale du Forez	4cl	6€ <sup>00</sup>
Jack Daniel's	4cl	8€ <sup>00</sup>	Eau de vie (poire, framboise, mirabelle...)	4cl	6€ <sup>00</sup>
Porto / Baileys	4cl	4€ <sup>50</sup>	Sélection Whisky Premium	à partir de	8€ <sup>00</sup>
Martini blanc / rouge	4cl	4€ <sup>50</sup>	Rhum de dégustation	4cl	à partir de 7€ <sup>00</sup>
Suze	4cl	6€ <sup>00</sup>	(Diplomatico, Don Papa, Centenario...)		
Get 27					

## Bières pression

**GALLIA WEST IPA 6°**  
**AFFLIGEM BLONDE D'ABBAYE 6°**  
**COQ D'HABITUDE BLONDE 4,2°**  
25cl...4€<sup>50</sup> 50cl...7€<sup>95</sup>

Picon	25cl/50cl	5€ <sup>00</sup> /8€ <sup>50</sup>
Monaco	25cl/50cl	4€ <sup>50</sup> /8€ <sup>00</sup>
Liefmans	25cl	4€ <sup>50</sup>

## Bières spéciales

Blanche, IPA, Ambrée	33cl	5€ <sup>50</sup>
Fruits rouges, Triple...	33cl	4€ <sup>50</sup>
Desperados	33cl	5€ <sup>00</sup>
1664 sans alcool	33cl	5€ <sup>00</sup>

## Champagne

Sélection de champagnes sur demande  
(75cl ou 150cl)  
à partir de 39€<sup>00</sup>

## Boissons fraîches

Coca-Cola	33cl	4€ <sup>00</sup>
Coca-Cola zéro	33cl	4€ <sup>00</sup>
Cherry Coke	33cl	4€ <sup>00</sup>
Fanta	25cl	4€ <sup>00</sup>
Orangina	25cl	4€ <sup>00</sup>
Fuze tea	25cl	4€ <sup>00</sup>
Sirop	25cl	2€ <sup>00</sup>
Pac à l'eau (citron)	25cl	2€ <sup>70</sup>
Diabolo	25cl	4€ <sup>00</sup>
Limonade "Pschitt !"	25cl	3€ <sup>50</sup>
Jus de fruits	25cl	4€ <sup>00</sup>
Perrier	33cl	4€ <sup>00</sup>
San Benedetto (eau gazeuse ou plate)	1l	4€ <sup>95</sup>
Vals (eau gazeuse)	75cl	4€ <sup>95</sup>

LA TABLE DU  
**TRUSQUIN** 10 ANS

## Huîtres, crustacés et fruits de mer

### Nos huîtres

LES MARENNES OLÉRON par 6 pièces	15€ <sup>95</sup>
LES "PRESTIGES" par 6 pièces Selon arrivages. Ex : Gillardeau, Utah Beach, Ostra Régal, ...	19€ <sup>95</sup>
LE PANIER DE L'OSTRÉICULTEUR 8 huîtres Marennes Oléron 4 huîtres Prestige selon arrivage	31€ <sup>95</sup>

### Nos crustacés & co

BULOTS AUX ARÔMATES environ 300g accompagnés de mayonnaise	10€ <sup>95</sup>
CREVETTES ROSES par 12 pièces	14€ <sup>95</sup>
TOURTEAU ENTIER environ 500g accompagnement de saison ou frites	19€ <sup>95</sup>

### Plateaux de fruits de mer

VENTE À L'ARDOISE  
(nous consulter) à partir de 47€<sup>50</sup>/pers.

