

NOS ENTRÉES

Magret de canard façon "Gravlax" / Chutney de choux rouge / Ricotta / Noix 10.

Céviche de cabillaud au lait de coco / Guacamole / Crème de maïs / Tortilla 8.

Velouté Panais et lait de coco / Shiitaké / Coriandre 7.

Oeuf Parfait / Crémeux d'oignons à la bière / Lard / Comté / Croutons à l'ail 8.

Gambas en mini brochette / Vadouvan/ Agrumes / Légumes croquant / cacahuètes 9.

NOS TAPAS & PLANCHES

Accras de poisson maison (les 6) **7.**

Rillettes Groix et nature 8.90

maquereaux, sardines, grondin

Planche "Tradition" 15.

Charcuterie

fuet de Vic /fromages affinés"

Planche "Terre-Mer" 18.

4 crevettes roses, 4 langoustines, 100g bulots,

fuet de Vic /fromages affinés"

LE BANC DE L'ÉCAILLER

En provenance de nos côtes

Plateau de Fruits de Mer

Plateau pour 1 Personne 45.

6 Huitres du golfe N°3 / 100 g de Langoustines Vivantes

Crevettes Roses / Bigorneaux / Bulots

1/2 Araignée

Assiette de l'écailler 24.

1/2 Araignées / 2 Huitres N°3 / 50 g de Langoustines vivantes

3 crevettes roses/ Bigorneaux / Bulots

Araignée ou Tourteau , Mayonnaise 16.
Selon Arrivage

Crevettes Roses • La portion de 200 g 8.

Bigorneaux • La portion de 200 g 9.

Bulots • La portion de 200 g 10.

Langoustines Fraiches • La portion de 300 g 21.

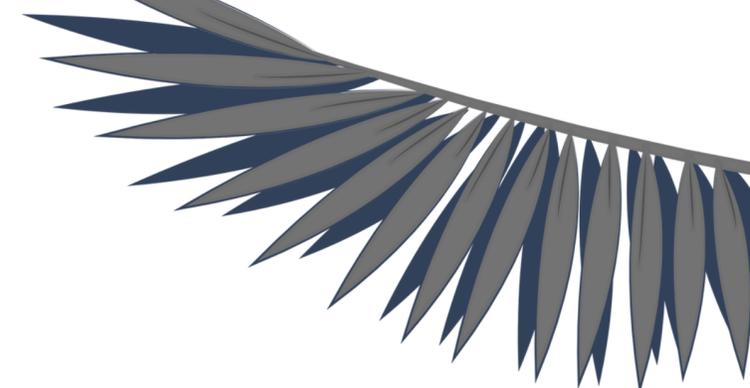
Huîtres de Séné N°3

Jacques Richard

Les 6 - 11. Les 9 - 16. Les 12 - 22.



NOS POISSONS



Retour de pêche grillé / Pommes de terre Grenaille / Beurre rouge 18.

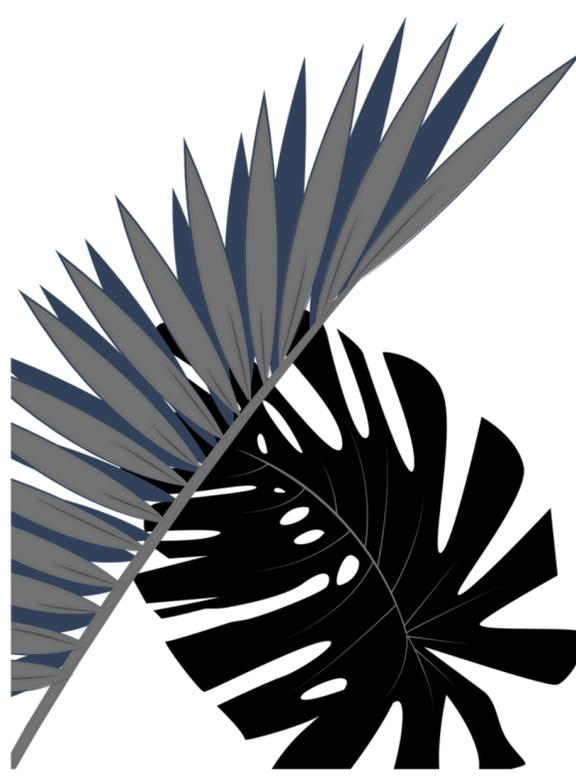
Comme une Cotriade / Poisson / Crustacés / légumes / Velouté de coquillages 20.

