

L'Ardoise du Midi

Uniquement le midi

Salade Océane 17 €

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

Salade « Chèvre Chaud » 15 €

(Crottin de Chèvre Tiède et Magret Fumé)

Assiette Terre et Mer 21 €

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

*Tartare aux deux Saumons 18 €

(Saumon frais et Saumon Fumé « Maison »)

*Entrecôte Beurre Maître d'Hôtel 19 €

*½ Coquelet Rôti, sauce aux Cèpes 13 €

* Garnitures : Pomme de terre Steak House et Salade

Formule de l'Écailler 27 €

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 Panacotta aux Fruits Rouges)

un Verre de Vin Blanc (12 cl)

(Muscadet sur Lie ou Chardonnay)

Prix service compris

Menu « Iles du Ponant »

1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage ou 1 Dessert 26 €

1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage **et** 1 Dessert 30 €

6 Huîtres N° 3 de la Baie de Paimpol

Soupe de Poissons Maison

Tartare aux Deux Saumons

Daurade Royale aux Agrumes

Entrecôte Beurre Maître d'Hôtel

Brie de Meaux au Lait Cru Tiède à la Rhubarbe

Curé Nantais au Poivre et Caramel

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, Garniture de Légumes

Escalope de Poulet, Garniture de Légumes

Panacotta aux Fruits Rouges

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 €

Foie Gras « Maison » au Piment d'Espelette, Confiture d'Oignons

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

Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc,

Petit Epautre « Bio » aux Cèpes

Carré d'Agneau à la Fleur de Thym

Brie de Meaux au Lait Cru Tiède à la Rhubarbe

Curé Nantais au Poivre et Caramel

Le Macaron XL à l'Orange et Ganache au Chocolat d'Equateur

L'Alexandrine, Douceur Crémeuse à la Poire

Prix service compris

Desserts

- Crème Brûlée à la Vanille Bourbon 7 €
Tiramisu Créole 7 €
Le Macaron XL à l'Orange et Ganache au Chocolat d'Equateur 8 €
L'Alexandrine, Douceur Crémeuse à la Poire 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
sorbetes : 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

20 €

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

Le Mareyeur

38 €

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 €
Foie Gras « Maison » au Piment d'Espelette, Confiture d'Oignons	19 €
Salade Océane	17 €
(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 €
Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, Petit Epautre « Bio » aux Cèpes	21 €
Homard à la façon du Chef	42 €
Homard Breton Grillé à L'Estragon	11 € les 100 gr
Homard Breton Grillé au Whisky	11 € les 100 gr

Viandes

* Entrecôte Beurre Maître d'Hôtel	19 €
Carré d'Agneau à la Fleur de Thym	22 €

Fromages

Brie de Meaux au Lait Cru Tiède à la Rhubarbe	7 €
Curé Nantais au Poivre et Caramel	7 €

* Viande d'origine française

Prix service compris

Menu « Tout Homard »

134 Euros

Prix pour 2 Personnes

Saumon Fumé par nos Soins
Foie Gras « Maison » au Piment d'Espelette, Confiture d'Oignons
Salade Océane
(Saumon, Noix de Saint-Jacques et Crevettes fumés par nos Soins)
Soupe de Poissons Maison
12 Huîtres Creuses N° 3 de la Baie de Paimpol

1/2 Homard Breton Grillé par personne

Brie de Meaux au Lait Cru Tiède à la Rhubarbe
Curé Nantais au Poivre et Caramel

Le Macaron XL à l'Orange et Ganache au Chocolat d'Equateur
L'Alexandrine, Douceur Crémeuse à la Poire
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon
Tiramisu Créole
Ou Carte des Glaces

Prix service compris