

MENU EXPRESS

Entrée + plat ou plat + dessert

Salade de boeuf thaï
ou Soupe de poisson **17 €**

La pièce du boucher
marinée au gingembre puis grillée,
écrasé de pommes de terre,
condiment au poivre
ou L'idée du poissonnier

Far breton
ou Mousse au chocolat

MENU MOUSSAILLON **10 €**

Pour les enfants de moins de 12 ans
pour 1,50 € de plus : un Sprite 33 cl

Steack haché frites
ou Poisson du jour

Mousse au chocolat
ou Coupe de glace 1 boule

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Samossas de légumes..... 11 €
Tarte fine tomates mozzarella..... 9 €
Risotto de céréales..... 12 €
aux algues et citron confit

LES PETITS PLUS

Assiette de frites..... 3,80 €
Assiette de fromages..... 4,20 €
Salade verte..... 3,50 €

MENU DÉCOUVERTE

23 €

Duo d'huîtres (3) et de crevettes (4)
ou Duo de saumon mariné et fumé maison
mousse de raifort au citron et pickles de légumes
ou Salade de boeuf Thaï
ou Tarte fine de maquereaux marinés
et poivrons confits
ou Soupe de poissons maison

L'idée du poissonnier
ou La pièce du boucher
marinée au gingembre puis grillée, écrasé
de pomme de terre, condiment au poivre
ou Cheese burger maison
ou Aile de raie rôtie
fine ratatouille, émulsion de câpres et raisins
ou Pavé de merlu à la plancha
risotto de céréales aux algues
et citron confit

Far breton
ou Coupe de glace 2 boules
ou Mousse au chocolat
ou Savarin au rhum et agrumes
chantilly safranée et bananes flambées

MENU GOURMAND

32 €

Mi-cuit de foie gras de canard maison
aux algues et huîtres, chutney d'oignons
roses de Roscoff aux agrumes
ou 8 huîtres de la baie de Quiberon
ou Tartare de thon
à la citronnelle et au lait de coco
ou Raviole de langoustines
poireaux au gingembre, shiitakes fumés
et citron confit

Aiguillettes de Saint-Pierre
rôties au colombo
crèmeux de pequillos, tagliatelles de légumes
ou Suprême de pintade grillé épicé
ananas et pomelos à la coriandre,
caramel au lait de coco
ou Cannelloni d'agneau confit 7 heures
courgette, polenta et tomate confite
ou Mi-cuit de thon en croûte de riz
émulsion au curry rouge
et légumes au sésame

Verrine croustillante de rhubarbe confite
fraise et espuma pistache
ou Crème brûlée à la lavande
ou Coupe de glace 3 boules
ou Café gourmand

LES ENTRÉES

Soupe de poissons maison..... 8 €
Duo de saumon mariné et fumé maison.. 10 €
mousse de raifort au citron
et pickles de légumes
Mi-cuit de foie gras de canard maison 16 €
aux algues et huîtres, chutney d'oignons
roses de Roscoff aux agrumes
Tarte fine de maquereaux marinés..... 9 €
et poivrons confits
Salade de boeuf Thaï..... 9 €
Tartare de thon..... 11 €
à la citronnelle et lait de coco
Raviole de langoustines..... 14 €
poireaux au gingembre, shiitakes fumés
et citron confit

LES SALADES

La Boston..... 14 €
Laitue, vinaigrette sésame orange, crudités,
segments d'orange
La Bretonne..... 15 €
Laitue, sardines marinées, hareng fumé,
andouille, pommes de terre, croûtons
La Méditerranéenne..... 15 €
Laitue, poulet, sauce tomate, olives noires,
échalotes, vinaigre balsamique, croûtons,
parmesan
La Thaï..... 14 €
Nouilles chinoises, roquette, cacahuètes,
herbes hachées, soja, lamelles de boeuf

LES VIANDES

La pièce du boucher..... 15 €
marinée au gingembre puis grillée, écrasé
de pomme de terre, condiment au poivre
Cheese burger maison..... 16 €
Suprême de pintade grillé épicé..... 17 €
ananas et pomelos à la coriandre,
caramel au lait de coco
Cannelloni d'agneau confit 7 heures. 18 €
courgette, polenta et tomate confite

Les boissons ne sont pas comprises dans les menus.