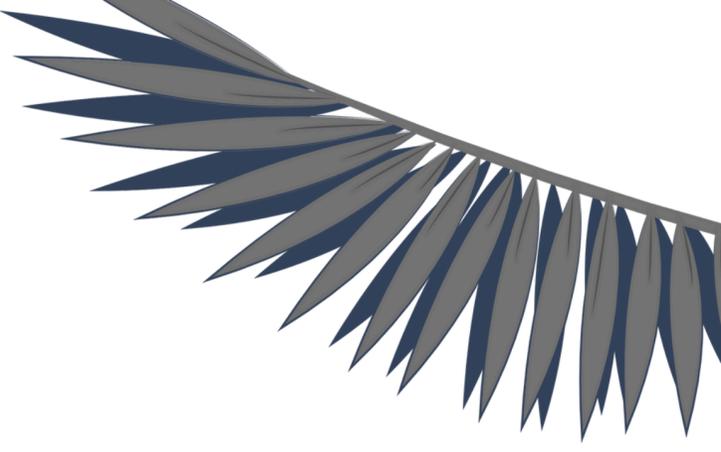
Lotte en médaillon / Purée de carotte au Mirin / Légumes d'hiver / Emulsion Bergamote 23.

Poisson entier de nos côtes en meunière / Pommes de terre grenaille ou frites (environ 500g) 27.

NOTRE PLAT VEGGIE

Curry rouge / légumes de saison / Lait de Coco / Riz Sauvage 17.





NOS VIANDES

Crispy Chicken Burger / Frites 20.

Buns au Curry Rouge Maison / Poulet croustillant / Tomates Confites / Cheddar Fumé / Sauce miel-moutarde

Pièce du Boucher (environ 180g) / Sauce du moment / Frites / Salade 22.

Mignon de Veau / Mousseline de patate douce / Shiitaké / Pommeau de Bretagne 24.

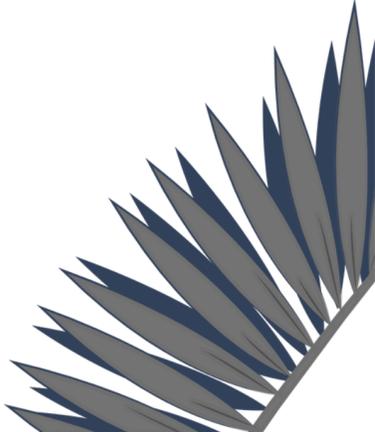
Tartare de Bœuf / Câpres Frits / Parmesan / Citron/ Frites /Salade 19.

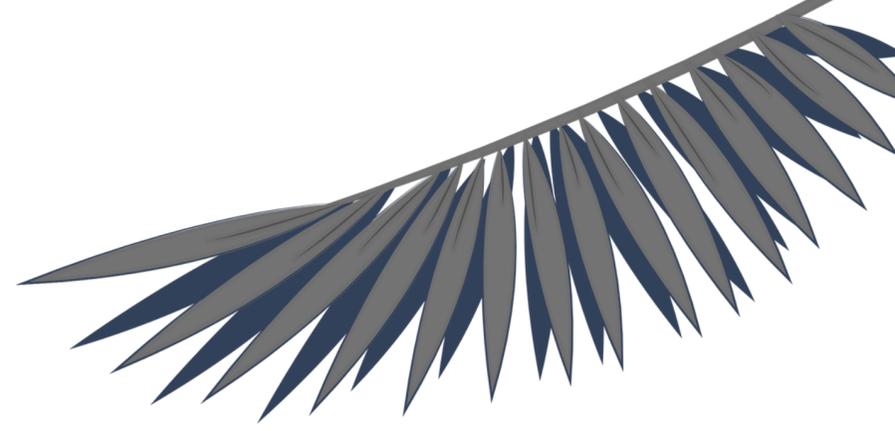
NOS FROMAGES

Tous les fromages sont au lait cru

"La Fromagerie des halles"

Les 3 morceaux :8. Les 5 morceaux : 11. Les 7 morceaux : 16.





NOS DESSERTS

Finger Chocolat noir / Praliné / Noix / Glace Lait Ribot 9.

Tartelette aux agrumes / Chartreuse Jaune / Meringue 9.

Brioche perdue / Poire / Caramel beurre salé / Crème fraîche d'Isigny 8.

