



## Menu à 27€

Du mardi au vendredi, sauf 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  
Ballotine entre terre et mer crème légère  
Confit de lapin et de foie gras Maison  
Parfois une entrée du jour

\*\*\*\*\*

Choucroute de la mer aux 3 poissons  
Pavé de merlu à la plancha, jus de viande et risotto  
Suggestion du chef  
Pluma de cochon crème montée à la moutarde (VPF)  
Confit de bœuf croustillant jus Thai

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 trois fromages affinés, sélection de L'Antre frères à Saint-Méloir  
Ou  
Dessert au choix

## Menu à 46 €

9 Huîtres creuses de Bretagne N°3  
Assiette de fruits de mer  
Pressé de crabe et de Saint-Jacques fumé à la minute  
Cassolette de Saint-Jacques et de langoustines beurre vanillé à l'orange  
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 rôti, risotto et son beurre blanc aux œufs de hareng  
Saint-Jacques à la plancha, fève de tonka, purée de patate douce  
La pêche du jour

Filet de Bœuf snacké aux morilles  
Ravioles de ris de veau aux champignons, jus de viande

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages affinés, sélection de L'Antre frères à Saint-Méloir  
Ou  
Dessert au choix

## Aujourd'hui le chef...

## Menu Homard à 110 €

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	17 €
Saumon gravlax, fumé à la minute	26 €
Pressé de crabe et de Saint-Jacques fumé à la minute	28 €
Terrine de foie gras de canard Maison et sa confiture d'oignons rouges	28 €
Confit de lapin au foie gras Maison	20 €
Tartare de bœuf aux huîtres de Bretagne	26 €
Ballotine entre terre et mer	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	23 €
Le petit plateau de fruits de mer / 1 pers.	36 €
Plateau de fruits de mer / 1 pers.	62 €
Plateau de fruits de mer / 2 pers.	116 €
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	14 €
Les 9 huîtres creuses de Bretagne N°3	20 €
Les 12 huîtres creuses de Bretagne N°3	26 €
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, jus de viande et risotto	25 €
Choucroute de poissons nobles au beurre blanc	35 €
Filets de sole, beurre blanc aux algues, purée et petits légumes	45 €
Dos de cabillaud rôti, risotto et son beurre blanc aux œufs de hareng	27 €
Aiguillettes de Saint-Pierre, riz noir, crème de coquillages	38 €

## Les Viandes

Filet de bœuf grillé, béarnaise	35 €
Filet de bœuf à la plancha aux morilles	36 €
Entrecôte grillée, béarnaise (380gr 420gr)	42 €
Confit de bœuf croustillant, jus Thai, purée de patate douce	25 €
Ris de veau rôti aux langoustines	40 €
Rognon de veau UE à la moutarde violette de Brive	25 €
Coronita à la plancha, origine Espagne, jus de viande au balsamique	25 €
Pluma de cochon, origine Espagne, à la plancha, crème montée à la moutarde	25 €
Suprême de poulet noir de Bretagne aux morilles	24 €
Tomahawk 1,100kg/1,200kg, basse côte grillée, béarnaise, frites	89 €

Salade verte	4 €
Assiette de Légumes	8 €
Assiette de frites	5 €
Assiette de 3 fromages affinés, sélection L'Antre frères	10 €

Déjeunés en terrasse  
plein Sud ...



## Desserts des menus au choix

Dessert à la carte 12 €

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