

Plateaux de fruits de mer

-10% sur votre commande de fruits de mer à emporter.

Tous nos plateaux sont accompagnés de pain de la Boulangerie de Joseph et de beurre salé fermier de la Crèmerie de la Rance.

6 huîtres creuses n°3 "Fine de Cancale"	12 €
9 huîtres creuses n°3 "Fine de Cancale"	17 €
12 huîtres creuses n°3 "Fine de Cancale"	22 €
La Demoiselle 300 g de langoustines et mayonnaise maison aux œufs fermiers	25 €
Le Dormeur Tourteau de 700 g ou araignée selon arrivage, pommes de terres sautées et mayonnaise maison aux œufs fermiers	28 €
Le Chalutier 6 huîtres creuses n°3 "Fine de Cancale", 150 g de langoustines, 200 g de bulots et 50 g de bigorneaux	32 €
Le retour du casier Tourteau de 700 g ou araignée selon arrivage, 150 g de langoustines, 100 g de crevettes sauvages	40 €
L'Écailler Tourteau de 350 g ou 1/2 araignée selon arrivage, 6 huîtres creuses n°3 "Fine de Cancale", 100 g de langoustines, 100 g de crevettes sauvages, 100 g de bulots et 50 g de bigorneaux	42 €
Le plateau des Pêcheurs (pour 2 personnes) Tourteau de 700 g ou araignée selon arrivage, 12 huîtres creuses n°3 "Fine de Cancale", 200 g de langoustines, 200 g de crevettes sauvages, 200 g de bulots, 100 g de bigorneaux	82 €
Homard (pour 2 personnes) Homard de 700 g de notre vivier, pêché et cuit minute, accompagné de pommes de terre sautées ou de mousseline de pommes de terre et légumes de notre maraîcher. Homard : le nature iodé (juste grillé à l'huile d'olive, au citron et au thym) ou le classique (grillé au beurre blanc). Plateau non disponible sur les commandes à emporter.	100 €

L'Amiral (pour 2 personnes)

130 €

Homard 700 g, 12 huîtres creuses n°3 "Fine de Cancale", 200 g de langoustines, 200 g de crevettes sauvages, 200 g de bulots, 100 g de bigorneaux

La Carte

Nos entrées

Cromesquis truffé, jus de carapaces réduit	10.5 €
Crème de panais, haddock poché et oeuf parfait	10.5 €
Basse côte (VBF) confite et salade de poulpe	12 €
Assiette des Pêcheurs : 6 huîtres / ou / 3 huîtres et crevettes sauvages	12 €
Ris de veau poêlé, mousseline de carottes et Harenga	14 €
Gnocchis frais, poutargue et aneth	14 €

Nos poissons

Choux farcis aux coquillages, châtaignes et lard fumé, beurre blanc iodé	19 €
Médaille de julienne poché aux épices, poireau brulé	19 €
Matelote de filet d'aile de raie, légumes racines	20 €
Cabillaud demi-sel, endive caramélisée et chapelure d'agrumes	22.5 €
Noix de Saint-Jacques de nos côtes juste cuites, confit de topinambour	23 €
Médaille de lotte rôti, choux-fleurs et sarrasin en feuilletage	24.5 €

Nos poissons entiers

accompagnés d'une sélection de légumes du moment

Nos poissons entiers

accompagnés d'une sélection de légumes du moment

Le poisson de notre étal, cuisiné entier par le chef et levé par nos soins à votre table, pour 2/3/4 personnes (selon arrivage)	1 personne : 30 €
Notre belle sole cuite façon meunière (350 g) servie entière ou levée par nos soins	36 €

Nos viandes françaises

Tête de veau panée façon gribiche, légumes pochés	19 €
épaule d'agneau cuite basse température, fricassée forestière	23 €
Filet de boeuf en croûte de poivre Sarawak, mousseline de pommes de terre	25 €

Desserts & fromages

Le chou pâtissier autour du kiwi	8.50 €
Ile flottante à la mangue et crème vanillée exotique	8.50 €
Fraises françaises marinées, cheesecake et crumble basilic	9.50 €
Baba au Rhum de St Malo, raisins de Corinthe et oranges confites	10.00 €
Assiette gourmande : crumble cacao et chocolat blanc, tartelette citron, sorbet framboise et verrine rhubarbe	10.00 €
Assiette de fromages locaux de la fromagerie St Hélier, salade de saison	10.00 €
Crèmeux chocolat, cerises et Earl Grey	10.00 €

Carte des boissons

VINS AU VERRE

12 CL

Champagne

Champagne Charpentier Brut 12.5 €

Blancs

IGP Côtes de Gascogne Domaine Millet 5 €

Ventoux "Amountanage" Domaine Marrenon, Bio 6 €

IGP Côtes de Gascogne moelleux Domaine Millet 6 €

Anjou "Les petites Rochettes" Couleurs du Breuil, Bio 7 €

Alsace "Pinot Blanc" Domaine Mader, Bio 8 €

Rosés

IGP Côtes de Gascogne Domaine Millet 5.5 €

Rouges

Saint-Chinian Château Coujan, Bio 6 €

IGP Pays d'Oc "Omblin" Pech-Céleyran 6.5 €

LES CHAMPAGNES

75 CL

Effervescents

Champagne Charpentier Brut 72 €

Champagne « Dans un Premier Temps » Dhondt Grellet 78 €

Champagne « R » Ruinart 98 €

Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé 115 €

Champagne Ruinart « Blanc de Blancs » Brut	140 €
Champagne Louis Roederer Cristal Brut, 2007	320 €

LES BIERES ET LES CIDRES

A la pression, Affligem légère 4.6 % vol.	
25 cl	4.2 €
50 cl	8 €
Bière bouteille Gallia Weiss & Versa 4 % vol.	
33 cl	6 €
Bière bouteille, Gallia Follamour Bio	
33 cl	6 €
Bière bouteille, Gallia Session IPA	
33 cl	6 €
À la bouteille, Cidre Le P'tit Fausset, Brut	
33 cl	5 €

LES COCKTAILS

Americano Maison 10 cl	8.5 €
Mojito 16 cl	8.5 €
Spritz 20 cl	8.5 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Délice des Pêcheurs 15 cl	7 €
Virgin Mojito 16 cl	7 €

LES SOFTS

Jus de fruits artisanaux Charles Papillon (Pêche de vigne, tomate, poire Williams, abricot) 33 cl	6.5 €
Jus de fruits (orange, pomme, ananas) 25 cl	3.8 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	4 €
Fuze Tea 20 cl	4 €
Orangina 25 cl	4 €
Schweppes Tonic 25 cl	4 €
Perrier 33 cl	4 €
Limonade 33 cl	4 €