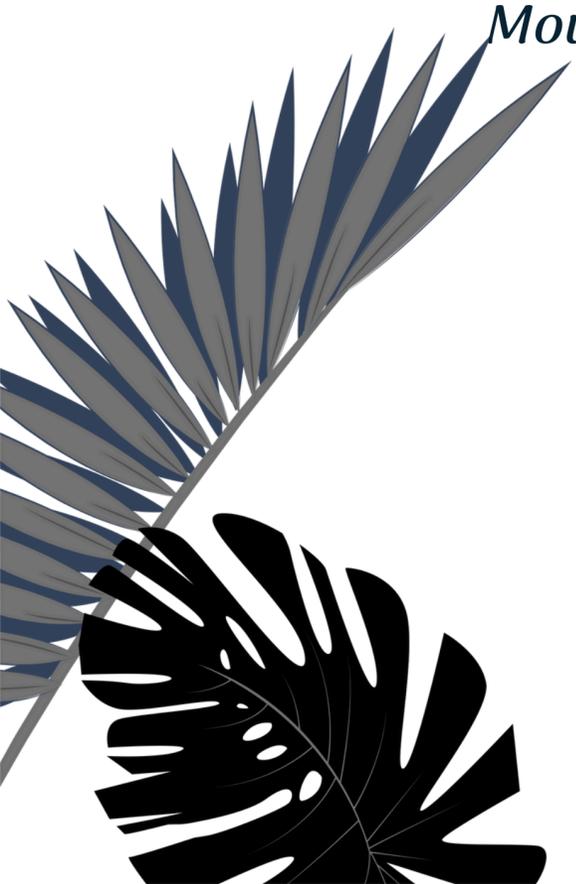
Tartare Pommes-Kiwi / Cerfeuil / Glace Noix de coco / Tuile croquante 7.

Mousse au chocolat noir "Valrhona" / Fève de Tonka / Fleur de sel 8.

Crème Brulée / Agrumes / Épices douces 7.

Café ou Thé Gourmand 9.

Conseil du Caviste:
Cremant de Loire "Bois Mozé"



MENU BRASSERIE

Tous les jours: Entrée + Plat + Dessert: 29

La formule : **Entrée + Plat OU Plat + Dessert: 24**

Oeuf parfait / Crémeux d'oignons à la bière / Lard / Comté / Croutons à l'ail

Velouté Panais et Lait de coco / Shiitaké / Coriandre

Assiette de l'écailler / Crevettes / Bulots / Bigorneaux

*Entrée du jour **

Haddock "Colcannon" / Pomme purée / Poireaux / Choux Aneth / Sauce Moutarde

Retour de pêche Grillé / Pommes de terre Grenaille / Beurre Rouge

Pièce du Boucher (environ 180gr) / Frites / Salade / Sauce du moment

*Plat du jour **

Crème Brulée / Agrumes / Epices douce

Tartare Pomme-Kiwi / Cerfeuil / Glace noix de Coco / Tuile croquante

Mousse au chocolat noir "Valrhona" / Fève de Tonka / Fleur de sel

*Dessert du jour **

MENU DE SAISON

Tous les jours: Entrée + Plat + Dessert: 36

La formule : **Entrée + Plat OU Plat + Dessert: 29**

Gambas en mini brochette / Vadouvan / Agrumes / légumes croquants / Cacahuètes

Céviche de cabillaud au lait de coco / Guacamole / Crème de maïs / Tortilla

Magret de Canard façon "Gravlax" / Chutney de choux / Ricotta / Noix

Lotte en médaillon / Purée de carotte au Mirin / Légumes d'hiver / Emulsion Bergamote

Mignon de Veau / Mousseline de patate douce / Shiitaké / Pommeau de Bretagne

Comme une cotriade / Poisson / Crustacés / Légumes / Velouté de coquillages

Finger Chocolat noir / Praliné / Noix / Glace lait Ribot

Tartelette aux agrumes / Chartreuse jaune / Meringue

Brioche perdue / Poire / Caramel beurre salé / Crème d'isigny

FORMULE EXPRESS

19,90€

Du lundi au vendredi au déjeuner (sauf jours fériés)

Amuse Bouche

Plat du jour

Ou

Retour de pêche grillé / pommes de terre grenaille

Ou

Tartare de Bœuf / Capres frits / citron / Parmesan / Frites / Salade

Ou

Curry Rouge / Légumes de saison / Lait de Coco / Riz Sauvage

Café ou thé mignardises

Origine ou provenance des viandes bovines, porcines et volailles



Viande porcine - Europe et France Viande de volaille - Europe et France Viande bovine hachée -
France Viande ovine - Europe, Royaume Uni Viande bovine : Europe, Royaume-Uni et France

