

LES APÉRITIFS

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

Bières Pression

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

Bières Bouteilles 33cl

Grimbergen Rouge	5,10€
Duchesse Anne Triple	6,50€
Coreff Blonde	5,60€
Blanche Hermine	5,60€
Lancelot	6,50€

SOFTS

Sodas	3,70€
<i>Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Zéro (33cl), Tropic (33cl), Schweppes Tonic (25cl), Schweppes Agrum (25cl), Fuze-Tea (25cl), Orangina (25cl), Cacolac (25cl), Ricqulès (25cl)</i>	
Jus de Fruits 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)

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€
<i>(selon arrivage)</i>	
L'assiette du « Corsaire »	19,00€
<i>(3 huîtres, 4 crevettes et bigorneaux)</i>	
L'assiette du pêcheur	25,00€
<i>3 huîtres, 4 crevettes, 3 palourdes, bulots, bigorneaux, 1/2 araignée ou tourteau</i>	
Le plateau pour 1	43,00€
<i>6 huîtres, 8 crevettes, 6 palourdes, bulots, bigorneaux, 1 araignée ou tourteau</i>	
Le plateau pour 2**	82,00€
<i>12 huîtres, 16 crevettes, 12 palourdes, bulots, bigorneaux, 2 araignées ou tourteaux</i>	

**POUR 18€ DE PLUS, DEGUSTEZ UNE BOUTEILLE
DE « AOP MUSCADET SUR LIE « CLOS DES LOZANGÈRES »
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

Soupe de poisson maison	9,00€
Duo d'huître (3) et crevette (4)	13,00€
Œuf parfait, sauce au lard, embeurré de chou vert	10,00€
Couteaux rôtis, oignons confits, cacahuètes et huile de sésame...	13,00€
Accras de poissons	12,00€

SALADE

Salade de chèvre chaud... 17,00€

LES MOULES

PLAT VÉGÉTARIEN

Dahl de lentille 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 MOUSSAILLON

Pour les enfants de moins de 12 ans.

12,00€

Steak haché frites
ou Poisson petits légumes

• • •

Boule de glace (1 boule)
ou Mousse au chocolat

• • •

Pour 1,00€ de plus, un sirop à l'eau

LES POISSONS

Poisson du jour • 19,00€

L'aile de raie • 23,00€
Écrasé de pommes de terre,
beurre blanc

Merlu grillé à la bretonne • 21,00€
Embeurré de chou vert, jus de viande
au cidre et andouille

Rouget grillé façon ramen • 25,00€
Nouilles chinoises, légumes,
œuf mariné sauce soja, bouillon thaï

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

MENU EXPRESS

(7 jours sur 7, midi et soir)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 23,00€

Soupe de poisson
ou **Oeuf parfait**, sauce au lard, embeurré de chou vert

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

Far Breton ou **Mousse au chocolat**
ou **Faisselle**

coulis de fruits rouge ou caramel au beurre salé

MENU DU JOUR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 28,00€

Soupe de poisson
ou **Oeuf parfait**,
sauce au lard, embeurré de chou vert

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

ou **Merlu grillé à la bretonne**,
embeurré de chou vert, jus de viande
au cidre et andouille

Far Breton ou **Mousse au chocolat**
ou **Faisselle**
coulis de fruits rouge
ou caramel au beurre salé

LES VIANDES

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

**Poitrine de veau
confite 3h** 23,00€
risotto de céréales,
jus du bouillon

**Joue de porc confite
au cidre** 20,00€
purée de légumes,
oignons caramélisés

MENU GOURMAND

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

36,00€

**Duo d'huîtres (3)
et crevettes (4)**

ou **Accras de poisson**

ou **Couteaux rôtis**
oignons confits, cacahuètes
et huile de sésame

...

Aile de raie,
écrasé de pommes de terre,
beurre blanc

ou **Rouget grillé façon ramen**,
nouilles chinoises, légumes, œuf
mariné sauce soja, bouillon thaï

ou **Poitrine de veau
confite 3h**,

risotto de céréales, jus du bouillon

ou **Joue de porc
confite au cidre**,
purée de légumes, oignons
caramélisés

...

Crème brûlée,
vanille et fève de Tonka

ou **Tiramisu breton**

ou **Café gourmand**

ou **Glace 3 boules**

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

LES DESSERTS

Mousse au chocolat	7,00€
Far breton	7,00€
Crème brûlée vanille et fève de Tonka	9,00€
Tiramisu breton	8,00€
Faisselle coulis de fruits rouge ou caramel au beurre salé	7,00€
Café Gourmand	9,00€

LES GLACES

Café Liégeois Crème glacée café
(2 boules), sauce café et crème sucrée 7,00€

Chocolat Liégeois Crème glacée
chocolat (2 boules), sauce chocolat
et crème sucrée 7,00€

Dame Blanche Crème glacée vanille
(2 boules), sauce chocolat
et crème sucrée 7,00€

Coupe Choco-Mint Crèmes glacées
chocolat et menthe-chocolat (2 boules),
sauce chocolat et crème sucrée 8,00€

Coupe Fruits Rouges Sorbets framboise, fraise et
cassis, coulis de framboise
et crème sucrée 8,00€

Coupe Bretonne Crèmes glacées
caramel (2 boules) et vanille, caramel
au beurre salé et crème sucrée 8,00€

Coupe Colonel Sorbets citron et
citron vert, vodka 8,00€

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, Pomme

Coupe 1 boule • 3.00€

Coupe 2 boules • 5.00€

Coupe 3 boules • 7.00€

Supplément crème sucrée
2.00€

BOISSONS CHAUDES

Café et décaféiné..... 2,10€

Thé..... 3,40€
(Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Vert, Vert
menthe, Fruits rouges)

Infusion..... 3,40€
(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 6,90€

Calvados, Cognac, Armagnac,

Poire Williams 7,70€

Irish Coffee 8,90€

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

	12cl	25cl	50cl	75cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	4.50€	8.50€	17.00€	25.00€
<i>Domaine de l'Aiguillette, Mouzillon (Loire)</i>				
Chenin «Privilège» ,	4.50€	8.50€	17.00€	25.00€
<i>Drouet Frères (Afrique du Sud)</i>				
IGP Oc Chardonnay	5.00€	9.50€	19.00€	28.00€
<i>«Solàs», Laurent Miquel (Languedoc)</i>				
AOP Quincy	6.00€	11.50€	23.00€	34.00€
<i>Domaine Godinat (Loire)</i>				

VINS ROSÉS

	12cl	25cl	50cl	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

	12cl	25cl	50cl	75cl
AOP Saumur-Champigny ,	6.50€	12.50€	25.00€	37.00€
<i>Domaine Filliatreau (Loire)</i>				
AOP Haut-Médoc ,.....	5.50€	10.50€	21.00€	31.00€
<i>Château Le Chêne (Bordelais)</i>				
AOP Faugères « Les Collines » ,	5.00€	9.50€	19.00€	28.00€
<i>Domaine Ollier Taillefer (Languedoc)</i>				
VDF Pinot Noir «L'Instant», Berthier (Loire) ..	4.50€	8.50€	17.00€	25.00€

LE CIDRE BOUCHÉ

Cidre brut
« Bolée d'Armorique »

Btle 25cl	3,90€
Btle 75cl	12,00€

Les Eaux

Plancoët

Plate ou Gazeuse

50cl	3,90€
1L	4,60€

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