

POUR COMMENCER...

À PARTAGER... OU NON !

PLANCHE DU PÊCHEUR

Saumon Fumé, Maquereaux Fumés, Harengs Fumés
*servis avec un Beurre floral aux Agrumes
 Pickles de légumes, Citron & Toasts Grillés*

20€



SAUCISSON ENTIER

6,50€



LES HÛITRES N°3

du Morbihan (6 ou 12 pièces)
*servies à la demande avec Vinaigre
 Échalotes, Citron & Beurre demi-sel*

12€/24€

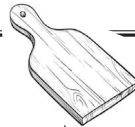


PLANCHE MIXTE

Assortiment de 3 Charcuteries
 et 3 Fromages Affinés
Le tout, tranchés par nos soins.

20€



LES BULOTS

(selon arrivage)
*200g cuits par nos soins
 avec Aioli*

12,50€



LE PRÉFOU

Ail & Fines
 Herbes
Toasté Minute !

9,50€



LES CREVETTES

Entières & Flambées
*servies avec
 Mayo au Satay*

11€



LA RILLETTE

Rillettes de Poisson
*Toasts Grillés
 Citron*

8,50€

LES PLATS



LE TARTARE

De Boeuf au Couteau à la Thaï
 Coriandre, Citronnelle &
 Oignons Frits avec Frites Maison

21€

FISH&CHIPS

Poisson Blanc en Tempura
 Pickles de Légumes
 Mayonnaise Satay
 avec Frites Maison

19€



LE BURGER

De «Pulled Pork»
 Cheddar, Cream Cheese Fumé,
 Légumes Croquants
 avec Frites Maison

20€



LE VEGGIE

Selon L'inspiration du Chef !
 Assortiment de Légumes
 & Condiments

17€

**CUISINE FRAÎCHE & MAISON
 FAITES AVEC** 

La Suite de la Carte ↓

LE BOEUF

Bavette d'Aloyau
Beurre Maître d'Hôtel
Salade & Écrasé de Pommes de
Terre aux Herbes de Provence

23€



LE POISSON

Filet de Bar
Légumes du Soleil
Pickles & Sauce Vierge

22€



Portion de Frites
ou Bol de Salade

4,50€



Pot de
Mayo

1€



LES DESSERTS

→ La Pavlova aux Fruits - 9€
Chantilly Vanille, Fruits Frais, Meringue & Coulis

→ Gourmandise au Citron - 9€
Spéculoos, «Lemon Curd» & Sorbet Citron

→ Tartelette au Chocolat & Caramel - 9,50€
Crème Montée Cacao & Éclats de Daims

→ Café Gourmand - 10€

→ Infusion ou Thé Gourmand - 11€

→ Planche de Fromages Affinés - 9€



LE TATAKI

Tataki de Thon
Crème de Patates Douces
Sauce Chimichurri, avec Salade
aux Saveurs Asiatiques

22€

LA BURRATA



Burrata des Pouilles (125g)
Tomates, Basilic Frais, Pêches
Jambon Italien Croustillant
Croûtons à l'Ail

18€

Possibilité
sans Jambon Italien



POUR LES PETITS

10€

jusqu'à 12 ans

Saucisse Artisanale
ou Fish&Chips
accompagné de
Frites ou Légumes

Boule de Glace
au Choix

Je suis privé de Dessert!

→ Coupe Colonel - 10€

→ Trou Normand - 10€

→ Irish Coffee - 10€



CHANTILLY
MAISON!

LES GLACES

→ 1, 2 ou 3 Boules de Glaces & Sorbets Artisannaux de chez Hedgard à Pornichet
Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Fraise, Mangue, Citron, Pistache

3€ LA BOULE

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous en informer. Des informations sur les allergènes contenus dans les plats sont disponibles. »

Tous nos prix sont indiqués en TTC.
Service compris.