



### ENTREES

Amandes de Mer Gratinées	10.50 €
Cotriade de l'Armorique Maison, Rouille et Croutons	16.00 €
Assiette de Saumon Fumé Maison au bois de Pommier	17.00 €
Foie Gras de Canard au Pommeau, Confit de Poire	20.50 €
Carpaccio de Bar, Petite Vinaigrette d'Agrumes à la Vanille	18.50 €
Œuf mollet croustillant, nid d'Épinards et Champignons	12.00 €
Poke Bowl Végétarien	15.00 €

### FRUITS DE MER ET CRUSTACES

Assiette de Crevettes Roses	18.50 €
Bulots à la Rouille et ses Croûtons	12.00 €
Huîtres Creuses Cancale n°3 Les 6 : 10.50 €, Les 9 : 15 €, Les 12	20,00 €
Araignée de Mer ou Tourteau (suivant arrivage)	21.50 €
Assiette de Langoustines Mayonnaise Maison	26,50 €
Assiette de Fruits de Mer Printania	38,00 €
Plateau de Fruits de Mer "pour 2 Personnes"	84,00 €
Plateau de Fruits de Mer Royal "pour 2 Personnes" (Homard de 500g environ)	102.00 €

**Prix nets, service compris**

#### Extrait de la Carte des Vins

Muscadet Sèvre et Maine sur lie blanc 2018	75cl	22.00 €
Menetou Salon « Remoortere » blanc 2018	75cl	41.00 €
Bourgogne Aligoté domaine Faiveley blanc 2016	75cl	26.00 €
Riesling « domaine Schumberger » blanc 2014	75cl	27.50 €
Bordeaux supérieur « château Landereau » rouge 2016	75cl	25.00 €
Menetou Salon « Remoortere » rouge 2016	75cl	41.00 €

### POISSONS

Filet de Bar en croûte d'Algues	25.00 €
Raie aux Condiments à l'Huile vierge	20.00 €
La Belle Sole Meunière	30,00 €
Nage de trois Poissons, Bouillon safrané aux Coques	25.00 €
Saint Jacques à la Coque, Beurre Blanc au Combawa	25.00 €
Homard Breton Grillé en 2 services (entier)	les 500g 45.00 €
Langouste Bretonne Grillée en 2 services (entière)	les 500g 86.00 €

### VIANDES

Entrecôte Grillée (250 gr), Sauce Béarnaise, Pommes Frites Maison	18,50 €
Magret de Canard sauce aigre douce	17,50 €
Filet de Bœuf au Poivre de Java, Cromesquis	25.00 €
Poitrine de Porc Breton confite 8h aux épices	16.50 €

### DESSERTS (A commander au début du repas)

Dessert du jour	8.00 €
Moelleux au Chocolat et Carpaccio à l'Orange	8.00 €
Cheese Cake au citron vert et noix de coco	8.00 €
Grand Baba au Rhum, chantilly au citron vert	9.00 €
Feuilleté aux Fraises	8.00 €
Soufflé Printania au Grand Marnier	9,00 €
Assiette de fromages	7.80 €

#### Menu Enfant 14.00 € (jusqu'à 10ans)

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

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 Ou Œuf mollet croustillant, nid d'Épinards et Champignons Ou Entrée du Jour ----- Raie aux Condiments à l'Huile vierge Ou Nage de trois Poissons, Bouillon safrané aux Coques Ou Poitrine de Porc Breton confite 8h aux épices Ou La Suggestion du Chef ----- Assiette de Fromages Ou Dessert Du Jour Ou Moelleux au Chocolat et Carpaccio à l'Orange Ou Cheese Cake au citron vert et noix de coco
--

### Menu à 46 Euros

Carpaccio de Bar, Petite Vinaigrette d'Agrumes à la Vanille Ou Foie Gras de Canard au Pommeau, Confit de Poire Ou Assiette de Fruits de Mer (Langoustines, Huîtres, Crevettes, Bulots, Bigorneaux, Crabe) ----- Filet de Bœuf au Poivre de Java, Cromesquis Ou Saint Jacques à la Coque, Beurre Blanc au Combawa Ou La Belle Sole Meunière ----- Assiette de Fromages ----- Dessert au Choix à la Carte (À commander en début de repas)
---

**Prix nets, service compris**