

## LES APÉRITIFS

<b>Planteur maison</b> (20cl) .....	8,70€
<b>Apéritif maison</b> (12cl) .....	5,50€
<b>Americano maison</b> (10cl) .....	10,10€
<b>Martini blanc ou rouge</b> (5cl) .....	5,10€
<b>Suze</b> (5 cl) .....	5,10€
<b>Porto rouge ou blanc</b> (5 cl) .....	5,10€
<b>Ricard ou Pastis 51</b> (2cl) .....	3,50€
<b>Whisky Armorik</b> (4cl) .....	8,70€
<b>Whisky JB</b> (4cl) .....	7,10€
<b>Kir</b> (12cl) .....	3,90€
<i>cassis, mûre, pêche, griotte, fraise</i>	
<b>Kir Breton</b> (12cl) .....	4,00€
<i>cassis, mûre, pêche, griotte, fraise</i>	
<b>Kir Princier</b> (12cl) .....	5,50€
<i>cassis, mûre, pêche, griotte, fraise</i>	
<b>Kir Royal</b> (12cl) .....	12,40€
<i>cassis, mûre, pêche, griotte, fraise</i>	

### Bières Pression

<b>Tigre Bock</b> 25cl .....	3,30€
<b>Grimbergen</b> 25cl .....	4,00€
<b>Picon bière</b> 25cl .....	3,80€
<b>Pression du moment</b>	
<i>Consultez l'ardoise</i>	

### Bières Bouteilles 33cl

<b>Grimbergen Rouge</b> .....	5,10€
<b>Duchesse Anne Triple</b> .....	6,50€
<b>Coreff Blonde</b> .....	5,60€
<b>Blanche Hermine</b> .....	5,60€
<b>Lancelot</b> .....	6,50€

## SOFTS

<b>Sodas</b> .....	3,70€
<i>Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Zéro (33cl), Tropico (33cl), Schweppes Tonic (25cl), Schweppes Agrum (25cl), Fuze-Tea (25cl), Orangina (25cl), Cacolac (25cl), Ricqulès (25cl)</i>	
<b>Jus de Fruits</b> 25cl .....	3,70€
<i>Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Raisin, Poire, Tomato, Pamplemousse</i>	

## FRUITS DE MER

### SERVIS À L'ANNÉE

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

<b>Les 6</b> .....	14,50€
<b>Les 9</b> .....	21,50€
<b>Les 12</b> .....	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, DEGUSTEZ UNE BOUTEILLE  
DE « AOP MUSCADET SUR LIE « CLOS DES LOZANGERES »  
DOMAINE DE LA GRANGE » 75cl

## LE CHAMPAGNE

**AOP Champagne Lanson**  
(Black Label)

**Coupe 12cl • 12,20€**

**Btle 75cl • 65,00€**

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

# LES ENTRÉES

Œuf parfait, sauce au lard, embeurrée de chou vert .....	10,00€
Soupe de poisson maison .....	9,00€
Tartare de saumon, sauce yaourt grec .....	14,00€
Huîtres façon Corsaire (4) .....	13,00€
<i>vinaigre de cidre, brunoise de pommes et herbes fraîches</i>	
Foie gras de canard, chutney mangue-ananas .....	21,00€

## SALADE

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

**Salade Thaï • 17,00€**  
*bœuf mariné, mélange d'herbes,  
pâte de riz, roquette, cacahuètes  
caramélisées, sauce Thaï,  
pousses de soja*

## LES MOULES

## PLAT VÉGÉTARIEN

**Dahl de lentilles corail..... 17,00€**  
*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**  
• 14,00€ •

**À LA CRÈME**  
• 15,00€ •

**DU JOUR**  
• 16,00€ •

Accompagnées  
de frites + 1.50€

## 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

**Idée du poissonnier • 19,00€**

**Tataki de saumon • 26,00€**  
mayonnaise wasabi et petits légumes

**L'aile de raie • 24,00€**  
beurre blanc et purée de pommes de terre  
façon grand-mère

**Poulpe grillé • 25,00€**  
Purée de butternut, pesto

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 béarnaise, frites maison  
et parmesan

**Côtelettes d'agneau . . 25,00€**  
sauce miel/moutarde, petits pois  
frais et carotte fane

**Filet mignon basse  
température . . . . . 24,00€**  
jus de viande et légumes d'antan

**Tartare de bœuf  
à l'italienne . . . . . 23,00€**  
frites maison

# MENU EXPRESS

(7 jours sur 7, midi et soir)

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

**Soupe de poisson**  
ou **Œuf parfait**, sauce au lard, embeurrée de chou vert

**Idée du poissonnier**  
ou **Pièce du boucher**,  
sauce béarnaise, frites maison et parmesan

**Far Breton** ou **Mousse au chocolat**  
ou **Faiselle**  
coulis de fruits rouges ou caramel au beurre salé

# MENU DU JOUR

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 29,00€**

**Soupe de poisson**  
ou **Œuf parfait**,  
sauce au lard, embeurrée de chou vert

**Idée du poissonnier**  
ou **Pièce du boucher**,  
sauce béarnaise, frites maison et parmesan

**Far Breton** ou **Mousse au chocolat**  
ou **Faiselle** 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 **Tartare de saumon**,  
sauce yaourt grec  
ou **Huîtres façon Corsaire (4)**  
vinaigré de cidre  
brunoise de pommes et herbes fraîches  
ou **Foie gras de canard**,  
chutney mangue-ananas

