

# Entrées

MÉLI-MÉLO de CRUDITÉ .....	7,50 €
Salade, tomates, concombre, fonds d'artichaut, carottes rapées, maïs, betterave, asperges	
TERRINE de FOIE de VOLAILLE (fait maison) à base de foie de volaille .....	7,90 €
COQUILLAGES FARCIS (fait maison) .....	14,90 €
Coquillages de saison farcis au beurre d'ail	
RILLETTE de POISSON (fait maison) .....	8,90 €
SALADE LANDAISE .....	9,60 €
Salade, tomates, gésiers de volailles, magret de canard fumé, noix	
ASSIETTE de CHARCUTERIE .....	8,00 €
Salade, rosette, jambon de pays, andouille de Guéméné, pancetta, lonzo, chorizo	

## Entrées gourmandes

FOIE GRAS (fait maison) avec sa confiture d'oignons .....	16,50 €
TARTARE de SAUMON .....	16,80 €
Mélange de saumon fumé et cru et sa crème de ciboulette	
GRAVLAX de SAUMON .....	15,80 €
Saumon mariné et sa vierge d'agrumes	
BISQUE de HOMARD servie avec des croûtons .....	12,00 €
SOUPE de POISSON servie avec croûtons, emmental et rouille .....	10,00 €
MONGOLFIÈRE QUINOCÉENNE .....	17,80 €
Coquille Saint-Jacques, fondue de légume, saumon, cabillaud, gambas	

## Salades

*Mélange de feuilles de Batavia, de feuilles de chêne rouge et verte ou lola rosa*

SALADE BRETONNE .....	15,80 €
Salade, maïs, carottes rapées, pommes de terre tièdes, lardons, œuf dur, tomate, andouille de Guéméné, fonds d'artichaut, pointes d'asperges	
SALADE BERGÈRE .....	14,60 €
Salade, maïs, carottes rapées, lardons, œuf poché, oignons, tomates, toasts de chèvre au miel	
ENTRE TERRE et MER .....	16,90 €
Salade, tomates, maïs, carottes rapées, saumon fumé, magret fumé, hareng fumé, anchois, crevette, noix de Saint-Jacques, foie gras	
FERMIÈRE .....	15,20 €
Salade, tomates, maïs, carottes rapées, gésiers de volaille, lardons, champignons, œuf poché, oignons rouges	
QUINOCÉENNE .....	16,90 €
Salade, tomates, saumon fumé, quenelles de rillette de poisson maison, carpaccio de Saint-Jacques, chair de crabe, citron	
CAESAR .....	16,20 €
Salade, tomates, poulet grillé émincé, croûtons, parmesan, œuf dur, maïs, pointes d'asperges	

# Fruits de mer

## ASSIETTE DÉGUSTATION

3 huîtres creuses N°3 et son verre de Sauvignon ..... 6,80 €

HUÎTRE X 6 (huîtres creuses N°3) ..... 9,50 €

HUÎTRE X 9 (huîtres creuses N°3) ..... 12,50 €

HUÎTRE X 12 (huîtres creuses N°3) ..... 15,50 €

ASSIETTE du MAREYEUR ..... 30,00 €

3 Gambas, 20 bigorneaux, 6 bulots, 3 huîtres N°3, 3 Langoustines, 1 demie araignée

FRUITS de MER (sur commande 48 h à l'avance) ..... 45,00 €/pers.

# Carpaccios

CARPACCIO de BŒUF ..... 14,80 €

Viande de bœuf (accompagnement au choix : basilic ou parmesan ou Roquefort ou mozzarella)

CARPACCIO de SAUMON MARINÉ ..... 15,90 €

Saumon cru, citron, huile d'olive, aneth

CARPACCIO de SAINT-JACQUES ..... 19,50 €

Noix de Saint-Jacques escalopée et sa sauce aux agrumes orange-pamplemousse

# Tartares

TARTARE de BŒUF ..... 17,50 €

Viande de bœuf hachée façon bouchère, oignons rouges, câpres, cornichons, ketchup, tabasco, jaune d'œuf

TARTARE de BŒUF à l'IBÉRIQUE ..... 18,50 €

Viande de bœuf hachée façon bouchère, chorizo, câpres, cornichons, poivrons finement hâchés, ketchup, tabasco, jaune d'œuf

TARTARE de SAINT-JACQUES ..... 19,50 €

Noix de Saint-Jacques coupées au couteau, céleri ciselé, concombre, oignon, ciboulette, olives, huile d'olive, baies roses

