

**Menu à 28€** Midi et soir uniquement du mardi au vendredi, sauf fériés : Entrée + Plat ou Plat + Dessert

**Menu à 32€** Tous les jours midi et soir  
Entrée + Plat + Dessert

6 Huîtres creuses de Cancale N°3  
Soupe de poissons avec sa rouille et ses croûtons  
Trilogie aux saveurs marines  
Compressé de volaille et de foie gras Maison  
Parfois une entrée du jour  
Superposition de hareng fumé et de foie gras

\*\*\*\*\*

Choucroute de la mer aux 3 poissons  
Pavé de merlu à la plancha, jus de viande et son risotto  
Suggestion du chef  
Joues de porc confites, jus de cuisson au romarin  
Confit de bœuf braisé, sauce Thai, légumes sautés

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages affinés, sélectionnés par L'Antre frères à Saint-Méloir  
Ou  
Dessert au choix

## Les Entrées

Soupe de poissons Maison avec sa rouille et ses croûtons .....	17 €
Saumon gravlax, crème légère aux œufs de harengs .....	22 €
Pressé de crabe et de Saint-Jacques fumé à la minute .....	28 €
Terrine de foie gras de canard Maison, confiture d'oignons rouges ..	28 €
Compressé de volaille et de foie gras Maison.....	20 €
Tartare de bœuf aux huîtres de Cancale .....	26 €
Petite tarte de jambon blanc à la truffe, crème d'artichaut .....	18 €
Rillettes de poisson maison.....	14 €
Ravioles de langoustines et de crabe et son beurre vanillé à l'orange..	25 €

## Fruits de mer et Plateaux

L'assiette de fruits de mer.....	25 €
2 huîtres, bigorneaux, bulots, palourdes, crevettes grises, crevettes roses bio, langoustines	
Le petit plateau de fruits de mer / 1 pers.....	37 €
3 huîtres, bigorneaux, bulots, palourdes, crevettes grises, crevettes roses bio, langoustines, 1/2 araignée	
Plateau de fruits de mer / 1 pers. ....	65 €
6 huîtres, bigorneaux, bulots, palourdes, crevettes grises, crevettes roses bio, langoustines, 1 araignée	
Plateau de fruits de mer / 2 pers. ....	120 €
12 huîtres, bigorneaux, bulots, palourdes, crevettes grises, crevettes roses bio, langoustines, 1 araignée	
Plateau de fruits de mer royal, 1 homard bleu / 1 pers .....	120 €
6 huîtres, bigorneaux, bulots, palourdes, crevettes grises, crevettes roses bio, langoustines, 1 araignée, 1 homard	
Araignée ou Tourteau mayonnaise selon arrivage ou saison.....	22 €
Langoustines mayonnaise 300g .....	39 €

### Les huîtres de Cancale

Les 6 huîtres creuses de Cancale N°3 .....	14 €
Les 9 huîtres creuses de Cancale N°3 .....	18 €
Les 12 huîtres creuses de Cancale N°3.....	24 €
Les 6 huîtres chaudes creuses de Cancale N°3 .....	17 €
Assiette de bulots et son aïoli 350g.....	18 €
Assiette de palourdes grises .....	22 €
Assiette de crevettes roses bio 200gr.....	25 €

**Les Homards bleus** pièce 500/600 g **80 €**  
Servis avec un risotto aux légumes pièce 700/800 g **100 €**

Homard grillé à la crème, flambé à la Fine de Champagne  
Homard rôti et son beurre aux agrumes  
Cocotte de homard à la vapeur d'algues et petits légumes

## Menu à 47 €

9 Huîtres creuses de Cancale N°3  
Assiette de fruits de mer  
Pressé de crabe et de Saint-Jacques fumé à la minute  
Cassolette de Saint-Jacques et de langoustines, beurre vanillé à l'orange  
Terrine de Foie gras de canard Maison, confiture d'oignons rouges  
Tartare de bœuf aux huîtres de Cancale  
Parfois une entrée du jour  
\*\*\*\*\*  
Filets de rouget barbet à la plancha, huile d'olive, citron noir, légumes sautés au citron  
Risotto de Saint-Jacques aux œuf de hareng  
La pêche du jour  
Filet de Bœuf à la plancha aux morilles  
Rognon de veau UE à la moutarde violette de Brive  
\*\*\*\*\*  
Assiette de 3 fromages affinés, sélectionnés par L'Antre frères à Saint-Méloir  
Ou  
Dessert au choix

## Les Poissons Nobles selon arrivage 45 €

### DOS DE SAINT-PIERRE, SOLE, DOS DE BAR

Composez votre plat : choix du poisson, de la cuisson, de la sauce et de la garniture

Cuisson	Garniture	Sauce
Vapeur	Risotto	Beurre blanc
Grillé	Légumes	Huile d'olive
Plancha	Purée de pommes de terre	Aux œufs de hareng
Rôti au beurre salé	Salade de jeunes pousses	Beurre aux algues
		Au jus d'arêtes

## Les Poissons

Sole meunière dorée au beurre salé 400/500gr environ .....	45 €
Pavé de merlu à la plancha, jus de viande et son risotto .....	25 €
Choucroute de poissons nobles au beurre blanc .....	38 €
Filets de sole, beurre blanc aux algues, purée et petits légumes .....	45 €
Filets de rouget barbet à la plancha, huile d'olive, citron noir, légumes sautés au citron .....	33 €
Aiguillettes de Saint-Pierre, jus d'arêtes, purée et petits légumes .....	36 €
Fish and chips maison, sauce tartare, salade .....	25 €

## Les Viandes

Filet de bœuf grillé, béarnaise .....	34 €
Filet de bœuf à la plancha aux morilles .....	34 €
Confit de bœuf braisé, sauce Thai, légumes sautés ..	22 €
Ris de veau rôti au Champagne .....	40 €
Rognon de veau UE à la moutarde violette de Brive.	22 €
Joues de porc confites, jus de cuisson au romarin ....	22 €

Salade verte .....	4 €
Assiette de Légumes....	8 €
Assiette de frites...	5 €
Assiette de 3 fromages affinés, sélection L'Antre frères..	10 €

Déjeunez en terrasse  
plein Sud ...



## Aujourd'hui le chef...

## Menu Homard à 110 €

Au choix dans la carte

Une entrée  
ou Fruits de Mer sauf plateaux

\*\*\*\*\*

Un Homard (minimum 500g)  
cuisson au choix

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages affinés

\*\*\*\*\*

Un dessert Maison au choix

## Menu Enfant -12 ans 12 €

Salade de tomates ou Salade de saumon et de foie gras  
ou Soupe de poissons Maison

\*\*\*\*\*

Filet de poisson blanc vapeur ou Filet de bœuf à la plancha  
ou Aiguillettes de poulet à la crème

\*\*\*\*\*

100% Chocolat ou Crème brûlée à la fève de tonka ou  
Profiteroles au chocolat, ou Assiette de sorbets ou glaces

## Desserts des menus au choix

Dessert à la carte 12 €

Tous nos desserts  
sont faits maison sur place