CARTE DES BOISSONS

Apéritif

| | |
|--|-------------|
| Kir Vin Blanc 12cl Crème de cassis | 4. |
| Martini Rouge ou Blanc 5cl | 5. |
| Ricard 2cl | 4. |
| Suze / Campari 5cl | 4. |
| Porto Blanc ou Rouge 5cl | 5. |
| Cachaça, Rhum, Gin, Vodka 5cl <i>Supplément :</i> Jus de Fruits, Sodas, Tonic | 6.5. +2. |
| Kir Breton /Crème de mûre 12cl | 4. |

Bières Locales

Morbihan

• Pression

| |
|--|
| Lancelot Pils 25cl 4. 33cl 6. 50cl 8. |
| Bière de saison 25cl 4.50 33cl 7. 50cl 9. |
| Bière +Sirop 25cl 4.50 33cl 6. 50cl 7. |

• En Bouteille

| |
|--|
| Brasserie la Dilettante 33cl 6. |
| La Flemme , Blonde |
| La Fougue , IPA |
| La Fièvre , Red Ale |
| Dremmwell Sans alcool 33cl 4. |

Cocktails



• Création

| |
|--|
| Marin d'Eau Douce 12cl 7.5. Vodka / Concombre frais / Menthe fraîche / Citron / St Germain |
| Chant des Sirènes 12cl 8. Rhum / Hibiscus / Pamplemousse / Campari / Fleur de sureau |
| Pieds dans l'eau 9cl 9. Téquila / Melon / Jus de pommes / Romarin / Citron de Scicile |
| Thérapie du soleil 12cl 8. Gin / Mirabelle / Lemoncello / Thym / bulle fine |

• Classique

| |
|--|
| Mojito 20cl 8. Rhum / Citron Vert / Menthe Fraîche / Sucre de canne / Bulle Fine |
| Moscow Mule 20cl 9. Vodka / Citron Vert / Ginger Beer |
| Margarita 9cl 8. Tequila / Citron Vert /Cointreau / Sucre de Canne |
| Spritz 15cl 9. Apérol / Vin Pétillant / Eau Gazeuse |

Softs

| |
|--|
| Coca-Cola 33cl 4. Original ou Zéro |
| Schweppes 25cl |
| Agrum' ou Indian Tonic 4. |
| Hibiscus 4.5 |
| Ice Tea 25cl 4. FuzeTea Pêche intense |
| Diabolo 20cl 3,5. Fraise, Grenadine, Pêche, Citron, Menthe |
| Eau+Sirop 20cl 3. 4. |
| Perrier 33cl 4. |

Jus

Jus de Fruits "Pago" 20cl 4,5.

Pomme, Orange, Ananas, Fraise, Tomate, Pamplemousse

Mocktails



• Création sans Alcool 6.5

| |
|--|
| Belharra 20cl . Jus de pommes / Concombre Frais / Citron vert / Menthe fraîche /Sureau |
| Poisson Clown 20cl Fruit de la passion / jus de cranberry/ Amande / Gingembre |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Prix Net en Euros, services et toutes taxes comprises

CARTE DES BOISSONS

Cave à Whisky

- Single Malt

Whisky Glengoyne 10 years 4cl 8.

Ledaig 4cl 10.

Whisky Barelegs 4cl 9.

- Blend

Jameson, Flatnose 4cl 6.

Chivas 18 ans 4cl 14.

Mossburn Speyside 4cl 8.

- Whisky Breton Single Malt

Galaad, ex fût de rhum 4cl 8.

Les Rhums

"CONNEXION" 5cl 9.

- **Guatemala**
- *Suave et Fruité*
- **Trinidad**
- *léger et épicés*
- **Jamaïque**
- *Fruité et épicés*

Rhum CLEMENT XO 5cl 9.

Digestifs

- Eau de vie

Cognac - Gauthier VS 4cl 6.5

Bas Armagnac 4cl 6.5

Calvados 4cl 6.5

Chartreuse Verte 5cl 10

Eau de Vie - Poire 6.5

- Mirabelle

- Framboise

- Liqueur 5cl 6.5

Menthe - Verte ou Blanche

Aloé Vera

Limoncello

St Germain

Liqueur de Verveine Bio

Eaux

Plancoet - plate ou pétillante 1 l 5.5 50cl 3.

Chateldon - pétillante 75cl 8.

Boissons Chaudes

- Café Brulerie d'Alré

Espresso - Allongé 2,5.

Décaféiné - Noisette 3.

Cappuccino - Latté 4,5.

Grand Crème 4,5.

Chocolat Chaud 4,5.

Irish Coffee 9.

- Thé Brulerie d'Alré

Thé Noir 4.

Thé Vert 4.

Infusion - Verveine ... 4.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Prix Net en Euros, services et toutes taxes comprises*