

Notre carte

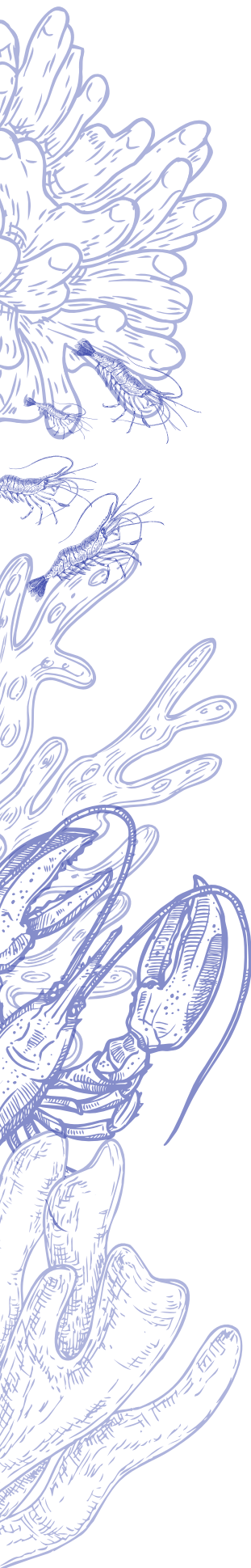
Spécialisé dans les fruits de mer et les poissons grillés à la plancha, vous allez découvrir une cuisine sincère et simple, élaborée à partir de produits frais et locaux, soigneusement sélectionnés en circuit court et cuisinés par nos soins.

NOS ENTRÉES

SOUPE DE POISSONS MAISON DE NOS CÔTES <i>rouille, croutons, emmental râpé</i>	12.50 €
CEVICHE DE BAR ou LIEU JAUNE <i>citron vert, oignons rouges, gingembre, coriandre</i>	21 €
CINQ NOIX DE SAINT-JACQUES EN FINE PANURE DORÉE <i>sauce citron soja, légumes croquants</i>	22 €
SALADE GOURMANDE THALASSA <i>poisson fumé, crevettes roses, jambon fumé, légumes fins croquants, pain, sardines grillées, beurre aux algues</i>	23 € ou 29 €
NEMS DE CRABES <i>roulés par nos soins, sauce aigre-douce</i>	21 €
FOIE GRAS DE CANARD <i>chutney à l'abricot, brioche toastée, fleur de sel, poivre du moulin</i>	23 €
CROUSTILLANTS DE LANGOUSTES <i>légumes, mesclun, sauce saté</i>	23 €
INCONTOURNABLES PALOURDES FARCIES <i>beurre à l'ail maison</i>	19 €

Nos fruits de mer

HUITRES DE ROSTELLEC N°3 6 huitres 13 € 9 huitres 19 € 12 huitres 23 €	
ROSACE DE CREVETTES ROSES <i>mayonnaise maison</i>	18 €
BUISSON DE LANGOUSTINES DU GUILVINEC <i>les 300 gr</i>	29 €
ASSIETTE DE LANGOUSTINES ET CREVETTES ROSES <i>mayonnaise maison</i>	25 €
PORTION DE BULOTS OU/ET DE BIGORNEAUX	17 €
ARAIGNÉE OU TOURTEAU (SELON SAISON) <i>mayonnaise maison, possibilité de grosse pièce sur commande (24h à l'avance)</i>	23 €



