



ENTREES

Amandes de Mer Gratinées	9,50 €
Cotriade de l'Armorique	15,00 €
Assiette de Saumon Fumé Maison au Pommier	16,50 €
Foie Gras de Canard au Pommeau, Confiture d'oignons rouges aux raisins	20,00 €
Carpaccio de Bar, Petite Vinaigrette d'Agrumes	17,50 €
Les Noix de St Jacques juste saisies, Embeurré de Poireaux, Crème d'Asperges infusion Vanille	17,00 €

FRUITS DE MER ET CRUSTACES

Assiette de Crevettes roses	17,50 €
Bulots à la Rouille et ses Croûtons	10,80 €
Huîtres Creuses de Cancale n° 3 6/ 10,00 €	12/19,00 €
Araignée de Mer ou Tourteau (suivant arrivage)	20,00 €
Assiette de Langoustines Mayonnaise Maison	26,50 €
Assiette de Fruits de Mer Printania	36,00 €
Plateau de Fruits de Mer "pour 2 personnes	82,00 €
Plateau de Fruits de Mer Royal "pour 2 Personnes" (Homard de 500g environ)	98,00 €

Extrait de la carte des vins

Muscadet « La Jousnelinière » 75 cl :	19 €
Menetou Salon Blanc 75 cl :	38 €
Bourgogne Aligoté 75 cl :	22 €
Riesling 75 cl :	25 €
Bordeaux Supérieur Landereau 75cl :	22 €

POISSONS

Filet de Bar en croûte d'Algues	24,00 €
Saint-Pierre Rôti aux Cocos et chorizo	23,00 €
Raie aux câpres, Pommes Vapeur	19,00 €
La Belle Sole Meunière aux Lys des Bois	28,00 €
Homard Breton (entier, les 100g)	9,00 €

VIANDES

Entrecôte (250 gr) grillée béarnaise Pommes frites maison	18,00 €
Côtes d'Agneau Grillées, Haricots Coco au jus	18,50 €
Chateaubriand (200 gr) Grillé Sauce Béarnaise, Pommes frites maison	23,95 €

DESSERTS (A commander au début du repas)

Dessert du Jour (menu à 30 €)	7,50 €
Moelleux au Chocolat et Carpaccio à l'Orange	7,50 €
Crème brûlée à la Vanille Bourbon	7,50 €
TiraBreizh (Tiramisu au caramel au beurre salé)	8,00 €
Soufflé Printania au Grand Marnier	9,00 €
Délice de la Duchesse Anne	8,00 €

Menu Enfant 12.00 €

Viande ou Poisson
Accompagné de Légumes, Frites, Riz ou Pâtes au Sarasin

Moelleux au Chocolat

Ou

Coupe de Glace

Jus d'orange, jus de pomme ou sirop à l'eau

Prix nets, service compris

Menu complet à 30 €

6 Huîtres Creuses de Cancale N° 3 Ou Cotriade de l'Armorique Maison, Rouille et Croutons Ou Amandes de Mer Gratinées ----- St Pierre rôti au coco Ou Entrecôte (250 gr) Grillée Béarnaise, Pommes Frites Maison Ou Raie aux câpres, Pommes Vapeur Ou La Suggestion du Chef ----- Assiette de Fromages Ou Dessert Du Jour Ou Moelleux au Chocolat
--

Menu à 46 Euros

Carpaccio de Bar, Petite Vinaigrette d'Agrumes Ou Foie Gras de Canard au Pommeau, Confiture d'oignons rouges aux raisins Ou L'Assiette de Fruits de Mer Printania (Langoustines, Huîtres, Bulots, Crevettes, Bigorneaux, Crabe) Ou Les Noix de St Jacques juste saisies, Embeurré de Poireaux, Crème d'Asperges infusion Vanille ----- Filet de Bar en croûte d'Algues et ses spaghetti au Sarasin Ou Filet de Bœuf (200 gr) Grillé sauce Béarnaise, Pommes Frites Maison Ou La Belle Sole Meunière aux Lys des Bois ----- Assiette de Fromages ----- Dessert au Choix à la Carte (À commander en début de repas)
