





FRUITS DE MER

Tous les fruits de mer sont cuits sur place au court-bouillon

Bol de gros bigorneaux (200 gr)	14.00
Bulots, aïoli (200 gr)	14.00
Crevettes cuites par mes soins 1200 grl. mayonnais	se16.50
Araignée (1000 grl. mayonnaise	25.00
1/2 Araignée (500 grl. mayonnaise	12.50
Tourteau (1000 gr), mayonnaise	35.00
1/2 Tourteau (500 gr) mayonnaise	17.50
Langoustines de France «vivantes » (400 gr/20	O grlprix selon crié
Palourdes au naturel	les 615.00
Oursin prix selon criée	25.00

Gaisin prix scion enco		20.00	
Huître l'île aux Moines n° 4	24.00	les 918.00	les 612.00
Huître creuse de Mesquer n° 3	les 1228.00	les 920.80	les 614.00
Huître de l'île aux Moines n°3	les 1228.00	les 920.80	les 614.00
Huître Spéciale Gillardeau n°3	46.00	les 934.50	les 623.00
Huître de Sarzeau n°2	les 1236.00	les 927.00	les 618.00
Huître Belon de Prat Ar Coumn°00	12 1270.00	les 952.00	les 635.00

Plateau Prestige du comptoir les 24......38.00 2 huîtres Gillardeau n°3 - 2 huîtres creuses de l'île aux Moines n°3 - 2 huîtres de l'île aux Moines n°4.

2 huîtres de Sarzeau n°2. 2 huîtres plates Prat Ar Coum n° 00. 2 huîtres Mesquer n°3

Araignée 500gr ou tourteau 500gr. 200 gr de langoustines. 1 huître Gillardeau n°3. 1 huître creuse de l'île aux moines n°3.1 huître plate Prat Ar Coum n° 00.

Assiette de coquillages et crustacés.....

3 huîtres creuses n°3 de l'île aux moines. 3 huîtres Gillardeau n°3.3 crevettes.5 bulots. bigorneaux. 200 gr de langoustines. 3 palourdes au naturel

Araignée 500gr ou Tourteau 500 gr. Langoustines 150 gr.3 crevettes . 1 huître creuse de l'île aux moines n°3.1 huître de l'île aux moines n°4. 1 huître Gillardeau n°3. 1 huître de Sarzeau n°2. 1 huître plate Prat Ar Coum n°00. 5 bulots. bigorneaux. 3 palourdes

Eaux

Vittel	25cl 3.5O	50cl4.50	100cl7.20
San Pellegrino		50cl 4.50	100cl7.20
Perrier fine bull	е	50cl 4.50	100cl7.20

Jus de Fruits, Softs

Fruit frais pressé orange. citron. pamplemousse	5.8
Jus de fruits Granini 25cl	
orange. pomme. tomate. ananas	4.5
Nectar de fruits Granini abricot 25cl	4.5
Coca, Coca zero 33cl	4.5
Orangina 25cl	4.5
Ice Tea pêche 25cl	
La French s'il vous plaît Tonic ginger agrumes 25cl	
Limonade Abeille 25cl	3.8
Diabolo 25cl	. 4.0
Sirop à l'eau	
Supplément sirop	
Perrier 33cl	
Cidre Fils de Pomme 33cl - Fleur de sureau & hibiscus.	
Le cidre brut - Le Sauvage	5.5

Anáritifa

Aperitits ————	
7 (00111113	
Kir vin blanc 8cl	7.00
Anis Pastis. Ricard. Casanis 3cl	4.00
Porto, Martini, Campari, Suze, Lillet blanc 5cl	5.50
Americano Maison Campari. vermouth rouge. soda 12cl	10.00
Negroni Campari. vermouth rouge. gin 15 cl	14.00
Whisky, Vodka, Gin + soft 18cl	12.00
Coupe de Champagne Veuve Clicquot Brut 12cl	17.00
Rosē 12cl	

Huître creuse de l'île aux Moines n°4...

Huître creuse de l'île aux Moines n°3....

Huître Plate de Prat Ar Coum n°OO....

Bol de gros bigorneaux (200 gr)......

Huître creuse de Mesquer n°3.....

Huître Spéciale Gillardeau n°3.....

Palourde farcie. ail et persil......

Pommes frites mayo.....

Huître de Sarzeau n°2.....

Bières bouteille & pression

1664	25cl	4.20	5Ocl	800
Grimbergen	25cl	4.60	5Ocl	8.20
Panaché, Monaco				
Pietra IPA			33cl	7.00
1664 blanche			33cl	6.00
1664 00			33cl	5.50
Duchesse Anne Lance	elot		33cl	7.50

naché, Monaco	25cl	4.60	5Ocl	8.20	Cafē. dēcafēinē Double expresso. cafē crēme Chocolat chaud. latte. cappuccino
etra IPA 64 blanche 64 00 Ichesse Anne Lancelo			33cl 33cl	6.OO 5.5O	Chocolat café viennoisThé noir - Le Palais des Thès Thé vert et détox - Le Palais des Thès Irish ou Italian Coffee

Prix nets TTC en € • service compris L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / consommez avec modération.

HUÎTRES AU COMPTOIR, ET PAS QUE

...la pièce.....

...la pièce.....

....la pièce......

