

## Les Apéritifs

<i>La Coupe de Champagne « R » de Ruinart 12cl</i>	17,00€
<i>La Coupe de Champagne Brut du moment 12cl</i>	15,00€
<i>Le Cocktail Maison (Liqueur de Framboises, Gin et Champagne) 12cl</i>	15,00€
<i>Le Kir Royal (Cassis, Framboises, Pêche, Mûre ou Pamplemousse) 12cl</i>	15,00€
<i>L'Americano « Maison » 12cl</i>	14,00€
<i>Le Spritz Apérol 20cl</i>	14,00€
<i>Le Mojito 25cl</i>	14,00€
<i>Le Sex on the beach, Le Punch Planteur ou La Pina colada 25cl</i>	14,00€
<i>Le Gin Tonic 20cl</i>	14,00€
<i>Le Campari Orange 12cl</i>	14,00€
<i>Porto Rouge ou Blanc, Pommeau, Beaumes de Venise, 8cl</i>	12,00€
<i>Martini Rouge ou Blanc, Noilly Prat, Suze 8cl</i>	10,00€
<i>Ricard, Pastis Breton, 2cl</i>	10,00€
<i>Kir Breton, kir vin blanc 12cl</i>	10,00€

## La Sélection de Whisky 4cl

<i>Oban, Dalwhinnie, Lagavulin, Glenkinchie, Gragganmore, Chivas, Glann Armor, Jack Daniel's, The Kuragoshi</i>	15,00€
<i>JB, Jameson,</i>	12,00€

## Les Apéritifs Sans Alcool & Jus de Fruits

<i>Le Jus de Fruits artisanal « Alain Milliat » 20cl (Passion, ananas, poire, abricot, pomme)</i>	6,00€
<i>Virgin Pina Colada, Virgin Mojito ou Cocktail Maison</i>	10,00€

## Les Vins au Verre

### Vin Blanc :

<i>Chardonnay « Domaine Neptune » 12cl</i>	6,50€
<i>Ménétou Salon « Domaine Chavet » 12cl</i>	7,50€
<i>Gewurztraminer – Stoecklé</i>	9,00€

### Vin Rouge :

<i>Côte du Rhône Maison « E. Guigol »</i>	6,00€
<i>Bordeaux Supérieur « Château Pierrail » 12cl</i>	7,00€
<i>Saumur Champigny « Domaine des Elettes » 12cl</i>	7,00€

### Vin Rosé :

<i>Côtes de Provence Bio « Château Maïme » 12 cl</i>	7,00€
--	-------

## Menu En Terre Cancalaise 52€

*Amuse-bouche au gré du chef*

\*\*\*

*Les 10 Huîtres Creuses N°1 de la maison Brévault  
Le Foie Gras de Canard frais maison, Confiture de Figues  
L'Assiette de Fruits de Mer  
(3Huîtres n°3, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, ½ crabe)*

\*\*\*

*Le Dos de Bar au beurre blanc, Jardinière de Légumes à l'Ail des Ours  
Le Médaillon de Lotte, Epinards et Patates Douces, sauce Safranée  
Entrecôte, sauce au Poivre 5 Baies et ses Frites Maison  
Les Rognons et Ris de Veau Sauce Madère, Ecrasé de Pommes de Terre*

\*\*\*

*La Crème Brûlée à la Vanille  
L'Inspiration Chocolat du Moment  
Tiramisu Maison*



## Menu Chemin des Douaniers 35€

*Formule 2 plats 28€ servie du mercredi au vendredi le midi.*

*Les 8 Huîtres Creuses N°3 de la Maison Brévault  
Le Gravlax de Saumon d'Écosse, Crème Ciboulette  
La Soupe de Poisson faite par nos soins*

\*\*\*

*L'Aile de Raie, Beurre Citronné, Tagliatelles de Courgettes et Pommes Vapeur  
Le Filet de Dorade, Sauce Citron et Curcuma, Ecrasé de Pommes de Terre  
Les Joues de Cochon Confites au Cidre, Grenailles au Beurre et Shiitakés*

\*\*\*

*La Panna Cotta aux Fruits Rouges  
Coupe de Glace ou Sorbet Maison Elien (2 parfums au choix)  
(Vanille, chocolat, café, caramel, bulgare fruits rouges, antillaise, coco, pistache, fraise, cassis, citron, passion, framboise)  
La Brioche Façon Pain Perdu, Crème Anglaise*



## **Menu Casier Bleu 95 €**

### **L'incontournable Homard Grillé Pointe du Grouin**

*Amuse-bouche au gré du chef*

\*\*\*

*Les 12 Huîtres Creuses N°1 de la Maison Brévault*

*L'Assiette de Fruits de Mer*

*(3Huîtres n°3, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, ½ crabe)*

*La Salade Gourmande*

*Foie Gras de Canard Frais Maison, Noix de Saint-Jacques Poêlées et Langoustines Décortiquées*

\*\*\*

*Le ½ Homard Grillé Breton « Pointe du Grouin » (450g environ)*

\*\*\*

*L'Assiette de Fromages Affinés de Maître Bordier*

\*\*\*

*La Carte de Desserts (à commander au début de repas)*

## **Menu Petit Marin 15€**

*(Jusqu'à 12 ans)*

*Un jus de pommes, un sirop à l'eau ou un diabolo*

*L'Escalope de Poulet ou le Filet de Poisson,*

*Accompagnement de Frites Maison ou Ecrasé de Pommes de Terre*

*La Glace Surprise*

*(Chocolat, Vanille ou Fraise)*

*ou*

*Fromage Blanc Fruits Rouges*

## Les Huîtres Plates et Creuses de la Maison Brévault

	<i>Les 6</i>	<i>Les 12</i>
<i>Huîtres Creuses de Cancale N°1</i>	<i>14,00€</i>	<i>28,00€</i>
<i>Huîtres Creuses de Cancale N°3</i>	<i>12,50€</i>	<i>25,00€</i>

