

Notre écailler vous propose selon arrivage

Le Plateau Fruits de Mer Mareyeur (1pers) 28,50

(4 huîtres creuses, ½ araignée ou ½ tourteau, Langoustines, Bulots, Crevettes roses, Palourdes roses des Glénan, Clam's, Vernis, étrilles Bigorneaux)

Le Plateau Fruits de Mer Dégustation (1pers) 32,00

(6 huîtres creuses, 1 araignée ou 1 tourteau, Langoustines, Bulots, Crevettes roses, Palourdes roses des Glénan, Clam's, Vernis, étrilles Bigorneaux)

Le Plateau Fruits de Mer Royal (1pers) 56,00

(8 huîtres creuses ½ Homard Breton, 1 araignée ou 1 tourteau, Langoustines, /Bulots, Crevettes roses, Palourdes roses des Glénan, Clam's, Vernis, étrilles Bigorneaux)

Le Plateau de Coquillages (1pers) 17,80

(4 huîtres creuses, Bulots, Palourdes roses des Glénan, Clam's, Vernis, Bigorneaux)

Araignée ou tourteau, ½ ou entier selon taille (selon arrivage)	11.00
Les langoustines mayonnaise <i>Dublin Bay prawns</i> (selon arrivage)	16.95
Les bulots à aïoli <i>Whelks with garlic mayonnaise</i>	10.90
Le panaché huîtres et langoustines mayonnaise (selon arrivage)	19.50
Les huîtres creuses de Bretagne N° 3 (les 6) 9.30 (les 9) 13.80 (les 12) 18.60	

Certains produits pourraient manquer, la mer a ses raisons et ses caprices. Parfois, les cours d'achat en criée, sont trop élevés. Sachez que nous ferons le maximum pour vous satisfaire

**LE HOMARD BLEU BRETON
DE NOTRE VIVIER**

Le Homard frites sauce à l'Armoricaïne 43 €
(500/600 gr environ)
Pour une ou deux personnes

Le Menu Royal
41 €

Le foie Gras de canard fait maison et sa marmelade d'oignons

~~~~~

*Le Demi Homard frites, sauce à l'Armoricaïne*  
*(environ 250/300 gr)*

~~~~~

Dessert Maison du Moment

Les Viandes cuisson sur Plancha Bœuf origine France

L'Entrecôte (env 300 grs) garniture et sauce de votre choix	19.90
<i>Rib steack and sauce to your choice</i>	
L'Entrecôte (env 800 grs) garniture et sauce de votre choix	49.00
<i>Rib steack for 2 pers and sauce to your choice</i>	
Le Filet de Boeuf (env 180 grs) garniture et sauce de votre choix	19.90
<i>Beef tenderloin and sauce to your choice</i>	
Le Tartare de Boeuf préparé (env 250 grs)	14.60
<i>Raw, minced Beef tartar</i>	
Le Tartare de Boeuf « Aller Retour » (env 250 grs)	14.60
<i>Hamburger by us</i>	
La Souris d'Agneau confite garniture et sauce de votre choix	17.90
<i>Lamb shank and sauce to your choice</i>	
Le Burger Classique servi avec frites	13.50
<i>180 g de viande hachée, Cheddar, sauce maison, salade verte, tomate, oignons rouges</i>	
Le Burger Savoyard servi avec frites	13.50
<i>180 g de viande hachée, Reblochon, poitrine fumée, sauce maison, salade verte, tomate, oignons</i>	
La cuisse de Canard confite garniture et sauce de votre choix	14.50
<i>Lake Brome Duck leg confit</i>	
Le Grenadin de Veau garniture et sauce de votre choix	14.50
<i>Granada calf</i>	

Toutes nos viandes sont servies avec sauces et garnitures aux choix

Les sauces faites Maison: Béarnaise , Poivre, Bleu d'Auvergne (supplément sauce 1,20 €)

Les Garnitures : Frites, Salade Verte, Pommes de Terre Grenaille, écrasé de pommes de terre (supplément garniture 2,50 €)