LES FRUITS DE MER

servis à l'année

Les huîtres creuses n°3 de la baie de
Quiberon
Les 6 : 11 €.....Les 9 : 16 €.....Les 12 : 21 €
Le duo d'huîtres (3) et crevettes (6)
..... 9,90 €
L'assiette de crevettes..... 10 €
12 pièces (flambées au whisky : sup. 1 €)

servis uniquement
des vacances de Pâques
à fin septembre

Les bigorneaux..... 10 €
L'assiette de bulots..... 10 €
L'assiette de palourdes crues..... 11 €
L'assiette du « Corsaire »..... 15 €
(3 huîtres, 9 crevettes et bigorneaux)
Le crabe..... 14 €
L'assiette du pêcheur..... 23 €
pour 1 personne : 3 huîtres, 1/2 crabe,
crevettes, bulots, bigorneaux, amandes et
palourdes
Le plateau de fruits de mer
6 huîtres, 1 crabe, crevettes, bulots,
bigorneaux, amandes et palourdes
Pour 1 personne..... 35 €
Pour 2 personnes**..... 68 €

**Pour 19 € de plus, dégustez une bouteille
de Muscadet sur lie « Carte d'Or » 75 cl

LES MOULES

Sans frites

Moules à la marinière..... 11,90 €
Moules à la crème..... 12,70 €
Moules du jour..... 12,90 €
Accompagnées de frites..... + 1,00 €

LES DESSERTS

Far breton..... 6 €
Crème brûlée à la lavande..... 8 €
Mousse au chocolat..... 6 €
Verrine croustillante..... 8 €
de rhubarbe confite, fraise et espuma
pistache
Savarin au rhum et agrumes..... 7 €
chantilly safranée maison et bananes
flambées
Café gourmand..... 8 €
Thé gourmand..... 9 €

LES POISSONS

L'idée du poissonnier..... 14 €
(consultez l'ardoise)
Aile de raie rôtie..... 16 €
fine ratatouille, émulsion de câpres
et raisins
Pavé de merlu..... 17 €
à la plancha, risotto de céréales aux algues
et citron confit

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

LES GLACES

Café Liégeois..... 6,80 €
Crème glacée café (2 boules),
sauce café et crème sucrée
Chocolat Liégeois..... 6,80 €
Crème glacée chocolat (2 boules),
sauce chocolat et crème sucrée
Dame Blanche..... 6,80 €
Crème glacée vanille (2 boules),
sauce chocolat et crème sucrée
Coupe Choco-Mint..... 6,80 €
Crèmes glacées chocolat, menthe-chocolat,
sauce chocolat et crème sucrée
Coupe Fruits Rouges..... 7,70 €
Sorbets framboise, fraise, cassis,
coulis de framboise et crème sucrée

Coupe Bretonne..... 7,70 €
Crèmes glacées caramel et vanille,
caramel au beurre salé et crème sucrée
Coupe Colonel..... 7,70 €
Sorbet citron blanc, vodka
*NOS PARFUMS
Crèmes glacées
Vanille, Chocolat, Rhum-Raisin, Café, Pistache,
Caramel, Menthe-Chocolat, Noix de coco
Sorbets
Citron, Citron vert, Cassis, Framboise, Fraise,
Mangue, Passion, Pomme
Coupe 1 boule : 2,80 €
Coupe 2 boules : 5,00 €
Coupe 3 boules : 7,00 €
Supplément crème sucrée : 0,80 €

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

Blanc 37,5 cl 75 cl
Muscadet sur Lie..... 13,90 €..... 23 €
AOP « Carte d'or »
Entre-Deux-mers..... 13,20 €..... 18,90 €
AOP « Marquis de Fontay »
Mâcon Villages..... 30,90 €
AOC « Jaboulet-Vercherre »

Rosé 37,5 cl 75 cl
Rosé de Loire..... 13,90 €..... 19,90 €
AOP « Sourire de Loire »
Saint-Mont..... 13,90 €..... 19,90 €
AOP « Océanide »
Coteaux d'Aix en Provence 50 cl 75 cl
AOP « Château Pigoudet »
..... 18 €..... 23,90 €

Rouge 37,5 cl 75 cl
Saint-Nicolas de Bourgueil
AOP « Le Puy Bel Abord »
..... 18,50 €..... 23,90 €
Côtes de Bourg..... 14,90 €..... 21,90 €
AOP « Les Augiers »
Côtes du Rhône..... 12,90 €..... 18,90 €
AOP « Roc Saint Jean »

Tout changement dans les menus entraîne
l'application du tarif carte.
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