



Menu à 27€

Sauf week-end et jours fériés
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu à 31€

Tous les jours
Entrée + Plat + Dessert

6 Huîtres creuses de Bretagne N°3
Soupe de poissons avec sa rouille et ses croûtons
Trilogie aux saveurs marines
Superposition végétale de Hareng et de foie gras de canard
Confit de lapin et de foie gras Maison
Moule Marinières
Parfois une entrée du jour

Choucroute de la mer aux 3 poissons
Pavé de merlu crème de petit pois au curry, légumes de saison
Moules marinières frites
Suggestion du chef
Pluma de cochon à la plancha
Faux-filet grillé au poivre sauvage de Madagascar

Assiette de trois fromages affinés
Ou
Dessert au choix

Menu à 45 €

9 Huîtres creuses de Bretagne N°3
Assiette de fruits de mer
Pressé de crabe et de bar fumé à la minute
Ravioles de crabe et de langoustines beurre vanillé à l'orange
Moules sauce au choix à la carte
Terrine de Foie gras de canard Maison, confiture d'oignons rouges
Tartare de bœuf aux huîtres de Bretagne
Parfois une entrée du jour

Dos de cabillaud en croûte d'herbes et son beurre
Filet de rouget barbet grillé, beurre blanc aux algues, risotto
La pêche du jour

Moules frites sauce au choix à la carte
Filet de Bœuf snacké jus de viande à l'ail noir
Rognon de veau UE à la moutarde violette de Brive

Assiette de fromages affinés
Ou
Dessert au choix

Aujourd'hui le chef...

Menu Homard à 96 €

Au choix dans la carte

Une entrée
ou Fruits de Mer sauf plateaux

Un Homard (minimum 500g)
cuisson au choix

Assiette de 3 fromages affinés

Un dessert Maison

Les Entrées

Soupe de poissons Maison avec sa rouille et ses croûtons	16 €
Saumon gravlax, fumé à la minute	25 €
Pressé de crabe et de bar fumé à la minute	28 €
Terrine de foie gras de canard Maison et sa confiture d'oignons rouges	26 €
Confit de lapin au foie gras Maison	20 €
Tartare de bœuf aux huîtres de Bretagne	25 €
Superposition végétale de Hareng et de foie gras de canard	25 €
Ravioles de crabe et de langoustines, beurre vanillé à l'orange	28 €
Parfois une entrée du jour	20 €

Les Poissons Nobles selon arrivage 45 €

DOS DE SAINT-PIERRE, SOLE, DOS DE BAR

Composez votre plat : choix du poisson, de la cuisson, de la sauce et de la garniture

Cuisson

Vapeur
Grillé
Plancha

Garniture

Risotto
Légumes
Purée de pommes de terre
Salade de jeunes pousses

Sauce

Beurre blanc
Huile d'olive
Aux œufs de hareng
Beurre aux algues
Aux huîtres de Bretagne

Fruits de mer et Plateaux

L'assiette de fruits de mer	22 €
Le petit plateau de fruits de mer / 1 pers.	35 €
Plateau de fruits de mer / 1 pers.	60 €
Plateau de fruits de mer / 2 pers.	110 €
Plateau de fruits de mer royal, 1/2 homard bleu / 1 pers	110 €
Plateau de fruits de mer royal, 1 homard bleu / 2 pers.	200 €
Araignée ou Tourteau mayonnaise selon arrivage ou saison	22 €
Langoustines mayonnaise 300g	39 €
Les 6 huîtres creuses de Bretagne N°3	13 €
Les 9 huîtres creuses de Bretagne N°3	19 €
Les 12 huîtres creuses de Bretagne N°3	25 €
Les 6 huîtres chaudes creuses de Bretagne N°3	17 €
Assiette de bulots mayonnaise 350g	18 €
Assiette de palourdes grises	22 €
Assiette de crevettes roses bio 200gr	22 €
Assiette de 3 huîtres de Bretagne et bulots	16 €

Les Homards bleus les 100 g 16 €

Poids minimum des Homards de notre vivier : 500 g

Homard grillé à la crème, flambé à la Fine Champagne
Homard rôti et son beurre aux agrumes
Homard rôti flambé au rhum et son beurre au rhum vanille
Homard plancha au kari goss

Les Poissons

Sole meunière dorée au beurre salé 400gr environ	45 €
Pavé de merlu, crème de petit pois au curry, légumes de saison	25 €
Choucroute de poissons nobles au beurre blanc	35 €
Filets de sole, beurre blanc aux algues, purée et petits légumes	45 €
Filet de rouget barbet grillé, beurre blanc aux algues, risotto	32 €
Dos de cabillaud en croûte d'herbes et son beurre	27 €

Les Viandes

Rognon de veau UE cuit minute à la moutarde violette de Brive	25 €
Faux-filet grillé au poivre sauvage de Madagascar	27 €
Ris de veau rôti, crème de langoustine	40 €
Filet de bœuf jus de viande à l'ail noir	35 €
Filet de bœuf grillé, béarnaise	35 €
Pluma de cochon à la plancha	25 €

Assiette de 3 fromages affinés	8 €
Salade verte	4 €
Assiette de Légumes	8 €
Assiette de frites maison	5 €

Déjeunez en terrasse
plein Sud ...



Menu Enfant 11 €

Salade de tomates ou Salade de saumon et de foie gras
ou Soupe de poissons Maison ou Moules marinières

Filet de poisson blanc vapeur ou Filet de bœuf à la plancha
ou Aiguillettes de poulet à la crème ou Moules marinières frites

Dessert au choix à la carte

Moules de Bouchot 15 € 800g

Moules Marinières Moules au chorizo
Moules à la crème Moules au cidre et aux pommes
Moules au curry

Assiette de frites fraîches maison 5 €

Desserts des menus au choix

Dessert à la carte 12 €

Tous nos desserts, nos sorbets et nos glaces
sont faits maison sur place

Parfois un dessert du jour
Farandole de desserts
Feuillantine de fraises, crème légère à la vanille
Carpaccio de fraises sur sa compotée de rhubarbe
Délice au chocolat crème anglaise
Crèmeux vanille cœur caramel biscuit croustillant
Crème brûlée à la fève tonka
Pavlova aux fruits rouges
L'Abricot
Baba au Limoncello, crème fouettée mascarpone
Profiteroles au chocolat
Assiette de sorbets ou glaces
Le café ou thé gourmand