

L'Ardoise du Midi

Uniquement le midi

Moules Marinières Frites 11,50 €
Moules Façon BelleVue (Crème d'Ail) Frites 12,50 €

Salade Océane 16 €

(Saumon, Noix de Saint-Jacques et Crevettes fumés par nos Soins)

Salade « Chèvre Chaud » 16 €

(Crottin de Chèvre Tiède et Magret Fumé)

Assiette Terre et Mer 19 €

(Saumon Fumé, Foie Gras Maison, Tartare de Saumon Salade)

*Tartare aux deux Saumons 14 €

(Saumon frais et Saumon Fumé « Maison »)

Nos tartares sont servis avec des Pomme de terre Steak House et Salade

*Entrecôte Beurre Maître d'Hôtel 18 €

*½ Coquelet Rôti au Miel et Quatre Épices 13 €

* Garnitures : Pomme de terre Steak House et Salade

Formule de l'Écailler 25 €

Assiette de l'Écailler,

(5 huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux et amandes de mer)

Dessert au choix

(Crème Brûlée à la Vanille Bourbon, ou Coupe Deux boules ou Fondant au Chocolat Crème Anglaise)

un Verre de Vin Blanc (12 cl)

(Muscadet sur Lie ou Chardonnay)

Menu « Iles du Ponant »

1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage ou 1 Dessert 25 €

1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage **et** 1 Dessert 29 €

6 Huîtres N° 3 de la Baie de Paimpol

Soupe de Poissons Maison

Tartare aux Deux Saumons

Daurade Royale aux Agrumes

Magret de Canard et Blanc de Seiche,

Purée de Pommes de Terre Maison à la Vanille, Sauce Miel aux Quatre Epices

Brie de Meaux au Lait Cru Tiède à la Rhubarbe

Langres

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Coupe de Sorbets Deux Boules

Tiramisu Créole

Menu Enfant (~ 12 ans)

1 Plat, 1 Entrée ou 1 Dessert 9,50 € (servi uniquement le midi)

1 Entrée, 1 Plat, **et** 1 Dessert 13,50 €

Saumon Fumé « Maison »

Assiette de Crudités

Filet de Poisson et sa Garniture

Wing's de Poulet Garni

Gâteau au Chocolat, crème Anglaise

Deux Boules de Glace

Menu « Ile de Bréhat »

1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage ou 1 Dessert 37€

1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage et 1 Dessert 41 €

Duo de Foie Gras Naturel et au Chocolat d'Equateur

12 Huîtres Creuses N° 3 de la Baie de Paimpol

Assiette Océane

(Saumon, Noix de Saint-Jacques et Crevettes Fumés par nos Soins)

Filet de Bar Rôti à la Passion

Ligne de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Poêlées

Noisettes d'Agneau à la Fleur de Thym

Brie de Meaux au Lait Cru Tiède à la Rhubarbe

Langres

Le Mikado, Nems Croquants à la Crème de Vanille Bourbon, Sauce Chocolat

L'Alexandrine, Douceur Crémeuse à la Poire

Le Guayaquil, Parfait aux Deux Chocolats

Prix service compris

Desserts

Crème Brulée à la Vanille Bourbon	7 €
Tiramisu Créole	7 €
Le Mikado, Nems Croquants à la Crème de Vanille Bourbon, Sauce Chocolat	8 €
L'Alexandrine, Douceur Crémeuse à la Poire	8 €
Le Guayaquil, Parfait aux Deux Chocolats	8 €

Coupes glacées

Coupe 2 boules 4,60 €

(glaces : banane, café, chocolat noir, fraise, menthe aux éclats de chocolat noir, noix de coco, rhum-raisin, vanille
sorbets : ananas, cassis, cerise, citron vert, framboise, fruit de la passion, mangue)

Fruits Rouges (1 boule framboise, 1 boule cerise, 1 boule fraise, chantilly)	7,70 €
Café Liégeois (3 boules café, café, chantilly)	7,80 €
Dame Blanche (3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly)	7,80 €
Saveur des Îles (1 boule mangue, 1 boule fruit de la passion, 1 boule noix de coco, chantilly)	7,80 €
Chocolat Liégeois (3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly)	7,80 €
Colonel (2 boules citron vert, vodka)	8,80 €
Planteur Givré (1 boule mangue, 1 boule vanille, rhum blanc)	8,80 €
Piña Colada Givré (1 boule noix de coco, 1 boule ananas, rhum blanc)	8,80 €

Prix service compris

L'Écailler

19 €

5 huîtres creuses,
langoustines, crevettes roses,
bulots, bigorneaux,
amandes de mer

Le Mareyeur

37 €

6 huîtres creuses, ½ crabe,
langoustines, crevettes roses,
bulots, bigorneaux,
amandes de mer

Formule Géant de fruits de mer

102 €

Pour deux personnes

Deux Plateaux du Mareyeur

Dessert au choix

Une bouteille de Chardonnay 75 cl

Café

Bol de Bulots 10 €

Buisson de Crevettes 11 €

Tourteau ou Araignée la Pièce 18 €

Buisson de Langoustines Mayonnaise 21 €

Huîtres Creuses N° 3 de la Baie de Païmpol

La Douzaine 18 € - La Demi-douzaine 11 €

Prix service compris

Entrées

Saumon Fumé par nos Soins	14 €
Duo de Foie Gras Naturel et au Chocolat d'Équateur	19 €
Salade Océane	16 €
(Saumon, Noix de Saint-Jacques et Crevettes fumés par nos Soins)	
Soupe de Poissons Maison	10 €

Poissons

(Selon arrivage)

Filet de Bar Rôti à la Passion	24 €
Ligne de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Poêlées	21 €
Homard à la façon du Chef	42 €
Homard Breton Grillé à L'Éstragon	14 € les 100 gr
Homard Breton Grillé au Whisky	14 € les 100 gr

Viandes

* Entrecôte Beurre Maître d'Hôtel	18 €
Magret de Canard et Blanc de Seiche, Purée de Pommes de Terre Maison à la Vanille, Sauce Miel aux Quatre Épices	19 €

Fromages

Brie de Meaux au Lait Cru Tiède à la Rhubarbe	7 €
Langres	7 €

* Viande d'origine française
Prix service compris