

Les Fruits de Mer

Les Huitres, Coquillages et Crustacés :

Le Bol de bulots	11 €
Les 6 Huitres n°3	12 €
Les 12 Huitres n°3	19 €
Le Buisson de crevettes (12 pièces)	16 €
Le Tourteau (la pièce, entre 800 grs et 1 kilo)	21 €
Le Buisson de langoustines Mayonnaise (10 à 12 pièces)	32 €

Le Homard :

Homard Breton Entier Grillé (les 100 grammes)	12 €
½ Homard Mayonnaise (350 à 400 grammes)	36 €

Les Assiettes :

L'Ecailler : 28€

5 Huitres n°3, 5 Langoustines, 3 Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux, Coquillages selon arrivage

Le Mareyeur : 44€

6 Huitres n°3, ½ Tourteau, 6 Langoustines, 6 Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux, Coquillages selon arrivage

Le Homard Royal : 58€

6 Huitres n°3, ½ Homard breton (350 à 400 grs), 6 Langoustines, 6 Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux, Coquillages selon arrivage

Les Entrées

Soupe de poissons et crustacés et ses accompagnements	11 €
Saumon fumé à notre façon, crème citronnée à la ciboulette et blinis	14 €
Neuf huitres n°3 de la baie de Paimpol	15 €
Pavé de thon albacore mi-cuit, sauce sashimi	16 €
Foie gras à la fleur de sel de Guérande et aux 5 algues de l'île de Bréhat, toasts briochés	17 €

Les Poissons

Curry de crevettes au lait de coco, riz sauvage et haricots de mer	17 €
Filet de bar à la vanille, tagliatelles bio aux 2 saveurs et légumes	19 €
Cotriade bretonne poissons et coquillages du marché, petits légumes	19 €
Noix de Saint Jacques, risotto andouille de Guéméné et champignons blancs	22 €

Les Viandes

Chou frisé farci et ses mini légumes	17 €
Cassoulet paimpolais au Cochon	19 €
Carré d'agneau tapenade d'olives noires et crème à l'ail, légumes de saison de Kervillon	22 €
Filet de bœuf aux morilles, écrasé de pommes de terre au lait Ribot	22 €

Les Burgers

Burger de Bœuf, frites	13 €
Burger Saumon, frites	14 €

Les Fromages

Chèvre doré sur fond d'artichaut et son lit de salade	8 €
Plateau de fromages	9 €

Les Desserts

Far breton	5 €
Crème Chocolat	5 €
Gâteau de crêpes au caramel et beurre salé	6 €
Crème brulée au chouchen	7 €
Milkshake fraise et sa chantilly vanille	7 €
Brownie au chocolat et aux noix	8 €
Tiramisu aux pommes et à la fine de Bretagne	8 €
Tarte tatin, glace vanille et crème fouettée	9 €
Moelleux au chocolat, sauce caramel et glace vanille	9 €
Café gourmand	9 €

Les Menus

Menu Enfant (-10 ans) :

10 €

Filet de Poisson du marché, riz *ou* Aiguillettes de Poulet panées, frites

Crème Chocolat *ou* 2 boules de glace (parfum au choix)

Formule du Midi :

20 €

Rillettes de Poisson *ou* Salade Paysanne

Filet de Poisson du marché aux algues riz aux légumes *ou* Cuisse de Poulet fermier Sauce Forestière

Frites et Salade verte

Gâteau crêpes au caramel et beurre salé *ou* Far Breton

Formule de l'Ecailler :

36 €

Assiette de l'Ecailler + dessert + 1 verre de vin 12cl

Formule Géant de « Fruits de Mer » : pour 2 personnes

109 €

2 Plateaux du Mareyeur + dessert+ 1 bouteille de vin blanc 75cl + 2 cafés

Menu homard : pour 2 personnes

134 €

Entrée + ½ homard grillé + fromage et dessert