

# FORMULE MIDI SEMAINE\*

**\*MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI**  
- MIDI -  
- sauf jours fériés -  
*en plus des fruits de mer et de  
la "carte/menu libre choix".*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT	21.5€
ENTRÉE + PLAT <u>OU</u> PLAT + DESSERT	19€
PLAT UNIQUE	16€

## LES ENTRÉES

Aiguillettes de canard cuites au sel (pas de cuisson par la chaleur), salade de quinoa, mousseline céleri au yuzu, jus brun aux algues.

Crevettes marinées, copeaux de jambon Serrano, réduction araignée - curry.

## LES PLATS (\*N'oubliez pas de choisir votre base de garniture)

\*Filet de poisson de la criée, jus de soupe de poissons de roche. (*poisson noté sur l'ardoise*)

\*Quasi de veau (cuisson rosé), jus thym - olive.

### \*CHOISISSEZ VOTRE BASE DE GARNITURE POUR LES PLATS :

\*Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches

OU

\*Riz Vénéré (riz noir naturel)

+ elle sera toujours accompagnée  
des légumes de saison notés sur  
l'ardoise.

## DESSERTS / FROMAGES

Mousse de fraises, fraise fraîche, biscuit praliné, espuma pralin - petit Lu.

Tartelette chocolat, crèmeux citron, émincé de pêche pochée.

Assiette de 3 Fromages, salade verte. (*comté / curé nantais / chèvre cendré*)

# LE BORD DE MER ...

1 personne assise = au minimum 1 plat chaud où assortiment de fruits de mer)

En **APÉRITIF**, en **ENTRÉE** ou en **PLAT**...  
(À COMPOSER SOI-MÊME EN FONCTION DE VOS ENVIES)

*Convivial, entre collègues,  
en famille ou entre amis,  
pensez-y!*

## **POT DE BIGORNEAUX**

- cuits dans notre cuisine avec un mélange de poivres -

100g : **3.5€**      200g : **7€**      400g : **13€**      + de 400g : **les ajouter**

---

## **ASSIETTE DE CREVETTES ROSES**

- livrées au chef cuites -

150g : **9€**      300g : **17€**      450g : **23€**      + de 450g : **les ajouter**

*Nos crevettes sont servies avec mayonnaise maison, pain, beurre salé.*

## **LANGOUSTINES VIVANTES DU GUILVINEC**

- cuites dans notre cuisine -

250g : **22€**      500g : **40€**      1kg : **65€**      + de 1kg : **les ajouter**

*Nos langoustines sont servies avec mayonnaise maison, pain, beurre salé.*

---

## **HUÎTRES CREUSES N°3**

- provenance en fonction des approvisionnements de notre fournisseur -

les 6 : **12€**      les 9 : **16.5€**      les 12 : **20€**      + de 12 : **les ajouter**

*Nos huîtres sont servies avec citron, vinaigre à l'échalote, pain, beurre salé.*

*\*disponibles  
selon la limite  
de nos stocks et  
les aléas de mer  
nature.*

*Assiettes  
servies en 1/2 portions  
spécialement pour vos  
enfants  
= 1/2 tarif (sauf pour les  
fruits de mer)*

## **MENU ENFANT**

**Jusqu'à 11ans INCLUS pas au-delà.**

-- **AU CHOIX SUR TOUTE LA CARTE DES GRANDS** --



Pour le plaisir de vos petits mousses, le Chef leurs propose de manger comme les grands. L'intérêt pour nous étant de solliciter leur curiosité en gardant à l'esprit qu'ils sont la future génération et peut-être pour certains de futurs grands chefs ?!

**Donc ici pas de frites, pas de nuggets, pas de steak haché-pâtes, juste un petit moment de partage et de découverte ...**

# CARTE / MENU LIBRE CHOIX

disponible midi et soir

2 ASSIETTES (entrée + plat OU plat + dessert) 28€

3 ASSIETTES (entrée + plat + dessert) 34€

+ Si vous êtes fin gourmet, que vous souhaitez un repas type menu dégustation ou pour faire suite à des fruits de mer, vous pouvez toujours y ajouter :

SUPPLÉMENT  
GARNITURE  
+4€

+ ENTRÉE +11€  
+ PLAT CHAUD +23€  
+ ASSIETTE DE FROMAGES +10€  
+ DESSERT +9€



Suite au confinement nous n'imposons plus de menu, à vous de composer votre repas, chacun comme bon vous semble (dans la limite du raisonnable quand même, 1 personne assise = au minimum 1 plat chaud où assortiment de fruits de mer)

## ENTRÉES

Œuf poché, tartare de lard de Colonata poêlé, toast de pain de mie, bisque de langoustines au lard.  
Saumon fumé, salade de quinoa aux algues, mousseline de céleri, coulis d'agrumes au yuzu.  
Foie gras mi-cuit, brioche toastée, salade de coquillages, écume coquillages à l'alcool de noilly prat.  
Assiette de 5 huîtres creuses (servies avec citron, vinaigre à l'échalote, beurre salé).

Assiette de fruits de mer (+8€)

[3 huîtres creuses, 100g bigorneaux, 100g crevettes roses, 100g langoustines]

## PLATS CHAUDS (\*N'oubliez pas de choisir votre base de garniture)

\*Filet de poisson de la criée, réduction jus de crabe au curry. (poisson noté sur l'ardoise)

\*Filet de Lieu Jaune (cuit immergé dans un bain d'huile d'olive à 60°), crème de champignons au porto.

\*Homard Européen (décortiqué puis rôti), soupe de poissons de roche. (+30€)

\*Joues de bœuf confites, jus thym - olive.

## \*CHOISISSEZ VOTRE BASE DE GARNITURE POUR LES PLATS :

\*Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches

OU

\*Riz Vénéré (riz noir naturel)

+ elle sera toujours accompagnée des légumes de saison notés sur l'ardoise.

## DESSERTS / FROMAGES

Délice pomme - fève de Tonka - feuilleté caramélisé, glace chouchen.

Carré chocolat noir - dôme carambar et grué de cacao, glace et sauce chocolat.

Crèmeux citron, espuma praliné et petit Lu, feuilletine praliné, glace biscuit breton.

Assiette de \*3 fromages, salade verte. \*choisissez-en 3 parmi les 4 :

roquefort / comté / chèvre cendré / brebis