## Les Produits frais de la mer

<b><u>Le Plateau de Fruits de Mer</u></b>	<i>48,00€</i>
<i>(Crevettes roses, Bigorneaux, Bulots, Langoustines, Crabe, 6 Huîtres Creuses)</i>	<i>(par pers.)</i>
<b>Supplément ½ homard SUR COMMANDE 16,50€ les 100gr (Mini. 500gr)</b>	
<i>L'Araignée de Mer Mayonnaise (selon saison)</i>	<i>25,00€</i>
<i>Le Tourteau Mayonnaise (selon saison)</i>	<i>26,00€</i>
<i>Le Bol de Bulots Mayonnaise</i>	<i>15,50€</i>
<i>L'Assiette de Crevettes Roses, Mayonnaise</i>	<i>20,00€</i>
<i>Les Langoustines Mayonnaise</i>	<i>35,00€</i>
<i>Les Moules Marinière, servies avec frites (selon la saison)</i>	<i>17,00€</i>
<i>Les Moules Crème, servies avec frites (selon la saison)</i>	<i>18,00€</i>

## Les Spécialités de la Maison

*Le Homard Grillé Breton « Pointe du Grouin »* **16,50€** les 100g

Minimum 450g/personne

*Le Homard Mayonnaise sur commande »* **16,50€** les 100 g

Minimum 500g/personne

*Les Langoustines grillés à la crème* **45,00€**



## Les Entrées

<i>La Salade de Hareng, Pommes de Terre, Vinaigrette au Xérès</i>	17,00€
<i>La Soupe de Poisson Faite par nos Soins</i>	18,00€
<i>Tartare de Thon Albacore</i>	21,00€
<i>Le Foie Gras de Canard Frais Maison et sa Confiture de Figues</i>	21,00€
<i>Le Gravlax de Saumon, Crème Ciboulette</i>	22,00€
<i>La Salade Gourmande au Foie Gras, St Jacques et Langoustines</i>	25,00€

## Les Poissons

<i>L'Aile de Raie, Beurre Citronné, Tagliatelles de Courgettes et Pommes Vapeur</i>	27,00€
<i>Le Filet de Dorade, sauce Citron et Curcuma, Ecrasé de Pommes de Terre</i>	28,00€
<i>Le Médaillon de Lotte, Epinards et Patates Douces, sauce Safranée</i>	32,00€
<i>Le Dos de Bar au Beurre Blanc, Jardinière de Légumes à l'Ail des Ours</i>	35,00€
<i>La Choucroute de la Mer (Bar, Lotte, St Jacques, Saumon) Sauce Safranée</i>	42,00€

## Les Viandes

*Nos Viandes sont d'origine Française*

<i>Les Joles de Cochon Confites au Cidre, Grenailles au Beurre et Shiitakés</i>	26,00€
<i>L'Entrecôte, sauce Poivre au 5 Baies et ses Frites Maison</i>	32,00€
<i>Les Rognons de Veau Sauce Madère, Ecrasé de Pommes de Terre</i>	38,00€
<i>Les Ris de Veau Sauce Champagne, Ecrasé de Pommes de Terre</i>	45,00€



<i>L'Assiette de Fromages Affinés de Maître Bordier avec Salade Verte</i>	15,00€
<i>La Salade Verte de Saison</i>	5,00€
<i>Frites Maison</i>	6,50€

## Les Desserts

Tous les desserts sont à commander en début de repas

<i>La Coupe de Glace ou Sorbet Maison Éric Elien, 2 parfums aux choix :</i>	7,50€
<i>Vanille, chocolat, café, caramel, bulgare fruits rouges, antillaise, coco, pistache, fraise, cassis, citron, passion, framboise.</i>	
<i>La Pana Cotta aux Fruits Rouges</i>	12,00€
<i>L'inspiration Chocolat du Moment</i>	14,00€
<i>La Tarte Fine aux Pommes, Caramel au Beurre Salé</i>	14,00€
<i>Tiramisu</i>	14,00€
<i>La Crème Brûlée à la Vanille</i>	14,00€
<i>La Coupe de Fruits Frais Façon Melba (glace fraise, fruits frais, Chantilly)</i>	14,50€
<i>Café ou Thé gourmand</i>	15,00€
<i>Le Panaché Fraises Framboise, Glace Bulgare Coulis de Fruits Rouges</i>	20,00€

## Les Eaux Minérales

<i>Eau minérale plate Plancoët 1l</i>	6,00€
<i>Eau minérale plate Plancoët 50cl</i>	5,00€
<i>Eau minérale gazeuse Châteldon 70cl</i>	7,50€
<i>Eau minérale Plancoët fines bulles 1l</i>	6,00€
<i>Eau minérale Plancoët fines bulles 50cl</i>	5,00€

## Les Boissons Chaudes

<i>Café Espresso</i>	3,50€
<i>Thé – Infusion</i>	5,00€
<i>Chocolat</i>	5,00€
<i>Café ou Thé Gourmand</i>	15,00€

*Allergènes : Nous en faire part lors de votre commande.*

*Allergens: Do inform us on ording*

*Nos achats dépendant du marché, nous vous remercions de ne pas nous tenir rigueur des plats qui pourraient faire défaut à notre carte.*