

A L'ARDOISE

Prix fournis à titre indicatif en fonction des cours quotidiens des criées

LES ENTRÉES

- Le croustillant de crabe (de 8€ à 12€)
- Le chaud-froid de crabe (de 8€ à 12€)
- L'artichaud et le crabe (de 8€ à 12€)
- Les huîtres creuses de ... (8.50€ la demi-douzaine)
- Les huîtres plates de ...
- La Demoiselle de Loctudy (langoustine) (de 18€ à 22€ la portion d'environ 300gr)

LES PLATS

- Le Crabe Marteau (23€)
- Le Capitaine
- L'Amiral
- Le lieu de ligne sur Farz Guen (de 17€ à 22€)
- Le bar de ligne sur Farz Guen (selon cours)
- Le Kig ha farz de la mer

LES SORTIES

- La tome de Milizac
- Le Kouign amman
- Les desserts maison

LES VINS

- Le Pacherenc de Vic-bihl sec, au boulon de 50cl (8.50€) ou au verre (2.50€)
- Le Muscadet, au boulon de 50cl ou au verre
- Les Côtes de St Mont, au boulon de 50cl ou au verre
- Le Gratte Nuages Côtes de Bourg nature du CM

Et à la carte la Sélection du patron, un tour de France des vins blancs et des valeurs sûres de notre patrimoine... Bordeaux, Sud-ouest, Côtes du Rhône, Bourgogne et Loire...

AU FIL DES SAISONS...

Le crabe, l'araignée, les huîtres et les différents poissons d'Iroise.

Fin septembre à avril

- Les Ormeaux de Molène
- La St Jacques de la rade de Brest
- Les pétoncles noires de la rade

Décembre à avril

- L'araignée

Mai à novembre

- Le tourteau

Septembre à juin

- Les huîtres

SELON ARRIVAGE, MÉTEO ET MARÉES...

- Le Bleu de Bretagne (homard)
- Le Demoiselle de Loctudy (langoustine)
- Les Ormeaux de Molène