....la pièce

Cafés & thés

...4.40

...4.80

... 5.50

..5.00

...5.00

....la pièce

....la pièce5.90

....la pièceprix selon criée

....2.80

.....3.00

4.90

....14.00

.....2.50

Formule

sauf week end. ponts et jours fériés

entrēe - plat OU plat - dessert20.00 entrēe - plat - dessert25.00 plat du jour18.00
Entrée du jour

5 huîtres de l'île aux moines n°4 Velouté de Butternut aux pignons Salade de Lentilles corail. saumon fumé Œuf bio parmentier de morue sur toast

Plat du jour Bavette irlandaise à l'Estragon pomme frite Poisson du marché. jus réduit aux algues. légumes de saison Brandade de morue

Dessert du jour Crēme caramel Mousse au chocolat Panna Cotta coulis de fruits rouges Meringue éclatée. crème de marron vanillée. sauce caramel

Menu du soir

de la semaine

entrée - plat - dessert39.00

Entrées 3 huîtres de Mesquer n°3. 5 bulots. 3 crevettes roses

Assiette nordique tarama. saumon et cabillaud fumé. crème citronnée à l'aneth Soupe de poissons

Plats

Poêlée de couteaux (300 gr). crème. ail et persil Poisson en filet «façon bouillabaisse» au safran. rouille et croûtons ⁹omme des Gueux. escargots de bourgogne. ail et persil

Desserts

Coupe glacée au choix Mousse au chocolat Poire au vin Mont-blanc des Ecailles

Menu des petits écailleurs - 13.00

jusqu'à 11 ans 🔔 Filet de poisson du marché pomme purée Steack haché minute. pommes frites Petit pot de glace vanille/chocolat ou vanille/fraise 1 Diabolo ou sirop à l'eau

ENTRÉES ••••• Aussi à partager

Foie gras au torchon, en habit de poivres exotiques	
compotée d'oingnons à la grenadine	21.00
L'oeuf bio poché de Juliette,œuf bio parmentier de morue sur toast	
Velouté de Butternut aux pignons. pain grillé	12.00
Gratinée des Halles Parisiennes. en passant par Roscoff	14.00
Soupe de poissons seul ou à partager, pressée à la main. rouille. pain grillé	15.00
Palourdes farcies, ail et persilles 6les	15.00
Poelee de couteaux (200gr) crême. ail et persil	
Carpaccio de Saint Jacques, huile de sésame.concentré d'agrumes	16.00
Saumon écossais, fumé par nos soins, crême citronnée. brioche grillée	18.00
Terrine de cochon des Ecailles, tout simplement	9.50
Lentilles coraillées, saumon fumé. tagliatelle de carotte bio	14.00
vinaigrette balsamique au paprika	
Mâche nantaise, foie gras. poisson fumé selon criée	15.00
Belle salade verte, oignon rose et échalotte, huile d'olive & balsamique	7.50

POUR SUIVRE À l'ardoise et selon

Les spécialités à partager Deux personnes minimum

Dorade-Sébaste (1000 gr) cuite au four......

Cote de Boeuf Irlandaise 1900 gr/ pomme frite. sauce Estragon	45.00 par pers
La Bouillabaisse «la fameuse»	
lpoissons d'arrivages présentés sur l'ardoise)	42.00 par pers
Purēe à la truffe	18.00
Poelée de couteaux 1400grl crême. ail et persil. riz blanc	28.00
Brandade de morue dessalée et resalée, pain grillésalades assorties	
Raie épaisse d' Audierne rôtie aux capres, pomme grenaille	
Coquillette à la truffe, crême de parmesan, jambon blanc bio	24.00
Pomme des Gueux, escargots de bourgogne. ail et persil	19.00
Côtes d'agneau irlandais, gratin dauphinois, jus à l'ail et thym frais	25.00
Poisson en filet « facon bouillabaisse » au safran. rouille et crôuton	27.00
Merlan de ligne (400gr) Colbert. sauce tartare. pomme frite	24.00
Marmitte de Saint -Jacques au champagne, légumes de saison	
Risotto de Saint -Jacques, crême de parmesan	29.00
Tartare de bœuf charolais classique. pomme frite	22.00
L' Aller et retour du Tartare de bœuf, crême de parmesan	25.00
Contre-filet de bœuf, beurre estragon pomme Maxim's	28.00
Quasi de veau, jus réduit aux alques, pomme Maxim's	

Et l'ardoise selon le marché...

Sur commande Bar en Croute de sel. Homard bleu, Pâte à la Langouste lou grilléel.....prix selon criée

LES GLACES

Alain Chartier Meilleur Ouvrier de France

Les sorbets Citron vert / Vanille

Duo de Pêche (blanche et de vigne) Mangue / Passion Framboise du Morbihan Fraise de Plougastel Plein fruit aphrodisiaque

Les crèmes glacées Baba au rhum de Martinique

Vanille noisette caramel Caramel au sel de St Armel Chocolat du Pérou 80%

Les sorbets et glaces artisanales Vanille, café, yaourt de Saint-Malo, cassis, citron

- 1	
	1 boule450
	2 boules8.00
	3 boules12.00
- 1	•

Les coupes alacées

		giacoco	
Alain	Ch	tion.	1400
Main	Char		14.00

Sorbet fraise. sorbet framboise. glace yaourt de Saint Malo. chantilly. coulis de fruits rouges

Sorbet plein fruit aphrodisiaque. sorbet mangue - passion. chantilly. coulis de fruits rouges

Amour
Sorbet framboises du Morbihan. sorbet aphrodisiaque. chantilly & coulis de fruits rouges

Crème glacée caramel au sel de St Armel. crème glacée vanille. chantilly. sauce caramel éclats de Speculoos

..10.00

....32.00 par pers

Crème glacée baba au rhum. crème vanille -noisette - caramel. chantilly. Rhum brun

Les Classiques

Crème glacée café. crème glacée vanille. café expresso. chantilly

<u>Chocolat liégeois</u> Crême glacée vanille. crême glacée chocolat 80% Pérou. chantilly. sauce chocolat

Crème glacée vanille. chantilly. sauce chocolat

