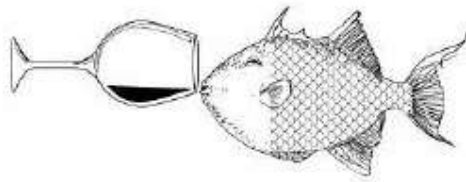


LA CARTE



Venez faire le plein d'ode !



Les huîtres :

	TAILLE	LES 6	LES 12
Fines de claire (Marennes Oléron) Petite et équilibrée	N°4	9 €	18 €
La creuse de Cancale (Bretagne) Equilibre subtil entre salinité et douceur	N°3	12 €	24 €
La spéciale Utah Beach; Pascal Breuil (Cotentin) Charnue et moelleuse, iodée et sucrée en fin de bouche, affinage subtil en pleine mer	N°2	17 €	34 €

N'hésitez pas à nous demander conseil !

Coquillages et crustacés

(les portions avec mayonnaise maison) :

Portion de bulots (300G)	8.50€
Portion de crevettes roses (200G)	7.50€

Langoustines les 7 pièces (selon arrivage)	20 €
Tourteau (800G)	24 €
Demi-tourteau (400G)	12 €

Cuisson maison des coquillages et crustacés

Les plateaux iodés :

Plateau Groix (pour 1 personne) 6 fines de claire, 1 portion de bulots, 1 portion de crevettes roses	24 €
Plateau Belle Île (pour 2 personnes) 12 huîtres fines de claire, 2 portions de bulots, 2 portions de crevettes roses, 7 pièces de langoustines	65 €

A partager ou pas !

Soupe de poisson et ses croûtons	8 €
Rillettes de la mer maison	6.5 €
Tarama blanc	6.5 €
Anchois marinés	6.5 €
Petite friture d'éperlans	8 €
Assiette de saumon fumé	18 €

FORMULE DEJEUNER

Entrée + plat ou Plat + dessert 20€

Formule complète 25 €

LES ENTREES 6 euros

Coques à la marinière

Tartare de hareng, pomme granny et mousse de betterave

Salade de poulpe, olives noires et tomates

LES PLATS 15 euros

Aile de raie aux câpres, tagliatelles de légumes et riz basmati

Daurade entière grillée à la plancha et pdt grenailles

Grande salade de crevettes et saumon fumé, agrumes et avocat

Fish & Chips

Spaghetti aux coques

Sole meunière (400g), accompagnement aux choix

27 €

LES DESSERTS 7 euros

Pain perdu maison et boule de glace caramel

Fondant baulois et boule de glace vanille

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

Soufflé glacé au grand marnier

Baba au rhum

Coupe amiral (sorbet pomme et calvados)

Coupe colonel (sorbet citron et vodka)

Café vanille (expresso et glace vanille)(5€)

Glaces/Sorbets : vanille, caramel, pomme, citron (6€)

LA CARTE

(soir, week-end et jours fériés)

LES ENTRÉES 8 euros

Salade de poulpe, olives noires et tomates

Tartare de hareng, pomme granny et mousse de betterave

Coques à la marinière

LES PLATS

Daurade entière grillée à la plancha et pommes de terre grenailles **19€**

Aile de raie aux câpres, tagliatelles de légumes et riz basmati **18€**

Grande salade de crevettes et saumon fumé, agrumes et avocat **15€**

Fish & Chips **15€**

Spaghetti aux coques **18€**

Sole meunière (400g), accompagnement aux choix

27 €

LES DESSERTS

Pain perdu maison et boule de glace caramel	7€
Fondant baulois et boule de glace vanille	7€
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace	7€
Baba au rhum	7€
Soufflé glacé grand marnier	7€
Coupe colonel (sorbet citron et vodka)	7€
Coupe amiral (sorbet pomme et calvados)	7€
Glace/ sorbet 2 boules (vanille, caramel, citron, pomme)	6 €
Café/ Déca	2.5€
Café vanille (expresso et glace vanille)	5€

TOUS NOS PLATS SONT ÉGALEMENT À EMPORTER , EN
LIVRAISON VIA LES PLATEFORMES UBER EAT ET DELIVEROO
OU À VENIR RÉCUPÉRER SUR PLACE !!!!