Les Poissons cuisson sur Plancha

Barbecue de poissons et gambas sauvages	20.80
(bar, cabillaud, encornets , lotte)	
<i>Barbecued fish (sea bass,squids , cod fish, monkfish, wild prawns,)</i>	
Julienne au Parmesan, sauce Homardine	13.90
<i>Giula fish with « Homardine » sauce</i>	
Brochette de noix de St Jacques au lard, sauce beurre blanc	19.80
<i>Scallops with butter sauce</i>	
Le cabillaud rôti sur choucroute au beurre blanc	15.90
<i>Cod fish and sauerkraut</i>	
Lotte au curry et son risotto	15,90
<i>Monkfish curry and risotto</i>	
Bar grillé au beurre blanc	16.90
<i>Grilled sea bass</i>	
Filet de colin, andouille de Guéméné, sauce au cidre	13.90
<i>Hake filet, andouille Guéméné, Cider sauce</i>	
Les encornets à l'Armoricaine	13.50
<i>Squids, Armoricaine sauce</i>	

Menu Escale 28.90 €

Avec une entrée, un plat et un dessert

L'assiette de Fruits de Mer (selon arrivages)

Langoustines, huîtres, crevettes roses, bulots, bigorneaux, palourdes

Selection of seafood

Ou

Palourdes roses des Glénan et huîtres creuses, farcies et gratinées au beurre d'ail et persil

Oysters and clams, with garlic butter

Ou

Le saumon Label rouge Ecosse façon Gravelax à l'aneth et citron vert

Gravelax Salmon

Ou

Le foie gras de canard, fait maison, et sa marmelade d'oignons rouges

Duck foie gras with onion marmalade

Le Filet de Bœuf en brochette servi avec garniture et sauce de votre choix

Beef tenderloin and sauce to your choice

Ou

Brochette de noix de St Jacques au lard, sauce au beurre blanc

Scallops with butter sauce

Ou

Le Bar grillé, sauce au beurre blanc

Sea bass with butter sauce

Ou

Le Grenadin de veau, servi avec garniture et sauce de votre choix

Granada calf

Le vacherin minute Ou Pana cotta Ou le nougat glacé sur coulis de framboise

Pana cotta, or vacherin or iced nougat

La Formule Bien Foutu

1 plat au choix 11.90€ (le midi, sauf dimanche et fériés)

1 entrée + 1 Plat 16,90 (le midi, sauf dimanche et fériés)

1 plat + 1 dessert (midi et soir) 16.90 €

1 entrée + 1 plat + 1 dessert (midi et soir) 21.90 €

Entrées

Chèvre chaud gratiné au miel et romarin, sur pain grillé *Slices of brade of goat heat on green salad*

Le ravier de bulots servis avec une aioli *Whelks and aioli sauce*

Les rillettes de saumon faites maison, sur pain grillé *Potted salmon and toast*

Salade de saison et chiffonnade de jambon de Serrano *Green salad with Serrano ham*

Soupe de poissons Bretonne, croûtons, rouille, emmenthal *Fish soup, croûtons*

Les 6 huîtres creuses de Bretagne n°3

Plats

Filet de colin du Guilvinec, andouille de Guéméné, sauce au cidre *hake filet, Cider sauce*

Julienne au parmesan, sauce homardine *guila fish, homardine sauce*

Les encornets à l'Armoricaine *Squids, Armoricaine sauce*

La cuisse de canard confite garniture et sauce de votre choix

Le Burger classique frites

Tartare de bœuf préparé, ou aller retour avec frites et salade *Raw, minced Beef tartar*

