

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

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
Cassiolette 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

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

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 €

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

Vapeur
Grillé
Plancha
Rôti au beurre salé

Garniture

Risotto
Légumes
Purée de pommes de terre
Salade de jeunes pousses

Sauce

Beurre blanc
Huile d'olive
Aux œufs de hareng
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 ...



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 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