



Chères clientes, chers clients,

Notre Chef et sa brigade conçoivent pour votre plaisir des plats travaillés à partir de produits frais et privilégient les productions locales.

Nos équipes mettent tout en œuvre pour que vous passiez le plus agréable des moments.

La critique est constructive lorsqu'elle est partagée. C'est pourquoi nous vous invitons à nous transmettre vos impressions.

Notre métier est une passion, vous satisfaire est notre récompense.

Nous vous souhaitons un bon appétit.

La Direction

La carte

ENTRÉES

CEVICHE DE POISSON DU MOMENT lait de coco, citron vert, mangue, grenade	14.00 €
PALOURDES FARCIES beurre persillé	13.00 €
TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES	15.00 €
SALADE DU CHEF selon saison	14.00 €

PLATS

POISSON DU JOUR	20.00 €
NOIX D'ENTRECÔTE DE BOEUF pommes de terre grenaille en persillade, mayonnaise aux herbes citronnée, salade	24.00 €
DOS DE LIEU JAUNE crème de chorizo Ibérique, petits légumes	21.00 €
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DU CHEF selon saison	19.50 €

DESSERTS

DESSERT DU JOUR	8.50 €
MI-CUIT AU CHOCOLAT caramel beurre salé, glace vanille	9.50 €
SALADE DE FRUITS FRAIS selon saison	8.00 €
ASSIETTE DE FROMAGES	9.00 €

Les fruits de mer

HUITRES DU FINISTERE N°3

6 pièces	9 pièces	12 pièces
12.50 €	18.00 €	21.00 €

ASSIETTE DE LANGOUSTINES 18.00 €
selon arrivage
mayonnaise aux herbes/nature

BULOTS 9.50 €
mayonnaise

CREVETTES ROSES 10.00 €
mayonnaise

ASSIETTE DEGUSTATION 19.50 €
3 huîtres, 100g bulots, 200g langoustines,
200g crevettes roses

HOMARD / 1/2 HOMARD* prix selon les cours
du moment

TOURTEAU / 1/2 TOURTEAU*

*SUR COMMANDE 48H AVANT LE REPAS

Le menu

ENTRÉES

CEVICHE DE POISSON
DU MOMENT

ou

PALOURDES FARCIES

ou

SALADE DU CHEF

PLATS

POISSON DU JOUR

ou

NOIX D'ENTRECÔTE
DE BOEUF*

ou

DOS DE LIEU JAUNE

ou

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE
DU CHEF

DESSERTS

DESSERT DU JOUR

ou

MI-CUIT AU CHOCOLAT

ou

SALADE DE FRUITS
FRAIS

ENTRÉE ET PLAT

ou

PLAT ET DESSERT

28.50 €

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

38.50 €

*SUPPLÉMENT :

NOIX D'ENTRECÔTE + 5.00 €

Le menu

MENU ENFANT

13.50 €

SALADE DU CHEF

STEAK HACHÉ
POMMES DE TERRE GRENAILLE

MI-CUIT AU CHOCOLAT/CARAMEL AU
BEURRE SALÉ
