

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), Tropico (25cl),
Schweppes Tonic (25cl), Schweppes Agrum
(25cl), Fuze-Tea (25cl), Fanta Orange (25cl),
Cacolat (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, 1/2 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

Tarte fine de maquereaux marinés et poivrons confits. 11,00€

Gravelax de saumon aux agrumes, sauce aux algues 13,00€

Oeuf parfait façon carbonara, crème à l'oignon, lardon, oignon frit . . . 10,00€

Soupe de poisson 9,00€

Duo d'huîtres (3 pièces) et de crevettes (4 pièces) 13,00€

SALADE

Salade de
poulpe mariné • 17,00€

suprême d'orange, noisettes,
vinaigrette agrume

LES MOULES

PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto de champignons. 17,00€

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 MOUSSAILLON

12,00€

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

L'idée du poissonnier • 19,00€

Poulpe grillé au chorizo • 24,00€
crème de safran, riz, petit-pois

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

*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

Pièce du boucher 19,00€
*sauce oignons caramélisés,
frite maison*

Burger du moment 24,00€

Joue de porc au cidre . . 22,00€
purée de pommes de terre

MENU EXPRESS

(7 jours sur 7, midi et soir)

**ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT
• 26,00€ •**

**Une entrée au choix
+
Un plat au choix
(viande ou poisson)
+
Un dessert au choix**

MENU DU JOUR

(7 jours sur 7, midi et soir)

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT
• 32,00€ •**

**Une entrée au choix
+
Un plat au choix
(viande ou poisson)
+
Un dessert au choix**

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

LES DESSERTS

Tiramisu au café	8,00€
Mousse au chocolat	8,00€
Verrine aux agrumes	8,00€
Café ou Thé Gourmand	10,00€
Far breton	7,00€

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 Crèmes glacées 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 Crèmes glacées caramel, vanille,
sauce caramel et crème sucrée 8,50€

Coupe Colonel Sorbet 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 .4.50€ 8.50€ . . . 17.00€ 25.00€ <i>Domaine de l'Aiguillette, Mouzillon (Loire)</i>				
IGP Oc Chardonnay 5.00€ 9.50€ . . . 19.00€ 28.00€ <i>«Solas», Laurent Miquel (Languedoc)</i>				
AOP Lubéron Blanc 5.50€ . . . 10.00€ . . . 20.00€ 29.00€ <i>La Ciboise, Maison Chapoutier</i>				
AOP Entre deux mers Blanc 4.30€ 8.30€ . . . 16.80€ 24.80€ <i>Fontoy (Bordeaux)</i>				
AOP Quincy 6.00€ . . . 11.50€ . . . 23.00€ 34.00€ <i>Domaine Philippe Portier</i>				

VINS ROSÉS

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

VINS ROUGES

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

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