**Tataki de saumon**,  
mayonnaise wasabi et petits légumes  
ou **Aile de raie**,  
beurre blanc et purée de pommes  
de terre façon grand-mère  
ou **Côtelettes d'agneau**,  
sauce miel/moutarde,  
petits pois frais et carotte fane  
ou **Filet mignon basse température**,  
jus de viande et légumes d'antan  
ou **Tartare de bœuf à l'italienne**  
ou **Poulpe grillé**,  
purée de butternut, pesto

**Café gourmand**  
ou **Crème brûlée au romarin**  
ou **Fondant au chocolat**,  
une boule de glace vanille  
ou **Coupe glacée (3 boules)**

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

# LES DESSERTS

<b>Far breton</b> .....	7,00€
<b>Mousse au chocolat</b> .....	7,00€
<b>Fondant au chocolat</b> <i>une boule de glace vanille</i> .....	9,00€
<b>Crème brûlée au romarin</b> .....	9,00€
<b>Faisselle</b> <i>coulis de fruits rouges ou caramel au beurre salé</i> .....	7,00€
<b>Café ou Thé Gourmand</b> .....	9,00€

# LES GLACES

<b>Café Liégeois</b> <i>Crème glacée café (2 boules), sauce café et crème sucrée</i> .....	7,00€
<b>Chocolat Liégeois</b> <i>Crème glacée chocolat (2 boules), sauce chocolat et crème sucrée</i> .....	7,00€
<b>Dame Blanche</b> <i>Crème glacée vanille (2 boules), sauce chocolat et crème sucrée</i> .....	7,00€
<b>Coupe Choco-Mint</b> <i>Crèmes glacées chocolat et menthe-chocolat (2 boules), sauce chocolat et crème sucrée</i> .....	8,00€
<b>Coupe Fruits Rouges</b> <i>Sorbets framboise, fraise et cassis, coulis de framboise et crème sucrée</i> .....	8,00€
<b>Coupe Bretonne</b> <i>Crèmes glacées caramel (2 boules) et vanille, caramel au beurre salé et crème sucrée</i> .....	8,00€
<b>Coupe Colonel</b> <i>Sorbets citron et citron vert, vodka</i> .....	8,00€

## NOS PARFUMS

### CRÈMES GLACÉES

Vanille, Chocolat, Rhum-raisis, 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

<b>Café et décaféiné</b> .....	2,10€
<b>Thé</b> .....	3,40€
<i>(Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Vert, Vert menthe, Fruits rouges)</i>	
<b>Infusion</b> .....	3,40€
<i>(Tilleul, Tilleul menthe, Verveine, Verveine menthe)</i>	

## DIGESTIFS 4cl

<b>Rhum Don Papa 7 ans</b> .....	9,70€
<b>Rhum Kraken Black Spiced</b> .....	8,90€
<b>Get 27, Get 31, Baileys</b> .....	6,90€
<b>Calvados, Cognac, Armagnac,</b>	
<b>Poire Williams</b> .....	7,70€
<b>Irish Coffee</b> .....	8,90€
<b>Chouchen</b> .....	5,00€

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
<b>AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie</b> <i>Domaine de l'Aiguillette, Mouzillon (Loire)</i>	4.50€	8.50€	17.00€	25.00€
<b>IGP Oc Chardonnay</b> <i>«Solàs», Laurent Miquel (Languedoc)</i>	5.00€	9.50€	19.00€	28.00€
<b>AOP Sancerre Blanc</b> <i>Cyprien Perchaud (Loire)</i>	6.50€	13.00€	26.00€	36.00€
<b>AOP Alsace Riesling</b> <i>Hauler (Alsace)</i>	5.50€	10.00€	20.00€	29.00€
<b>AOP Quincy</b> <i>Domaine Philippe Portier</i>	6.00€	11.50€	23.00€	34.00€

## VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Btle 75cl
<b>AOP Coteaux d'Aix en Provence</b> <i>«Première», Château Pigoudet (Provence)</i>	5.00€	9.50€	19.00€	28.00€
<b>AOP Saint-Mont</b> <i>«Océanides», Plaimont (Gascogne)</i>	4.50€	8.50€	17.00€	25.00€
<b>AOP Pays d'Oc, Cinsault</b> <i>Vigne Antique</i>	3.10€	6.00€	12.00€	

## VINS ROUGES

	Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Btle 75cl
<b>AOP Saint-Chinian Rouge</b> <i>«Connemara» Laurent Miquel (Languedoc)</i>	5.00€	10.50€	21.00€	29.00€
<b>AOP Haut-Médoc</b> <i>Château Le Chêne (Bordelais)</i>	5.50€	11.00€	22.00€	31.00€
<b>VDF Pinot Noir</b> <i>«L'Instant», Berthier (Loire)</i>	4.50€	8.50€	17.00€	25.00€
<b>AOP Chinon</b> <i>«Cuvée Prestige Pain», Charles Pain (Loire)</i>	6.00€	12.00€	24.00€	33.00€
<b>IGP Oc, Merlot</b> <i>Vigne Antique</i>	3.10€	6.00€	12.00€	

## LE CIDRE BOUCHÉ

### Cidre brut

«Bolée d'Armorique»

<b>Btle 25cl</b> .....	<b>3,90€</b>
<b>Btle 75cl</b> .....	<b>12,00€</b>

## Les Eaux

### Plancoët

Plate ou Gazeuse

50cl.....	<b>3,90€</b>
1L.....	<b>4,60€</b>

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