NOS PLATS

Les plateaux

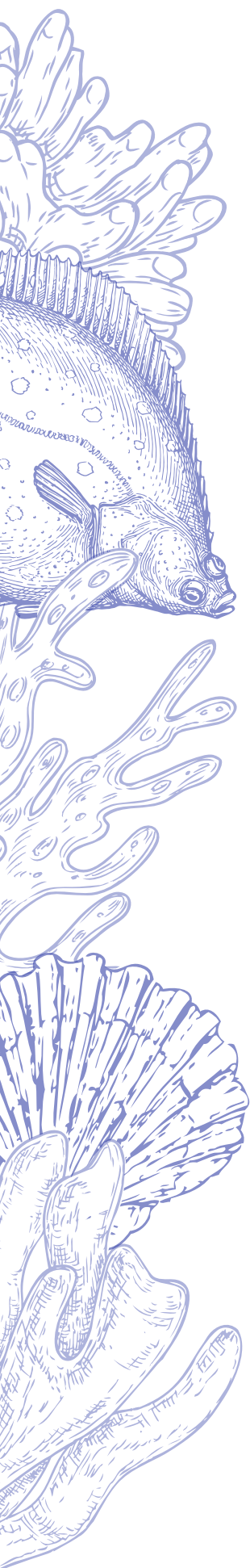
ASSIETTE MOUSSAILLON	23 €
<i>huitres, crevettes roses, bulots, bigorneaux</i>	
PLATEAU DE LA CÔTE	33 €
<i>½ Araignée ou tourteau, huitres, crevettes roses, bulots, bigorneaux</i>	
PLATEAU PLEINE MER	47 €
<i>½ Araignée ou tourteau, langoustines, huitres, crevettes roses, bulots, bigorneaux</i>	
PLATEAU PLEINE MER 2 PERSONNES	94 €
PLATEAU ABRI DES FLOTS	139 €
<i>plateau pleine mer 2 personnes + 1 homard breton mayonnaise</i>	

La balade Hauturière

POÊLÉE DE GAMBAS ET COQUILLE ST JACQUES SNACKÉES	29 €
<i>beurre d'ail maison, tagliatelles</i>	
FILET DE SAINT PIERRE ET SA BROCHETTE DE CINQ ST JACQUES	32 €
<i>riz basmati, carottes fondantes, sauce gingembre</i>	
SOLE DE PETITS BATEAUX FAÇON MEUNIÈRE	à partir de 35 €
<i>sel fou, grenailles du pays, petits légumes</i>	
LOTTE EN ÉCAILLES DE CHORIZO	25 €
<i>riz basmati, concassée de tomates, sauce relevée</i>	
PAVÉ DE TURBOT RÔTI AU BEURRE DE THYM	29 €
<i>salicornes, fumet aux algues, riz basmati, petits pois gourmands</i>	
MOULES FRITES	
<i>marinières 17.50 € saté 19.50 € chorizo 18.50 €</i>	
HOMARD BRETON DU VIVIER GRILLÉ À LA PLANCHA	12 € /100g
<i>au beurre salé, sauce karigoss et accompagnement au choix</i>	
LANGOUSTE ROSE DU VIVIER GRILLÉE À LA PLANCHA	15 € /100g
<i>au beurre salé, sauce karigoss et accompagnement au choix</i>	
POISSON ENTIER GRILLÉ À LA PLANCHA	voir ardoise
<i>poisson du jour servi avec un accompagnement au choix</i>	
POISSON DU JOUR	21 €

La balade du Terroir

PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE À LA PLANCHA	23€
<i>sauce poivre, frites maison, salade</i>	
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ ET HACHÉ PAR NOS SOINS	22€
<i>frites maison, salade</i>	



ENTRECÔTE FRANÇAISE GRILLÉE À LA PLANCHA (300GR MINIMUM)	27 €
<i>sauce poivre, petits légumes, frites maison</i>	
BURGER MAISON	19.50 €
<i>pain, steak haché, cheddar, tomate, oignon, salade, frites maison</i>	

Le plat végétarien

GNOCCHIS AU BEURRE ET LÉGUMES CROQUANTS	19.50 €
SALADE MIXTE	14.50 €
<i>tomate, courgette, oignon rouge, carotte, poivron, salade</i>	

