

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€
cassis, mûre, pêche, griotte, fraise	
Kir Breton (12cl)	4,00€
cassis, mûre, pêche, griotte, fraise	
Kir Princier (12cl)	5,50€
cassis, mûre, pêche, griotte, fraise	
Kir Royal (12cl)	12,40€
cassis, mûre, pêche, griotte, fraise	

Bières Pression

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

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

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 SELON ARRIVAGE

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, bu- lots, bigorneaux, 2 araignées ou tourteaux	

**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€
Oeuf parfait, poêlée de champignons, sauce au lard	10,00€
Accras de poisson, ketchup de betterave au wasabi	12,00€
Tartare de langoustines et sa crème	15,00€
Duo de saumon fumé et mariné	13,00€

LES SALADES

Salade César	16,00€
<i>Poulet basse température, iceberg, parmesan, croûtons, sauce César</i>	
Salade de poulpe	16,00€
<i>Poulpe mariné, suprême d'orange, noisettes torréfiées, mesclun</i>	

LES MOULES

PLAT VÉGÉTARIEN

Dahl de lentille corail	16,00€
<i>œuf parfait</i>	

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.

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

Idée du poissonnier • 18,00€

L'aile de raie • 23,00€

Purée de pommes de terre
façon grand-mère, beurre blanc fumé,
aux algues

Mi-cuit de thon en croûte
de panko • 25,00€

Petits légumes, sauce cacahuètes

Merlu grillé • 19,00€

Tagliatelles de légumes,
émulsion coco-gingembre

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,
poêlée de champignons, sauce au lard

ou Pièce du boucher marinée, sauce du jour

ou Idée du poissonnier

Far Breton ou Mousse au chocolat

MENU DU JOUR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 27,00€

Soupe de poisson

ou Oeuf parfait, poêlés de champignons, sauce au lard

Idée du poissonnier

ou Pièce du boucher marinée, sauce du jour

ou Merlu grillé, tagliatelles de légumes,
émulsion coco-gingembre

Far Breton ou Mousse au chocolat

ou Glace 2 boules

LES VIANDES

Pièce du boucher

marinée. 18,00€

sauce du jour

Effiloché d'agneau 25,00€

Purée de pommes de terre
façon grand-mère, jus corsé

Picannia de veau rosé. . 22,00€

Riz poêlé, jus de viande aux algues

MENU GOURMAND

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

36,00€

Accras de poisson

ou Tartare de langoustine

ou Duo de saumon
fumé et mariné

ou Duo d'huîtres (3)
et crevettes (4)

...

Effiloché d'agneau,

purée de pommes de terre façon
grand-mère, jus corsé

ou Picannia de veau rosé,
riz poêlé, jus de viande aux algues

ou Mi-cuit de thon
en croûte de panko,
petits légumes, sauce cacahuètes

ou Aile de raie,

purée de pommes de terre
façon grand-mère, beurre blanc
fumé, aux algues

...

Café gourmand

ou Brioche perdue

ou Entremet du moment

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

Café gourmand	9,00€
Brioche perdue	8,00€
Mousse au chocolat	7,00€
Far breton	7,00€
Entremet du moment	8,00€

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€
<i>(Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Vert, Vert menthe, Fruits rouges)</i>	
Infusion	3,40€
<i>(Tilleul, Tilleul menthe, Verveine, Verveine menthe)</i>	

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
AOP Muscadet sur Lie 4.50€ 8.50€ ... 17.00€ 25.00€ <i>«Clos des Lozangères», Domaine de la Grange (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