## Nos plats

Pasta Mamma Mia Le réconfort d'un plat de pâtes selon l'inspiration du moment	19€ <sup>95</sup>
Risotto Végé Risotto crémeux rehaussé d'une poêlée de légumes de saison et sauce aux olives	19€ <sup>95</sup>
Carpaccio Lanières de bœuf cru et assaisonné (parmesan, basilic, graines torréfiées, caramel balsamique)	20€ <sup>00</sup>
Cannibale Carpaccio + Tartare au choix	27€ <sup>00</sup>
Tartare classique Bœuf au couteau assaisonné (câpres, échalote, persil, cornichons et oeuf poché)	22€ <sup>00</sup>
Tartare calabraise Bœuf au couteau assaisonné (pesto de basilic, tomate confite, parmesan, pignons)	22€ <sup>00</sup>
Entrecôte environ 350 g grillée Sauce au choix (beurre maître d'hôtel, roquefort, olives)	27€ <sup>00</sup>
Côte de Bœuf bien élevée environ 1kg (seul ou à deux) Sauce au choix (beurre maître d'hôtel, roquefort, olives)	60€ <sup>00</sup>

### Nos viandes\*

### Nos poissons\*\*

Seiches version bord de mer Seiches mœlleuses poêlées en persillade	24€ <sup>00</sup>
Dorade provençale Daurade royale farcie aux légumes du soleil et pesto de basilic	23€ <sup>00</sup>
Steack de thon Thon snacké mi cuit et condiments à la thaï	25€ <sup>00</sup>
Parillada XL Assortiment de seiche, daurade et thon, grillés en persillade	39€ <sup>00</sup>

\*accompagnées de frites cuites dans de la graisse de bœuf et salade

\*\*accompagnement de saison

POUR CONSULTER  
LA CARTE DES VINS,  
FLASHÉZ LE QR CODE



## Nos salades

	Petite	Grande
Royans classic Mélange de salades, tomates, jambon cru, poêlée de ravioles et croustillant de chèvre au miel	13€ <sup>95</sup>	17€ <sup>95</sup>
Royans chicken Mélange de salades, tomates, filet de poulet pané, poêlée de ravioles et chips de parmesan	13€ <sup>95</sup>	17€ <sup>95</sup>
Salade grecque (Végé) Mélange de salades, tomates, tzatziki de concombre à la menthe, fêta, olives, oignons rouges et croûtons	12€ <sup>95</sup>	16€ <sup>95</sup>
Salade italienne Mélange de salades, tomates, coppa, mozzarella burrata, pesto de basilic, pignons grillés	14€ <sup>95</sup>	18€ <sup>95</sup>

## Poke bowl

Végétarien Riz japonais condimenté, avocat, assortiment de légumes de saison, cubes de mangue et sauce asiatique	17€ <sup>95</sup>
Poulet Riz japonais condimenté, avocat, assortiment de légumes de saison, blanc de poulet pané et sauce asiatique	18€ <sup>95</sup>
Poisson Riz japonais condimenté, avocat, assortiment de légumes de saison, crevettes marinées, saumon gravlax et sauce asiatique	19€ <sup>95</sup>

Assiette de fromages 6€<sup>95</sup>

## Nos desserts

Maxi profiterole Maxi chou au craquelin garni d'une mousse vanille glacée et chantilly Choisissez votre sauce selon vos envies... chocolat, caramel, coulis fruits rouges	9€ <sup>00</sup>
Tatin estival Tarte tatin aux abricots rôtis, glace à la fleur de lait et sauce caramel	9€ <sup>00</sup>
Secret fraise bergamote Sablée, compotée de fraise et bergamote, mousse mascarpone et éclats de pistache	9€ <sup>00</sup>
Montilien givré Comme un nougat glacé, coulis de fruits rouges	9€ <sup>00</sup>
Café gourmand Café et 2 douceurs sucrées (Thé supplément 1€)	12€ <sup>00</sup>

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER  
LA CARTE DES GLACES !

## Cafés et thés

Café expresso	2€ <sup>00</sup>
Café décaféiné	2€ <sup>20</sup>
Café crème	2€ <sup>50</sup>
Mac'Café Café & 2 macarons	4€ <sup>95</sup>
Mac'Thé Thé & 2 macarons	5€ <sup>95</sup>
Thé et infusion	3€ <sup>00</sup>

LE 1<sup>ER</sup> VENDREDI DE CHAQUE MOIS

SOIRÉE FRUITS DE MER À VOLONTÉ !

44€<sup>95</sup>  
pour 1 pers.