TARTARE NON PRÉPARÉ ..... 15,50 €

Tartare au choix à réaliser soi-même

# Viandes



ENTRECÔTE de BŒUF (pièce d'environ 300 Gr) .....	21,50 €
BAVETTE d'ALOYAU de BŒUF (pièce d'environ 200 Gr) .....	15,90 €
ASSIETTE du BOUCHER .....	24,90 €
100 Gr magret, 2 côtes d'agneau, 100 Gr de bavette d'aloyau de bœuf	
SOURIS d'AGNEAU confite au thym .....	19,50 €
ANDOUILLETTE sauce moutarde à l'ancienne .....	16,90 €
SUPRÊME de VOLAILLE à l'ancienne .....	16,50 €
MAGRET de CANARD grillé, sauce poivre vert .....	16,80 €

#### SAUCES AU CHOIX :

Poivre | Miel-citron | Roquefort | Marchand de vin | Béarnaise | Poivre vert

#### GARNITURES AU CHOIX :

Frites maison | Ecrasé de Pommes de terre | Pommes de terre vapeur  
Flan aux Légumes | Poêlée de légumes | Haricots verts  
Risotto | Tagliatelles fraîches | Salade verte

Supplément Garniture **2,80 €**

# Burgers

*Faits maison et servis avec frites et salade*

BURGER BŒUF .....	16,90 €
Pain artisanal, tomate, salade, oignons rouges, cornichons, sauce burger, steak haché bœuf, poitrine fumée	
BURGER POULET .....	16,90 €
Pain artisanal, tomate, salade, oignons rouges, cornichons, sauce burger, suprême de volaille émincé et frit	
BURGER FISH .....	16,90 €
Pain artisanal, tomate, salade, oignons rouges, cornichons, sauce burger, filet de cabillaud enrobé et frit	
BURGER VEGAN .....	16,90 €
Pain artisanal, tomate, salade, oignons rouges, cornichons, sauce burger, steak aux haricots rouges	
DOUBLE BURGER Supplément : 5,00 €	

# Poissons

<b>SYMPHONIE de la MER</b> .....	17,50 €
Poisson blanc (selon arrivage), saumon fumé	
<b>CABILLAUD à L'ANDOUILLE</b> .....	16,90 €
Cabillaud rôti à l'andouille de Guéméné assorti de légumes au choix	
<b>ESCALOPE de SAUMON</b> .....	16,90 €
Escalope de saumon, émincés de pommes fruit, assortiment légumes au choix	
<b>FILET de SAINT-PIERRE</b> .....	18,50 €
Filet de Saint-Pierre rôti au herbes de provenances et épices	
<b>SOLE N°2 sauce meunière</b> .....	26,80 €
<b>CHOUCROUTE de la MER</b> .....	23,90 €
Choux blanc cuisiné au vin blanc et baies roses, 3 poissons suivant arrivage, coquillages, gambas, crevettes, noix de Saint-Jacques, pommes de terre tournées	
<b>FISH &amp; CHIPS</b> .....	17,50 €
Pièce de cabillaud enrobée et frite, sauce tartare	

## Saint-Jacques de la Baie de St-Brieuc



<b>BROCHETTE au LARD</b> .....	19,50 €
6 noix de Saint-Jacques, poitrine fumée, poivrons, tomates cerise	
<b>POÊLÉE aux TAGLIATELLES</b> .....	18,90 €
6 noix de Saint-Jacques poêlées aux tagliatelles fraîches et spaghettis de légumes	
<b>CASSOLETTE de SAINT-JACQUES</b> .....	19,90 €
6 noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux, champignon, sauce crustacés, crevettes et gratinée au four	
<b>TRILOGIE de SAINT-JACQUES</b> .....	25,50 €
1 brochette, 1 mousseline de Saint-Jacques, 3 noix de Saint-Jacques poêlées	
<b>MÉLI-MÉLO de SAINT-JACQUES aux 4 SAVEURS</b> .....	25,90 €
8 noix de Saint-Jacques poêlées	

## Moules de la Baie de St-Brieuc

*Disponibles uniquement en saison  
Servies avec des frites*

<b>MOULES MARINIÈRES</b> .....	11,90 €
Base beurre, échalotes hachées, persil, vin blanc	
<b>MOULES à la CRÈME</b> .....	12,80 €
Crème, ail, persil	
<b>MOULES au ROQUEFORT</b> .....	13,50 €
Crème, roquefort, miettes de roquefort, persil	
<b>MOULES PAYSANNES</b> .....	13,80 €
Crème, oignons, lardons, champignons, persil	
<b>MOULES TEX MEX</b> .....	14,50 €
Crème, poivrons, chorizo, sauce barbecue, épices tex mex, persil	
<b>MOULES OCÉANES</b> .....	14,90 €
Crème, saumon frais et fumé, julienne de légumes	

