

Menu et carte servi en terrasse à partir du 19 mai

Service de 11h30 à 15h

Port du masque obligatoire à l'arrivée et pour aller aux toilettes

Demandez l'ardoise

MENU A L'ARDOISE 19,50€ le samedi sauf jours fériés

MENU A L'ARDOISE 11,50€ A 18,50€

(Le midi du Mardi au Vendredi sauf jours fériés)

<u>Entrée, plat, fromage et dessert</u> 15,50€	LE SOIR 18,50€
<u>Entrée, plat, fromage ou dessert</u> 13,50€	LE SOIR 16,50€
<u>Entrée et plat ou plat et dessert</u> 11,50€	LE SOIR 14,50€
<u>Plat et café gourmand</u> 12,50€ ,	LE SOIR 15,50€

Notre carte

Nos entrées

- Moules marinière ou crème 10€ avec frites 12€
- Terrine du chef et sa confiture d'oignons et petit pain aux fruits 8€
- Rillettes de poissons et son pain de campagne 8€
 - Melon jambon Serrano 8€
- Ballotine d'asperges crémeux de petits pois et lard grillé 9€
- Foie gras de canard aux figues et son pain aux figues 12€
- Bulots bigorneaux 9€ - 9 Crevettes 9€ - 6 huitres 9€ - 12 huitres 17€

Nos grandes assiettes (plat)

- Planche de cochonnailles 10 €
- Planche cochonaille et fromages 15€
- Salade César poulet Parmesan 13€
- Salade Melon Serrano et sorbet melon 10€

Nos plats

- Cabillaud beurre blanc 14€
- Sandre beurre blanc 17€
- Filet de Bar beurre persillé 17€
 - Anguilles persillades 23€
- Bavette d'aloiau Black Angus sauce poivre 16€
 - Entrecote black angus sauce poivre 22€
- Souris d'agneau confite ,jus romarin et petits légumes 16€
 - Emincé de volaille à la normande 12€

Nos desserts

- Plateau de fromages : 3 fromages sur salade 7€ - 5 fromages sur salade 10€
 - Dessert du menu du jour 5 €
- Maxi Pain perdu glace vanille et caramel beurre salé 7€
 - Tarte amandine aux myrtilles sorbet 7€
 - Cœur coulant chocolat glace Maison snickers 7€
- Sablé breton aux fraises crème mousseline à la pistache , sorbet Maison fruits rouges 8€
- Ecllosion : Sphère chocolat , glace vanille , compotée de rhubarbe , crumble et caramel beurre salé 9 €

Nos menus enfants

Le moussaillon 10€ (plat, dessert) Le moussaillon 12€ (entrée, plat, dessert)
Melon ou tomate ou terrine – Poisson ou escalope de volaille ou steak haché
Tarte ou glace ou salade de fruit- 1 jus de fruit ou coca

Pour info nos frites sont faites maison et sont cuites dans la graisse de boeuf

Menu servi à partir du 9 juin terrasse et interieur

Port du masque obligatoire à l'arrivée et pour aller aux toilettes

Demandez l'ardoise

MENU A L'ARDOISE 19,50€ le samedi sauf jours fériés

MENU A L'ARDOISE 11,50€ A 18,50€

(Le midi du Mardi au Vendredi sauf jours fériés)

<u>Entrée, plat, fromage et dessert</u>	15,50€	LE SOIR 18,50€
<u>Entrée, plat, fromage ou dessert</u>	13,50€	LE SOIR 16,50€
<u>Entrée et plat ou plat et dessert</u>	11,50€	LE SOIR 14,50€
<u>Plat et café gourmand</u>	12,50€ ,	LE SOIR 15,50€

Notre carte

Nos entrées

- Moules marinière ou crème 10€ avec frites 12€
 - Terrine du chef et sa confiture d'oignons et petit pain aux fruits 8€
 - Rillettes de poissons et son pain de campagne 8€
 - Melon jambon Serrano 8€
 - Ballotine d'asperges crémeux de petits pois et lard grillé 9€
 - Foie gras de canard aux figues et son pain aux figues 12€
 - Bulots bigorneaux 9€ - 9 Crevettes 9€ - 6 huitres 9€ - 12 huitres 17€ - 12 Langoustines 16€
 - Plateau du mareyeur : 6 huitres 6 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes , Palourdes et moules
- *****

Nos grandes assiettes (plat)

- Planche de cochonnailles 10 €
 - Planche cochonaille et fromages 15€
 - Salade César poulet Parmesan 13€
 - Salade tomates mozzarella , sorbet tomates basilic 10€
 - Salade Melon Serrano et sorbet melon 10€
 - Grande salade tomate mozza melon Serrano et sorbet melon 14€
- *****

Nos plats

- Cabillaud beurre blanc 14€
 - Sandre beurre blanc 17€
 - Filet de Bar beurre persillé 17€
 - Anguilles persillades 23€
 - Linguines aux palourdes à l'ail et tomates 12€
 - Bavette d'aloiau Black Angus sauce poivre 16€
 -
 -
 - Entrecote black Angus sauce poivre 22€
 - Souris d'agneau confite ,jus romarin et petits légumes 16€
 - Emincé de volaille à la normande 12€ - Suprême de poulet miel et citron vert 14€
- *****

- Nos desserts

- Plateau de fromages 3 fromages sur salade 7€ 5 fromages sur salade 10€
 - Dessert du menu du jour 5€
 - Maxi Pain perdu caramel beurre salé et glace vanille 7€
 - Nougat glacé au miel , amandes et coulis 7€
 - Tarte amandine aux myrtilles sorbet 7€
 - Cœur coulant chocolat glace Maison snickers 7€
 - Sablé breton aux fraises crème mousseline à la pistache , sorbet Maison fruits rouges 8€
 - Ecllosion : Sphère chocolat , glace vanille , compotée de rhubarbe , crumble et caramel beurre salé 9 €
- *****

- Nos menus enfants

Le moussaillon 10€ (plat, dessert) Le moussaillon 12€ (entrée, plat, dessert)
Melon ou tomate ou terrine – Poisson ou escalope de volaille ou steak haché
Tarte ou glace ou salade de fruit- 1 jus de fruit ou coca

Pour info nos frites sont faites maison et sont cuites dans la graisse de boeuf

