

LES APÉRITIFS

Planteur maison (20cl)	8,70€
Apéritif maison (12cl)	5,50€
Spritz (20cl)	9,10€
Americano maison (10cl)	10,10€
Martini blanc ou rouge (5cl)	5,10€
Suze (5 cl)	5,10€
Porto rouge ou blanc (8 cl)	5,10€
Ricard ou Pastis (2cl)	3,70€
Whisky Armorik (4cl)	8,70€
Whisky JB (4cl)	7,50€
Kir (12cl)	3,90€
cassis, mûre, pêche, griotte, fraise	
Kir Breton (12cl)	4,00€
cassis, mûre, pêche, griotte, fraise	
Kir Princier (12cl)	5,70€
cassis, mûre, pêche, griotte, fraise	
Kir Royal (12cl)	12,40€
cassis, mûre, pêche, griotte, fraise	
Pétillant nature (12cl)	5,50€

Bières Pression

Tigre Bock 25cl	3,50€
Grimbergen 25cl	4,50€
Picon bière 25cl	4,00€

Pression du moment
Consultez l'ardoise

Bières Bouteilles 33cl

Grimbergen Rouge	5,80€
Duchesse Anne Triple	6,50€
La Fougue IPA	6,50€
Blanche Hermine	6,50€
Lancelot	6,50€

SOFTS

Sodas	3,80€
Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Zéro (33cl), Coca-Cola Cherry (33cl), Tropic (25cl), Schweppes Tonic (25cl), Schweppes Agrum (25cl), Fuze-Tea (25cl), Fanta Orange (25cl), Cacolac (25cl), Sprite (25cl)	
Jus de Fruits 25cl	3,80€
Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate, Pamplemousse, Fraise, ACE	

FRUITS DE MER

SERVIS À L'ANNÉE

Les huîtres creuses de la baie de Quiberon (n°3)

Les 6	14,50€
Les 9	21,50€
Les 12	26,50€

Le duo d'huîtres (3 pièces)
et crevettes (4 pièces) 13,00€

L'assiette de crevettes (12 pièces) 13,00€

SERVIS DE PÂQUES À FIN SEPTEMBRE

Les bigorneaux	14,00€
L'assiette de bulots	12,00€
Les palourdes crues (12 pièces)	13,00€
L'araignée ou le tourteau	18,00€

(selon arrivage)

L'assiette du « Corsaire »
 19,00€ |

(3 huîtres, 4 crevettes et bigorneaux)
L'assiette du pêcheur
 25,00€ |

3 huîtres, 4 crevettes, 3 palourdes, bulots,
bigorneaux, ½ araignée ou tourteau

Le plateau pour 1
 43,00€ |

6 huîtres, 8 crevettes, 6 palourdes, bulots,
bigorneaux, 1 araignée ou tourteau

Le plateau pour 2**
 82,00€ |

12 huîtres, 16 crevettes, 12 palourdes,
bulots, bigorneaux, 2 araignées ou
tourteaux

**POUR 18€ DE PLUS, DÉGUSTEZ UNE BOUTEILLE
DE « AOP ENTRE DEUX MERS BLANC « FONTOY » 75cl

LE CHAMPAGNE

Coupe 12cl • 12,20€
Bouteille 75cl • 65,00€

Prix nets en euros. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

LES ENTRÉES

Soupe de poisson	9,00€
Oeuf parfait, crème d'ail, poêlée de champignons	10,00€
Gaspacho de légumes, feta	8,00€
Mi-cuit de maquereaux aux agrumes	13,00€
Cuisses de grenouille à l'ail	14,00€
Accras de poisson, sauce cacahuète	12,00€

SALADE

Salade de poulpe mariné • 17,00€
*suprême d'orange, noisettes,
vinaigrette agrume*

**Salade de filet mignon
fumé • 17,00€**
vinaigrette exotique

LES MOULES

PLAT VÉGÉTARIEN

Dahl de lentilles corail..... 18,00€
œuf parfait

LES PETITS PLUS

L'assiette de frites 5,00€
L'assiette de fromages 5,00€
La salade verte 4,00€

À LA MARINIÈRE
• 15,00€ •

À LA CRÈME
• 16,00€ •

DU JOUR
• 17,00€ •

**Accompagnées
de frites + 1.00€**

MENU **12,00€** MOUSSAILLON

Pour les enfants de moins de 12 ans.

Jambon blanc frites
ou **Poisson petits légumes**
• • •

1 Boule de glace
ou **Mousse au chocolat**
• • •

Pour 1,00€ de plus, un sirop à l'eau

LES POISSONS

Poisson du jour • 19,00€

Aile de raie • 25,00€
beurre blanc et purée de pommes de terre

Seiche grillée • 24,00€
émulsion chorizo, piperade

Merlu grillé • 23,00€
émulsion lardée, chutney pommes et tagliatelles de légumes

*Etant tributaire des arrivages en criée,
nous prions notre aimable clientèle de bien
vouloir nous excuser s'il venait exceptionnellement
à manquer un produit.*

LES VIANDES

Travers de porc laqués . . 22,00€
coleslaw, purée de maïs

Pièce du boucher 19,00€
*sauce béarnaise, frites maison
et parmesan*

Burger du moment 24,00€

Ris de veau 28,00€
*jus corsé, purée de céleri, poêlée
de champignons*

MENU EXPRESS

(7 jours sur 7, midi et soir)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 25,00€

Soupe de poisson
ou Œuf parfait, crème d'ail, poêlée de champignons

Poisson du jour
ou Pièce du boucher,
sauce béarnaise, frites maison et parmesan

Far Breton ou Mousse au chocolat
ou Verrine pralin et cacahuète
ou Faisselle coulis de fruits rouges
ou caramel au beurre salé