Dessert

Dessert

Les Salades et Entrées

La Caesar Cardini	12.50
Salade verte, croûtons à l'ail, jus de citron, huile d'olive, parmesan, œuf mollet, emincé de poulet, Worcestershire sauce <i>Green salad, olive oil, parmesan, egg, chicken, Worcestershire sauce,</i>	
La Thalassa	13.80
Salade verte, moules, crevettes roses, Saumon gravelax, copeaux de Padano <i>Green salad, mussels, pink shrimp, Gravelax salmon, padano</i>	
Chèvre chaud gratiné au romarin et miel	12.50
sur pain de grillé au pesto <i>Slices of bread of goat heat on green salad</i>	
La Salade de saison et chiffonnade de jambon de pays	12.50
<i>Green salad with raw ham</i>	
Les palourdes roses des Gléan	13.50
Farcies et gratinées au beurre d'ail et persil <i>Stuffed Clams « to Gléan » with garlic butter</i>	
Les rillettes de saumon faites maison, sur pain grillé	11.50
<i>Potted salmon and toast</i>	
La soupe de poissons , croûtons rouille, emmenthal	6.90
<i>Fish soup, croûtons and spicy Provançal sauce</i>	
Le foie gras de canard, fait maison, Et sa marmelade d'oignons	13.50
<i>Duck foie gras with onions marmalade</i>	

Les Carpaccios Les 2 assiettes **15.50**

Fines tranches de bœuf cru Charolais, Servis avec pommes frites ou salade verte

Carpaccio à la Sicilienne Huile d'olive, basilic, anchois entiers, olives noires

Carpaccio à la Roquette Huile d'olive, basilic, , roquette, citron

Carpaccio au Basilic Huile d'olive, basilic, citron

Carpaccio à l'Italienne, Huile d'olive, basilic, padano, citron

Les Moules de Bouchot Frites

En saison de juin à février, sinon arrivage régional ou d'Irlande

Servies en cocotte de 800 grs env Mussels of « Bouchot » » in season with fries

Les Moules Marinières	12.50
Les Moules Marinières à la crème	12.50
Les Moules au curry	12.50

Les pizzas

Margherita Tomate, mozza, basilic, origan <i>Tomato sauce, mozza, basil, origano</i>	12.00
Reine Tomate, mozza, jambon, champignons, origan, basilic <i>Tomato sauce, mozza, ham, mushroom, origano</i>	12.90
Napolitaine Tomate, mozza, anchois, câpres, olives noires,ail, origan, basilic <i>Tomato sauce, mozza, anchovies, capers, gorigano, garlic</i>	12.90
Pizza blanche au saumon fumé crème fraiche, mozza, oignons, ciboulette <i>cream , mozza, onions, smoked salmon,chive</i>	14.90
Formiagio Tomate, mozza, chèvre, Bleu, basilic <i>Tomato sauce, mozza, goat cheese, bleu</i>	14.50
Del mar Tomate, mozza,moules, crevettes, langoustines, calamars, origan, beurre d'ail, basilic <i>Tomato sauce, mozza, mussels, prawn, squid, origano, garlic butter</i>	15.50
Végétarienne Tomate, mozza, poivrons, artichaut, tomate émincée origan, basilic <i>Tomato sauce, mozza, bell pepper, artichoke, fret tomato, origano</i>	12.90
Savoyarde Tomate, mozza,reblochon, lard fumé, oignons, crème, pommes de terre, basilic <i>Tomato sauce, mozza,reblochon, smoked lard, onions, cream,potatoes</i>	14.50
Tex-mex Tomate, mozza, bœuf épicé, chorizo, basilic <i>Tomato sauce, mozza, hot beef, chorizo</i>	13.90
Vite fait des couche-tard Tomate, mozza, jambon de pays, œuf, origan, basilic <i>Tomato sauce, mozza, raw ham, egg, origan</i>	12.90
Supplément par ingrédient	1.20

menu enfant

Jusqu'à 12 ans

8.50 €

Kid's menu

until 12 years

Mini pizza (tomate, jambon, fromage) ou

Mini pizza (tomato sauce, ham, mozza) or

Nuggets de poulet ou Steak haché ou Jambon blanc

Servis avec frites et ketchup

Nuggets or minced steak or ham, with french fries and ketchup

Haribo Party 20 cl de coca ou jus d'orange ou limonade

Ice cream with Haribo - 20 cl de coca or orange juice or lemonade