

MENU SPONTANE 30,00 €

Entree + Plat ou Plat + Dessert 25,00 €

ENTREES 9,00 €

6 Huîtres n°3 *Production Familiale*

Entrées du Moment

Antipasti de Légumes Bio

PLATS 19,00 €

Poissons du Marché

Légumes Bio Grillés, Pesto d'Herbes

Cabillaud Rôti *Coco de Paimpol au Yuzu*

Magret de Canard *(France)*

Ecrasée de Pommes de Terre, Sauce Griottes

Entrecôte *(Bretagne)*

Frites Maison, Sauce Maison

DESSERTS 7,00 €

Desserts du moment

Glace deux Boules Bio

Fromages Affinés *(Maître Bordier à Saint-Malo)*

MENU GOURMAND 40,00 €

Entree + Plat ou Plat + Dessert 35,00 €

ENTREES 12,00 €

9 Huîtres n°3 de la Baie de Paimpol *Production Familiale*

Ravioles de Langoustines (France)

Sauce Langoustine

Tataki de Coeur de Saumon " Label Rouge "

Oeufs de Truite, Fromage Frais aux Herbes

Terrine de Foie Gras de Canard Maison (France)

Pain au Sarrasin Maison

PLATS 27,00 €

Poisson Noble (France)

Accompagnement de Saison, Sauce au Beurre de Sel Fumé

Homard Bleu Rôti au beurre d'algue

(Prix Nous Consulter)

Frites Maison ou Accompagnement de Saison, Sauce Langoustine

Pluma de Cochon Iberique

Accompagnement de Saison, Ail Confit

DESSERTS AUX CHOIX 9,00 €



COTE FRUITS DE MER

HUITRES DE PAIMPOL Production familiale

(Maison Le Guen Chaumard)

HUITRES CREUSES N° 3	Par 6 : 9,00 €	Par 9 : 13,00 €	Par 12 : 18,00 €
HUITRES CREUSES N° 2	Par 6 : 10,00 €	Par 9 : 15,00 €	Par 12 : 20,00 €
HUITRES PLATES* N° 3	Par 6 : 12,00 €	Par 9 : 18,00 €	Par 12 : 24,00 €
PANACHE D'HUITRES (4 plates* N°3, 4 creuses N°3)			15,00 €

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

ASSIETTE DE BULOTS	9,00 €
ASSIETTE DE CREVETTES ROSES Bio	12,00 €
ASSIETTE DE LANGOUSTINES (Bretagne)	25,00 €
ASSIETTE DE LA MER (bulots, crevettes roses Bio , langoustines)	22,00 €
CRABE MAYONNAISE	28,00 €
ASSIETTE ROUGE (crevettes roses Bio , langoustines, $\frac{1}{2}$ crabe)	28,00 €

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

PLATEAU DE LA MER (huîtres, bulots, crevettes roses Bio , langoustines)	28,00 €
PLATEAU GRAND LARGE (huîtres plates et creuses, $\frac{1}{2}$ crabe, bulots, crevettes roses Bio , langoustines)	38,00 €

MOULES DE BOUCHOT (de juin à septembre)

Nos moules sont servies avec des frites Maison

MOULES MARINIÈRE	14,00 €
MOULES A LA CRÈME	14,00 €
MOULES AU CURRY VERT	16,00 €
MOULES A LA GUÉMÈNE	16,00 €

CARTE DES DESSERTS MAISON 9,00 €

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AFFINES ET SALADE

Fromages de Chez Maître Bordier à Saint Malo

LA POMME « BIGOUDEN »

Pomme, Caramel, Sablé Breton

DECLINAISON AU CHOCOLAT

Mi Cuit Chocolat Alpaco, Parfait Chocolat Dulcey, Crémeux Chocolat Opalys

VACHERIN FRUITS ROUGES

CAFE GOURMAND

GLACES ET SORBETS **BIO**

Maitre Artisan Glacier « La Compagnie des Desserts »

PARFUM : vanille, chocolat, café, caramel beurre
salé, fraise, framboise, mangue, citron,
glace ou sorbet du moment

1 boule 3,50 €

2 boules 7,00 €

COUPE BRETONNE (glace caramel beurre salé, caramel maison, chantilly) 9,00 €

DAME BLANCHE (glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly) 9,00 €

FRAISE MELBA (glace fraise, coulis fraise, fraises fraîches, chantilly) 9,00 €

CHOCOLAT LIEGEOIS (glace chocolat, sauce chocolat maison, chantilly) 9,00 €

CAFE LIEGEOIS (glace café, café chaud, chantilly) 9,00 €

COUPE COLONEL (sorbet citron vert, vodka) 9,00 €