# Pizzas

<b>OCÉANE</b> .....	17,00 €
Crème fraîche, saumon fumé, saumon mariné, crevettes, surimi, noix de Saint-Jacques, langoustines, mozzarella, anchois	
<b>BOLOGNESE</b> .....	15,50 €
Tomates, mozzarella, viande de bœuf hachée, sauce barbecue, oignons rouges, origan	
<b>SALARDAISE</b> .....	15,90 €
Tomates, mozzarella, jambon de pays, pommes de terre salardaises, oignons rouges, olives	
<b>MADRAS</b> .....	14,90 €
Tomate, mozzarella, poulet, crème, curry, poivrons, origan	
<b>SAUMON</b> .....	14,60 €
Tomates, mozzarella, champignons, saumon, œuf, crème, origan	
<b>CHÈVRE</b> .....	14,50 €
Tomates, mozzarella, champignons, jambon, fondue de poireaux, fromage de chèvre, olives	
<b>BREIZH</b> .....	14,90 €
Tomates, mozzarella, andouille de Guéméné, moutarde à l'ancienne, pommes de terre, oignons, crème, olives, origan	
<b>CRUD</b> .....	13,90 €
Tomates, mozzarella, asperges, fond d'artichaut, champignons, olives, origan, poivrons	
<b>TERRE &amp; MER</b> .....	15,50 €
Crème fraîche, fondue de poireaux, mozzarella, saumon, noix de Saint-Jacques, magret fumé, origan	
<b>PASSERELLE</b> .....	15,50 €
Tomates, viande de bœuf hachée, chorizo, mozzarella, oignons, champignons, persillade, œuf, origan, poivrons marinés	
<b>VÉGÉTARIENNE</b> .....	14,50 €
Tomates, mozzarella, champignons, cœurs d'artichauts, asperges, tomates confites, basilic, olives, origan	

Supplément ingrédient : 1,50 €

Supplément Saint-Jacques : 2,00 €



# Formules 1<sup>er</sup> Maître

(hors boissons)

Servi uniquement les midis, sauf samedis, dimanches, jours fériés et saison d'été

PLAT SEUL (suggestion du chef à l'ardoise) ..... 10,90 €

ENTRÉE + PLAT (affichée sur l'ardoise) ..... 13,90 €

PLAT + DESSERT ..... 13,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT ..... 17,90 €



## Menu Maître Principal

25,90 €

Entrée + Plat + Dessert Hors boissons

Salade Caesar *ou* Assiette landaise  
*ou* soupe de poisson *ou* crustacé *ou* suggestion du jour

Fish and Chips *ou* Tagliatelles aux Fruits de Mer  
*ou* Bavette d'aloyau frites / salade

Crème brûlée *ou* Glace 2 boules au choix *ou* Tarte du jour



## Menu Major

33,90 €

Entrée + Plat + Dessert Hors boissons

6 Huîtres N° 3 *ou* Foie gras maison *ou* Salade au choix  
*ou* Carpaccio de Saint-Jacques *ou* Tartare de saumon  
*ou* Cassolette de Saint-Jacques

Magret de canard *ou* Poêlée de Saint-Jacques  
*ou* Entrecôte *ou* Symphonie de la mer

Assiette de 4 fromages *ou* Dessert à la carte



## Menu Moussaillon

10,00 €

(- 10 ans)

Plat + Dessert + Boisson (sirop à l'eau)

Emincé de volaille (légumes au choix *ou* pâtes)  
*ou* Nuggets poisson (X4) *ou* Nuggets poulet (X4) *ou* Steak haché

Mousse au chocolat *ou* Glace 2 boules au choix

# Desserts

## DESSERTS

ASSIETTE de 4 FROMAGES servie avec salade .....	7,00 €
CRÈME BRÛLÉE fait maison .....	6,50 €
MOUSSE au CHOCOLAT fait maison .....	5,30 €
ÎLE FLOTTANTE fait maison .....	6,50 €
NOUGAT GLACÉ fait maison .....	6,00 €
TARTE du JOUR fait maison .....	5,30 €
FAR aux PRUNEAUX fait maison .....	6,00 €
PROFITEROLES 3 choux garnis de boules Vanille, chocolat chaud, chantilly .....	7,20 €
PARIS BREIZH GLACÉ .....	7,50 €
<small>1 boule chocolat, 1 boule café, 1 boule praliné, nappage chocolat chaud, chantilly, caramel</small>	
TRILOGIE DESSERT (3 desserts du moment) .....	8,20 €
PANNA COTTA .....	5,50 €
RIZ au LAIT .....	4,50 €

