

## Sur le pouce de 12h00 à 14h00

Burger de bœuf, frites et salade	14€
Burger de crevettes, frites et salade	18€
Salade paysanne (gésiers confits, lards rôtis, magrets fumés, salade de crudités)	18€
Salade océane (Saumon mariné, crevettes, terrine de poissons, salade de crudités)	20€
Moules marinières, frites	15€
Moules Bellevue (ail et persil), frites	16€

## Menu à 21 € (Uniquement le midi)

### Entrée

Terrine de poissons ou Salade paysanne

### Plat

½ coquelet, frites et salade ou

Filet de Merlu, beurre blanc à l'estragon, riz et brunoise de légumes

### Dessert

Far Breton ou Gâteau de crêpes

## 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)

Tous nos tarifs sont indiqués TTC et comprennent le service

# 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 à la coriandre</i>	14€
<i>Saumon mariné au sirop d'érable et poivre de ti mut</i>	15€
<i>Foie gras de canard aux algues</i>	17€

## Viandes

<i>Travers de porc, légumes de saison, sauce aigre douce tandoori</i>	17€
<i>Onglet grillé sauce marchand de vin, frites et salade</i>	18€
<i>Filet de veau en croute d'algues et crème de cidre, pommes de terre grenaille et fonds d'artichauts</i>	19€

## Poissons

<i>Cabillaud à l'encre de seiche, crème de raifort écrasé 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 fromage Breton</i>	9€
<i>Mousse au chocolat</i>	7€
<i>Crème Brulée à l'hydromel</i>	7€
<i>Tiramisu à la mode de chez nous (pomme caramélisée cannelle)</i>	8€
<i>Profiteroles</i>	8€

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 75 €

### Entrée

Charlotte de Homard et céleri rave râpé saveur thaï

### Plat

Pot au feu de homard, légumes de saison

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	12€
Les 12 Huitres	19€
Le buisson de Crevettes (12 pièces)	16€
Le Tourteau (la pièce, entre 800 gr et 1 kilo)	21€
Le Buisson de Langoustines (10 et 12 pièces)	32€

## Assiettes et plateaux

Assiette de l'écailler (5 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes, bulots, bigorneaux)	29€
Le Mareyeur (1/2 crabe, 6 huitres, 4 langoustines, 5 crevettes, bulots, bigorneaux et coquillages selon arrivage)	45€
Le Mareyeur Royal (1/2 homard environ 400 gr, 6 huîtres, 4 langoustines, 5 crevettes, bulots, bigorneaux et coquillages selon arrivage)	60€
Le Géant : Mareyeur pour deux personnes accompagné d'une bouteille de vin Blanc (1 crabe, 12 huîtres, 8 langoustines, 10 crevettes, bulots, bigorneaux et coquillages selon arrivage)	111€
Le Géant Royal Mareyeur Royal pour deux personnes accompagné d'une bouteille de vin Blanc (Homard 800 gr, 12 huîtres, 8 langoustines, 10 crevettes, bulots, bigorneaux et coquillages selon arrivage)	150€

Tous nos tarifs sont indiqués TTC et comprennent le service