MENU DU JOUR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 29,00€

Soupe de poisson
ou Œuf parfait,
crème d'ail, poêlée de champignons
ou Gaspacho tomate et feta

Poisson du jour
ou Pièce du boucher,
sauce béarnaise, frites maison et parmesan

Far Breton ou Mousse au chocolat
ou Verrine pralin et cacahuète
ou Faisselle coulis de fruits rouges
ou caramel au beurre salé

MENU GOURMAND

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

38,00€

Duo d'huîtres (3) et de crevettes (4)
ou Mi-cuit de maquereaux
aux agrumes

ou Cuisses de grenouille à l'ail
ou Accras de poisson,
sauce cacahuète

Travers de porc laqués
coleslaw, purée de maïs
ou Burger du moment
ou Ris de veau
jus corsé, purée de céleri, poêlée de
champignons

ou Aile de raie,
beurre blanc et purée de pommes
de terre

ou Seiche grillée,
émulsion chorizo, piperade
ou Merlu grillé,
émulsion lardée, chutney pommes et
tagliatelles de légumes

Café ou thé gourmand
ou Sablé Tatin
caramel au beurre salé
ou Verrine pralin et cacahuète
ou Poire pochée au vin
ou Glaces (3 boules)

*Les boissons ne sont pas comprises dans les menus.
Tout changement dans les menus entraîne l'application du tarif carte.*

LES DESSERTS

Far breton.....	7,00€
Mousse au chocolat	8,00€
Sablé Tatin, caramel au beurre salé.....	10,00€
Verrine pralin et cacahuète	9,00€
Poire pochée au vin.....	9,00€
Faiselle, caramel au beurre salé ou coulis de fruit rouge	7,00€
Café ou Thé Gourmand	10,00€

LES GLACES

Café Liégeois Crème glacée café (2 boules), sauce café et crème sucrée	7,50€
Chocolat Liégeois Crème glacée chocolat (2 boules), sauce chocolat et crème sucrée	7,50€
Dame Blanche Crème glacée vanille (2 boules), sauce chocolat et crème sucrée	7,50€
Coupe Choco-Mint Crème glacée chocolat, menthe-chocolat, sauce chocolat et crème sucrée	8,50€
Coupe Fruits Rouges Sorbets framboise, fraise, cassis, coulis de fruits rouges et crème sucrée	8,50€
Coupe Bretonne Crème glacée caramel, vanille, sauce caramel et crème sucrée	8,50€
Coupe Colonel Sorbets citron (2 boules), vodka...	8,50€

NOS PARFUMS

CRÈMES GLACÉES

Vanille, Chocolat, Rhum-raisins,
Café, Pistache, Caramel,
Menthe-chocolat, Noix de coco

SORBETS

Citron, Citron vert, Cassis,
Framboise, Fraise, Mangue,
Passion

Coupe 1 boule • 3.00€

Coupe 2 boules • 5.00€

Coupe 3 boules • 7.00€

Supplément crème sucrée
2.00€

BOISSONS CHAUDES

Café	2,10€
Thé	3,50€
(Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Vert, Vert menthe, Fruits rouges)	
Infusion	3,50€
(Tilleul, Tilleul menthe, Verveine, Verveine menthe)	

DIGESTIFS 4cl

Rhum Don Papa 7 ans	9,70€
Rhum Kraken Black Spiced	8,90€
Get 27, Get 31, Baileys	7,00€
Calvados, Cognac, Armagnac,	
Poire Williams	7,70€
Irish Coffee	9,50€

Prix nets en euros. Service compris.
Pour les personnes sujettes à une allergie alimentaire, une information détaillée
sur la composition des plats comportant certains allergènes
est à votre disposition sur simple demande

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Btle 75cl
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <i>Domaine de l'Aiguillette, Mouzillon (Loire)</i>	4.50€	8.50€	17.00€	25.00€
IGP Oc Chardonnay <i>«Solàs», Laurent Miquel (Languedoc)</i>	5.00€	9.50€	19.00€	28.00€
AOP Lubéron Blanc <i>La Ciboise, Maison Chapoutier</i>	5.50€	10.00€	20.00€	29.00€
AOP Entre deux mers Blanc <i>Fontoy (Bordeaux)</i>	4.30€	8.30€	16.80€	24.80€
AOP Quincy <i>Domaine Philippe Portier</i>	6.00€	11.50€	23.00€	34.00€

VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Btle 75cl
AOP Coteaux d'Aix en Provence <i>«Première», Château Pigoudet (Provence)</i>	5.00€	9.50€	19.00€	28.00€
AOP Saint-Mont <i>«Océanides», Plaimont (Gascogne)</i>	4.50€	8.50€	17.00€	25.00€

VINS ROUGES

	Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Btle 75cl
AOC Pic Saint-Loup <i>Château de Lascaux (Languedoc)</i>	6.00€	12.00€	24.00€	33.00€
AOP Haut-Médoc <i>Château Le Chêne (Bordelais)</i>	5.50€	11.00€	22.00€	31.00€
VDF Pinot Noir <i>«L'Instant», Berthier (Loire)</i>	4.50€	8.50€	17.00€	25.00€
AOP Chinon <i>«Cuvée Prestige Pain», Charles Pain (Loire)</i>	6.00€	12.00€	24.00€	33.00€

LE CIDRE BOUCHÉ

Cidre brut

« Bolée d'Armorique »

Bouteille 25cl 4,00€

Bouteille 75cl 12,00€

Les Eaux

Vittel 25cl..... 3,80€

Badoit rouge 33cl 3,80€

Prix nets en euros. Service compris.

Pour les personnes sujettes à une allergie alimentaire, une information détaillée sur la composition des plats comportant certains allergènes est à votre disposition sur simple demande