—
Suppléments : Salade 5€ / Frites 5€ / Légumes 5€ / Sauce 3€

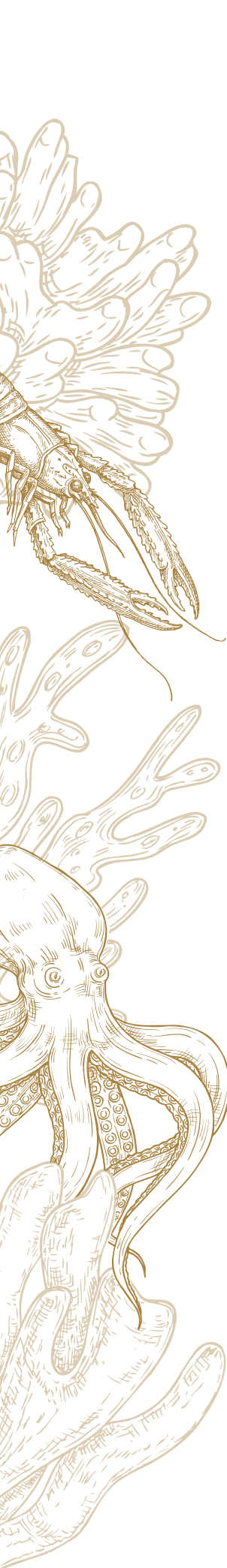
NOS DESSERTS

3 FROMAGES AFFINÉS	11 €
<i>mesclun et noix</i>	
5 FROMAGES AFFINÉS	14 €
<i>mesclun et noix</i>	
FAR BRETON FAÇON GRAND-MÈRE	9.50 €
<i>caramel au beurre salé, glace vanille maison</i>	
FRAICHEUR DE SORBETS MAISON	10 €
<i>réalisé par notre pâtissier</i>	
DÔME INTENSE CHOCOLAT NOIR	14 €
<i>mousse chocolat, croustillant cacao fleur de sel</i>	
L'ÉCLAT MACARONNÉ	14 €
<i>compotée de fraises fraîches, crème vanille</i>	
KOUIGN AMMAN	11 €
<i>accompagné d'une glace vanille</i>	
NUAGE EXOTIQUE	13 €
<i>crème passion, meringue croquante et mangue fraîche</i>	
DESSERT DU JOUR	11 €
IRISH COFFEE MAISON	11 €

MENU BOUT'CHOU - 12 ans 14 €

POISSON GRILLÉ À LA PLANCHA **ou** NUGGETS **ou** MOULES MARINIÈRES
garniture au choix : frites maison ou légumes ou riz basmati

GLACE MAISON CHANTILLY



NOS MENUS

Virée bord de mer

34 €

SOUPE DE POISSON MAISON *de nos côtes*

ASSIETTE DE CREVETTES **ou** CREVETTES ET HUITRES

6 HUITRES CREUSES

ENTRÉE DU JOUR (*voir ardoise*)

PARILLADA DE LA MER *aux poissons de la criée, légumes, pommes de terre grenaille*

POISSON DU JOUR (*voir ardoise*)

PIÈCE DU BOUCHER (*voir ardoise*)

FAR BRETON FAÇON GRAND-MÈRE, *caramel beurre salé, glace vanille*

FRAICHEUR DE SORBETS *maison du pâtissier*

KOIGN AMMAN *accompagné d'une glace vanille*

DESSERT DU JOUR

ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS

Formule Déjeuner 26.50 €

Entrée/Plat **ou** Plat/Dessert

Au choix dans le menu Virée bord de mer

Escale au grand large

49 €

ASSIETTE DE FRUITS DE MER *huitres, crevettes, langoustines, bigorneaux, bulots*

CEVICHE DE BAR OU LIEU JAUNE *citron vert, oignons rouges, gingembre, coriandre*

FOIE GRAS DE CANARD *chutney à l'abricot, brioche toastée*

FILET DE SAINT-PIERRE ET SA BROCHETTE DE ST JACQUES

sauce gingembre et carottes au beurre (supplément 5 €)

LOTTE EN ÉCAILLES DE CHORIZO

riz basmati, concassée de tomates, sauce relevée

ENTRECÔTE FRANÇAISE GRILLÉE À LA PLANCHA

sauce poivre, frites et petits légumes

DEMI-HOMARD BRETON GRILLÉ *au beurre salé, sauce karigoss, riz basmati,*

légumes de saison (nombre pair de convives supplément 29 € /pers)

L'ÉCLAT MACARONNÉ *compotée de fraises fraîches, crème vanille*

DÔME INTENSE CHOCOLAT NOIR *mousse chocolat, croustillant cacao fleur de sel*

NUAGE EXOTIQUE *crème passion, meringue croquante et mangue fraîche*

ASSIETTE DE 5 FROMAGES AFFINÉS