

## Sur le pouce de 12h00 à 14h00

Burger de Bœuf, Frites et Salade Verte	14€
Burger de Crevettes, Frites et Salade Verte	18€
Salade Paysanne	18 €
(Gésiers Confits, Lard Rôti, Magrets de Canard Fumés, Salade de Crudités)	
Salade Océane	20 €
(Saumon Mariné, Crevettes, Poisson du Marché Fumé, Salade de Crudités)	
Moules Marinières, Frites	15€
Moules Bellevue (ail et persil), Frites	16€

## Menu à 21 € (Uniquement le midi)

### Entrée

Terrine de Poisson ou Salade Paysanne

### Plat

Demi Coquelet, Frites et Salade Verte ou

Filet de Poisson du Marché, Beurre Blanc à l'Estragon,  
Riz et Brunoise de Légumes

### Dessert

Far Breton ou Cake aux Pommes

## Menu Enfant (-12 ans) 10 €

Filet de Poisson du marché, riz

ou

Aiguillettes de Poulet panées, frites

Fromage Blanc ou 2 boules de glace (parfum au choix)

# Carte

## Entrées

<i>Soupe de Poissons et Crustacés</i>	11€
<i>Focaccia de Sarrasin et Charcuteries Bretonnes</i>	12€
<i>Cassolette de Coques et Palourdes aux Herbes Fraîches</i>	14€
<i>Saumon Mariné au Sirop d'Erable et Poivre de Timut</i>	15€
<i>Foie Gras de Canard aux Algues</i>	17€

## Viandes

<i>Demi Coquelet Rôti, Frites et Salade Verte</i>	16 €
<i>Travers de Porc, Légumes de Saison, Sauce Aigre Douce Tandoori</i>	17€
<i>Onglet de Bœuf Grillé Sauce Marchand de Vin, Frites et Salade</i>	18€
<i>Filet de Veau en Croute d'Algues et Crème de Cidre,</i> <i>Pommes de Terre Grenaille et Fonds d'Artichauds</i>	19€

## Poissons

<i>Poisson du Marché et sa Garniture</i>	16 €
<i>Dos de Cabillaud à l'Encre de Seiche, Crème de Raifort,</i> <i>Ecrasé de pommes de terre</i>	18€
<i>Seiche à l'Armoricaine, Riz Thaï au Jasmin</i>	20€
<i>Noix de Saint Jacques Poêlées, Risotto aux Champignons</i>	22€

## Desserts

<i>Assiette de Fromages Bretons</i>	9€
<i>Cake aux Pommes</i>	7 €
<i>Far Breton</i>	5 €
<i>Mousse au Chocolat</i>	7€
<i>Crème Brulée au Chouchen</i>	7€
<i>Tiramisu à la mode de chez nous (pommes caramélisées cannelle)</i>	8€
<i>Profiteroles « Maison »</i>	9€

Tous nos tarifs sont indiqués TTC et comprennent le service

# Le Homard

Homard Breton Entier Grillé (les 100 grammes)	12€
½ Homard Mayonnaise (350 à 400 grammes)	38€

## Menu Homard

150 € pour 2 personnes

*Entrée au choix :*

*Soupe de Poissons et Crustacés*

*Focaccia de Sarrasin et Charcuteries Bretonnes*

*Cassolette de Coques et Palourdes aux Herbes Fraîches*

*Saumon Mariné au Sirop d'Erable et Poivre de Timut*

*Foie Gras de Canard aux Algues*

*9 Huitres Creuses n°3 de la Baie de Paimpol*

*Plat*

*½ Homard Breton Grillé par personne (350 à 400 grammes)*

*Assiette de fromages bretons*

*Dessert*

*Au choix sur la carte*

# Les Fruits de Mer

## Les Huitres, Coquillages et Crustacés

Le Bol de Bulots	11€
Les 6 Huitres Creuses n° 3 de la Baie de Paimpol	12€
Les 12 Huitres Creuses n° 3 de la Baie de Paimpol	19€
Le Buisson de Crevettes (12 pièces)	16€
Le Buisson de Langoustines (10 pièces)	32€
Le Tourteau ou Araignée (la pièce entre 800 gr et 1 kilo, selon arrivage)	21 €

## Assiettes et plateaux

<b>L'Assiette de l'Ecailler</b> (5 Huîtres Creuses n°3, 3 Langoustines, 3 Crevettes, Bulots, Bigorneaux)	<b>29 €</b>
<b>Le Plateau du Mareyeur</b> (1/2 Crabe, 6 Huitres Creuses n°3, 4 Langoustines, 5 Crevettes, Bulots, Bigorneaux et Coquillages selon arrivage)	<b>45 €</b>
<b>Le Plateau du Mareyeur Royal</b> (1/2 Homard Breton environ 400 gr, 6 huîtres, 4 langoustines, 5 crevettes, bulots, bigorneaux et coquillages selon arrivage)	<b>60 €</b>
<b>La Formule de l'Ecailler</b> 1 assiette de l'Ecailler, Dessert au Choix, 1 Verre de Vin Blanc 12 cl (de notre sélection)	<b>38 €</b>
<b>La Formule Géant de Fruits de Mer (pour 2 personnes)</b> 2 plateaux du Mareyeur, Dessert au Choix, 1 bouteille 75 cl de Vin Blanc (de notre sélection), Café	<b>111 €</b>
<b>La Formule Géant de Fruits de Mer Royal (pour 2 personnes)</b> 2 Plateaux du Mareyeur Royal, Dessert au Choix, 1 bouteille 75 cl de Vin Blanc (de notre sélection), Café	<b>150 €</b>

Tous nos tarifs sont indiqués TTC et comprennent le service