

## Menu à 25 €


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

## Menu à 29,50€

Tous les jours  
Entrée + Plat + Dessert

6 Huîtres creuses de Bretagne N°3  
Soupe de poissons avec sa rouille et ses croûtons  
Superposition végétale de Hareng et de foie gras de canard  
Confit de lapin et de foie gras Maison  
Duo de saumon et de thon mariné, crème légère aux œufs de hareng  
Moules Marinières  
Parfois une entrée du jour  
\*\*\*\*\*  
Choucroute de la mer aux 3 poissons  
Pavé de merlu, jus de viande et son risotto  
Moules Marinières, frites  
Suggestion du chef  
Mignon de porc breton au miel de sarrasin  
Emincé de basse côtes persillée, beurre au citron confit (IRL)  
\*\*\*\*\*  
Assiette de trois fromages affinés  
Ou  
Dessert au choix

## Menu à 42 €

9 Huîtres creuses de Bretagne N°3  
Assiette de fruits de mer  
Pressé de crabe et de bar, huile de noisette  
Ravioles de crabe et de langoustines, beurre vanillé à l'orange  
Foie gras de canard Maison, confiture d'oignons rouges  
Moules, sauce au choix à la carte  
Parfois une entrée du jour  
\*\*\*\*\*  
Dos de cabillaud plancha, œufs de hareng façon caviar  
Filet de rouget barbet, tarte tatin de fenouil, beurre anisé  
Moules frites, sauce au choix à la carte  
La pêche du jour  
Filet de bœuf  à la plancha aux poivres, sauvages de Madagascar  
Rognon de veau UE à la moutarde violette de Brive  
\*\*\*\*\*  
Assiette de fromages  
Ou  
Dessert au choix

## Aujourd'hui le chef...

## Menu Homard à 95 €

Au choix dans la carte

Une entrée  
ou Fruits de Mer sauf plateaux  
\*\*\*\*\*

Un Homard (de 450 à 550g)  
cuisson au choix  
\*\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages affinés  
\*\*\*\*\*

Un dessert Maison

## Les Entrées

Soupe de poissons Maison croûtons et rouille .....	14 €
Saumon gravlax, crème légère aux œufs de hareng façon caviar .....	25 €
Pressé de crabe et de Bar, huile de noisette .....	25 €
Foie gras de canard Maison et sa confiture d'oignons rouges .....	25 €
Confit de lapin au foie gras Maison .....	20 €
Carpaccio de Bar au citron noir d'Iran .....	26 €
Tartare de bœuf aux huîtres de Bretagne .....	25 €
Superposition végétale de Hareng et de foie gras.....	25 €
Ravioles de crabe et de langoustines, beurre vanillé à l'orange .....	28 €
Parfois une entrée du jour .....	20 €
Duo de saumon et de thon fumée à la minute .....	25 €

## Les Poissons Nobles selon arrivage 40 €

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

## 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 vapeur ou Filet de bœuf à la plancha  
ou Mignon de porc au miel de sarrasin ou Moule Marinières frites  
\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

## 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.....	20 €
Langoustines mayonnaise (fraîches, vivantes uniquement) .....	39 €
Les 6 huîtres creuses de Bretagne N°3 .....	12 €
Les 9 huîtres creuses de Bretagne N°3 .....	18 €
Les 12 huîtres creuses de Bretagne N°3 .....	24 €
Les 6 huîtres chaudes creuses de Bretagne N°3 .....	16 €
Assiette de bulots mayonnaise .....	15 €
Assiette de palourdes grises .....	20 €
Assiette de 3 huîtres de Bretagne et bulots .....	15 €

## Les Poissons

Sole meunière dorée au beurre salé 400gr environ.....	40 €
Pavé de merlu, jus de viande et son risotto .....	23 €
Choucroute de poissons nobles au beurre blanc .....	32 €
Filets de sole, beurre blanc aux algues, purée et petits légumes .....	40 €
Dos de cabillaud aux œufs de hareng façon caviar .....	29 €
Filet de rouget barbet tarte tatin de fenouil beurre anisé.....	29 €
La pêche du jour avec sa sauce et sa garniture .....	25 €

## Les Viandes



Rognon de veau UE cuit minute à la moutarde violette de Brive.....	23 €
Ris de veau rôti crème de xérès .....	33 €
Filet de bœuf aux poivres sauvages de Madagascar .....	30 €
Mignon de porc breton au miel de sarrasin.....	22 €
Filet de bœuf grillé.....	30 €
Emincé de basse côtes persillée (IRL) beurre au citron confit.....	25 €
Assiette de 3 fromages affinés .....	8 €
Salade verte .....	4 €
Assiette de Légumes .....	8 €
Assiette de frites maison .....	5 €

Déjeunés en terrasse  
plein Sud ...



## Moules de Bouchot 14 €

Moules Marinières  
Moules à la crème  
Moules au curry  
Moules au chorizo  
Moules au cidre et aux pommes  
Assiette de frites fraîches maison ..... 5 €

## Desserts des menus au choix

Desserts à la carte 11 €  
Tous nos desserts, nos sorbets et nos glaces  
sont faits maison sur place

## Les Homards bleus les 100 g 13 €

Poids moyen des Homards de notre vivier : 500 g

Homard grillé à la crème, flambé à la Fine Champagne  
Homard rôti et son beurre d'agrumes vanillé  
Ragoût de homard au cidre breton

Les Embruns