

La Carte

NOS MENUS A L'ARDOISE (N'hésitez pas à la demander)

Le midi du Mardi au Vendredi, sauf jours fériés

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

Le samedi, le menu (entrée, plat, dessert) est au prix de 19€50, sauf jours fériés.

NOS MENUS ENFANTS

Le moussaillon 10€ (plat, dessert) - Le moussaillon 12€ (entrée, plat, dessert)
Melon OU tomate OU terrine Poisson OU émincé de volaille OU steak haché
Tarte OU glace OU salade de fruit

NOTRE CARTE

Nos entrées

Entrée menu sur ardoise (sauf dimanche et jours fériés)	6€
Moules marinière ou Moules crème 12 €	avec frites 13,50€
Terrine du chef et sa confiture d'oignons, petit pain aux fruits	7,50€
Bruschettas de tomates à l'ail et huile d'olive	7,50€
Rillettes de poissons et toasts grillés	7,50 €
Gaspacho de tomates (soupe froide de tomates)	7,50€
Melon et jambon de séranno	8€
Ballottine d'asperges, crémeux de petits pois et lard grillé	9€
Foie gras de canard aux figues et son pain aux figues	12€
Bulots : 9€ 9 Crevettes : 9€ 6 huîtres : 9€ 12 huîtres : 17€ 12 Langoustines	16€
Plateau mareyeur : 6 huîtres, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes, palourdes	26€

Nos grandes assiettes (plat)

Planche de cochonnailles	10€
Planche de cochonnailles et fromages	15€
Salade César poulet Parmesan	13€
Salade tomates mozzarella, sorbet tomates basilic	10€
Salade de melon et jambon de Serrano, sorbet melon	10€

Nos plats

Plat du jour menu à l'ardoise (sauf le dimanche et jours fériés)	10€
Cabillaud beurre blanc	14€
Sandre beurre blanc	17€
Filet de bar beurre persillé	17€
Anguilles sauvages persillades	23€
Linguines aux palourdes à l'ail et tomates	12€
Burger (steak haché Angus ,oignons ,lards grillés, tome angevine et moutarde ancienne)	15€
Bavette d'ailoyau Black Angus sauce poivre	16€
Entrecôte (pays de Loire) sauce poivre	20€
Souris d'agneau confite, jus au romarin et petits légumes	16€
Émincé de volaille graines de sésame , miel et citron	12€

Nos desserts

Plateau de fromages :	3 fromages sur salade 7€	5 fromages sur salade	10€
Dessert menu du jour			5€
Glace ou sorbet : 1 boule : 3€	2 boules 6€	3 boules 8€	2 boules+ alcool 10€
Crumble pomme et abricot sorbet citron basilic			7€
Nougat glacé au miel, amandes et coulis			7€
Tarte amandine aux myrtilles sorbet maison fruits rouges			7€
Cœur coulant chocolat glace maison Snickers			7€
Sablé breton aux fraises crème mousseline à la pistache, sorbet Maison fruits rouges			8€
Écllosion :			
Sphère chocolat, glace vanille, compotée de rhubarbe, crumble et caramel beurre salé			9 €

Nos frites sont faites maison et sont cuites dans la graisse de bœuf

La mer à ses caprices , une rupture de produit peut être occasionnée