## COUPES GLACÉES

GLACE 2 BOULES (parfums au choix) .....	4,00 €
GLACE 3 BOULES (parfums au choix) .....	5,80 €
CHOCOLAT, CAFÉ ou CARAMEL LIÉGEOIS .....	7,00 €
<small>2 boules chocolat ou café ou caramel beurre salé, chocolat chaud ou nappage café ou caramel beurre salé, chantilly</small>	
PÊCHE MELBA 2 boules vanille, pêche fruit, coulis de fraise, chantilly .....	7,80 €
FRAISE MELBA (selon saison) 2 boules fraises, fraises fruits, coulis de fraise, chantilly .....	8,20 €
POIRE BELLE HÉLÈNE 2 boules vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly .....	7,80 €
AFTER EIGHT 2 boules menthe-chocolat, chocolat chaud, chantilly .....	7,20 €
DAME BLANCHE 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly .....	7,20 €
DUCHESSE 2 boules poire, poire fruit, chocolat chaud, chantilly .....	7,80 €
BANANA SPLIT 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane fruit, chocolat chaud, chantilly .....	8,50 €
FRUITIÈRE 1 boule cassis, 1 boule fraise, 1 boule framboise, coulis fruits rouges, chantilly .....	8,50 €

## COUPES GOURMANDES

COLONEL 2 boules citron vert, Vodka .....	8,50 €
WILLIAM 2 boules poire, alcool de poire .....	8,50 €
BANQUISE 2 boules menthe-chocolat, Peppermint .....	8,50 €
NORMANDE 2 boules pomme cidrée, Calvados .....	8,50 €

Supplément chantilly ou coulis : 1,50 €

Parfums sorbets au choix :

Fraise Sengana | Framboise | Pomme cidrée | Cassis noir de Bourgogne | Poire Williams | Citron vert

Parfums glaces au choix :

Vanille | Chocolat | Caramel beurre salé | Rhum-raisin | Café | Menthe-chocolat | Noix de coco | Praliné

CAFÉ GOURMAND *servi avec 4 miniardises* ..... 6,80 €

THÉ ou INFUSION GOURMAND *servi avec 4 miniardises* ..... 8,00 €

# Carte des Vins

## ROUGE

	75 Cl	50 Cl	37,5 Cl	25 Cl	Verre
Chinon	22,00 €	-	-	-	-
St-Émilion	38,50 €	-	-	-	-
St-Nicolas de Bourgueil	22,80 €	-	14,80 €	-	-
Saumur Champigny	23,80 €	18,50 €	15,80 €	9,50 €	4,00 €
Menetou	26,90 €	-	16,50 €	-	-
Côtes du Rhône	19,40 €	-	11,50 €	-	-
Brouilly	26,30 €	-	16,50 €	-	-
Bordeaux	17,80 €	13,40 €	11,80 €	7,00 €	3,70 €
Bordeaux Graves	25,60 €	19,20 €	16,80 €	8,40 €	4,20 €
Côtes de Bourg	22,00 €	-	13,50 €	-	-
Merlot	-	7,50 €	-	4,20 €	3,00 €

## ROSÉ

Rosé Provence	19,80 €	14,20 €	9,80 €	7,50 €	4,20 €
Cabardès	18,50 €	-	-	-	-
Rosé de Loire	-	14,00 €	-	7,20 €	4,30 €
Cinsault	-	7,00 €	-	6,00 €	3,00 €

## BLANC

Sauvignon	-	7,30 €	-	4,80 €	3,00 €
Muscadet	16,50 €	12,40 €	9,50 €	6,50 €	3,70 €
Chardonnay	17,50 €	13,20 €	-	8,50 €	4,20 €
Entre-Deux-Mers	20,50 €	14,90 €	12,50 €	7,90 €	4,20 €
Sancerre	28,50 €	-	17,50 €	-	-
Pouilly	30,50 €	-	-	-	4,90 €
Coteaux du Layon	23,00 €	-	-	-	4,70 €

## CHAMPAGNE

	57,00 €	-	-	-	7,50 €
--	---------	---	---	---	--------

## PÉTILLANT

	32,00 €	-	-	-	4,00 €
--	---------	---	---	---	--------

## CIDRE (Brut)

	9,80 €	6,80 €	-	3,30 €	-
--	--------	--------	---	--------	---