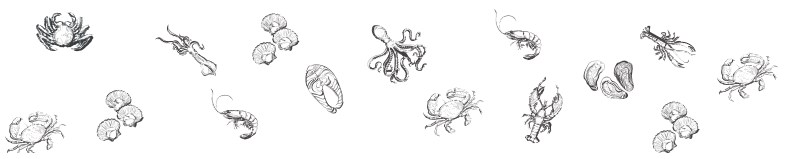




Entrées ou à Partager

SAUMON GRAVELAX (poivre Timut aneth) Purée de petits pois mentholée	13€00
6 HUITRES n°3 en fine de clair	14€00
LE BOUQUET DE CREVETTES ROSES mayo maison	9€00
SPRAT JOLIES PETITES SARDINES fumées, piment et pain grillé à partager	10€50
REBLOCHONNADE oignons & petites PDT à tremper	16€50
LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES affinées	15€50
LA PLANCHE MIXTE charcuterie & fromage à partager	18€50
LA PLANCHE TERRE & MER Saumon, crevettes, sardines fumées & charcuteries	24€50
L'ENTRÉE DU JOUR à l'ardoise	voir ardoise



Salades

L'OCÉANE	19€50
Saumon gravelax, Crevettes roses, suprêmes d'orange, tomates cerises, mesclun, légumes pickles, vinaigrette à l'orange	
LA BERGÈRE	18€50
Toast de chèvre Sainte Maure gratiné, jambon serrano, tomates cerises, pommes caramélisées, noix, mesclun	



Menu

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT 21.00€
ENTRÉE & PLAT & DESSERT 26.00€

À choisir sur l'ardoise
Tous les midis du lundi au vendredi (hors jours fériés)
(Boisson non comprise, pour toute formule précisez au début de la commande)

Un Cadeau
se cache derrière
ce QR code



Plats

BELLES SAINT JACQUES snackées, risotto au Parmesan, sauce bretonne	26€
SOLE MEUNIÈRE PETIT BATEAU 400G cuite au beurre avec sa purée maison	39€50
POISSON DU JOUR / VIANDE DU JOUR	voir ardoise
12 HUITRES n°3 en fine de clair	23€
L'ASSIETTE DU PÊCHEUR 5 huîtres, 5 crevettes, saumon gravelax citron & mayo	22€
LINGUINE AU HOMARD sauce Bretonne & basilic, flambé au Grand Marnier	29€50
BURGER Charolais steak haché, reblochon, roquette, jambon serrano, oignons confits, Frites fraîches — sauce Américaine	18€50
ENTRECÔTE 320G Black Angus Frites fraîches — sauce fourme d'Ambert	29€50
SUPRÊME DE VOLAILLE basse température Pomme de terre grenailles rôties — sauce diable	22€00

LA FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES à partager	20€50/pers
---	------------

On privilégie les produits Bio

Galettes de sarrasin

FAIT MAISON

Œuf - farine blé noir sans gluten & beurre demi sel

LA BIQUETTE	13€50
Épinards frais, chèvre St maure, crème fraîche, miel, noix	
LA COMPLÈTE	12€50
Jambon blanc cuit aux herbes, Comté, œuf plein air	
LA VÉGÉTARIENNE	13€50
Poireaux, champignons, tomates cerises, œuf plein air, oignons rouges confits,persil	
LA FROMAGETTE	13€50
Comté, Fourme d'Ambert, chèvre fermier, reblochon	
LA REINE DES MERS	16€50
St jacques, fondue de poireaux, sauce bretonne	
LA SAUMONETTE	15€50
Saumon Gravelax, épinards frais,crème citron - ciboulette	
LA CHAROLAISE	15€50
Steak haché Charolais, comté fondue, tomate, oignon rouge, sauce barbecue	
LA BIG CROUTE DES NEIGES	14€50
Reblochon, lardons, p. de terre, oignon confits, jambon serrano, cornichons	
LA POULETTE Curry & Coco	13€50
Poulet basse température, p. de terre; comté, sauce curry et coco	
SUPPLEMENTS :	
Bol de mesclun de salade	2€50
Panier de frite fraîches	4€50



Desserts

SUPPLEMENTS :

Chantilly / coulis 1€50 boule de glace 2€50

Crêpes de froment

Œuf - farine bio & beurre demi sel

LA PLANCHE DE FROMAGES affinés	9€50	LA CLASSIQUE - Beurre sucre ou jus de citron ou miel ou confiture de fraise	5€50
LES VERITABLES CRÊPES SUZETTES flambées devant vous	10€50	LA GOURMANDE - Nutella ou caramel ou chocolat ou frangipane ou marron	6€50
BANANES FLAMBÉES au rhum, caramel & glace vanille	10€50	LA TATIN - Pommes caramélisées, sauce caramel, glace vanille, chantilly	9€50
LA CASSEROLE DE FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA	10€00	LA CRÈVE CŒUR - Banane, nutella, glace coco, chantilly, amandes	9€50
LE CAFÉ DES GOURMANDS Crème aux oeufs, dessert jour, fondant choco, glace	10€50	LA SUICIDE - Frangipane, sauce chocolat, glace caramel, chantilly	9€50
BREIZH COFFEE whisky bzh, café, chantilly, sirop de sucre de canne	10€50	LA MONT BLANC - marron faugier, glace vanille, chantilly, amandes	9€50

GLACES CARTE D'OR - au choix : 2 boules 5€00	3 boules	7€50
glaces : vanille - chocolat - café - caramel - coco		
sorbets : cassis - citron - fraise		

LE LIEGEOIS DE VOS RÊVE : sauce maison, glace carte d'or, chantilly maison	9€50
Au choix : Caramel ou Chocolat ou Vanille ou Café	

Digestifs

PEPPERMINT - MENTHE PASTILLE - BAILEY'S	5 cl	8€
COGNAC VS, CALVADOS, POIRE WILLIAMS	4 cl	12€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC, BAS ARMAGNAC	4 cl	14€
LAGAVULINE, NIKKA	4 cl	17€
CHARTREUSE VERTE	4 cl	12€
RHUM ARRANGÉ MAISON	6 cl	8€

Baissans chaudes

CAFÉ expresso, décaféiné, allongé, noisette	2€80
CAFÉ CRÈME, DOUBLE CAFÉ	5€00
CAFÉ VIENNOIS, CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD	5€50
THÉ, THÉ VERT À LA MENTHE, INFUSIONS	4€50

Formule petit marin

Pour les grands de moins de douze ans 12€

Galette 2 ingrédients / steak haché frites
crêpe au sucre ou Nutella ou glace vanille
sirop fraise / menthe / jus de pomme



Menu groupe

DÈS 15 PERS.
(sur devis)

APÉRITIF - MISE EN BOUCHE
ENTRÉE - PLAT - DESSERT - VINS

Prix net, Service Compris

CB minimum 8€ - la maison se réserve le droit d'accepter les chèques

Afterwork

du lundi au vendredi de 18h00 à 20h00

LES HEURES JOYEUSES DE L'ENTREMER

BIÈRES, COCKTAILS ET VINS
AVEC DES PLANCHES À PARTAGER