

Entrées

Saumon en gravlax, condiment betterave	14
<i>Gravlax Salmon, beetroot condiment</i>	
Soupe de poissons maison, croustons, rouille, emmental	11
<i>Homemade fish soup, croutons, rouille, grated cheese</i>	
Tartine de légumes rôtis, pesto rosso, feta	10
<i>Roasted vegetables toast seasoned with pesto rosso, feta cheese</i>	
Foie gras de canard, chutney de mangue et toasts	18,50
<i>Duck foie gras, mango chutney, toasts</i>	
12 palourdes roses farcies des Glenan	15
<i>12 stuffed clams from les Glenan</i>	
Tataki de boeuf, sauce thaï	13
<i>Beef tataki, thaï sauce</i>	
Assiette d'huitres creuses n°3 (Viviers de la forêt)	
<i>Local Oysters n°3 from les Viviers de la forêt</i>	
6 huitres	12
9 huitres	18
12 huitres	24

Fruits de mer

Plateau de fruits de mer (pour 1 personne)	46
200g. de langoustines, 10 crevettes roses, 1 crabe ou araignée selon saison, 6 huitres creuses, bigorneaux, bulots	
<i>Seafood platter (for 1 person) : 200g. of langoustines, 10 prawns, 1 crab, 6 oysters, periwinkles, whelks</i>	
Bulots mayonnaise ou bigorneaux	10
<i>Whelks mayonnaise or periwinkles</i>	
Assiette de Langoustines mayonnaise (env. 300g.) selon cours	
<i>Langoustines 300gr, mayonnaise</i>	
Araignée ou Tourteau mayonnaise (selon saison)	16
<i>Crab, mayonnaise</i>	
Assiette de crevettes rose, mayonnaise (env. 250g.)	12
<i>Shrimps, mayonnaise</i>	

Poissons

Cassolette de la mer	23
sauce safranée, céréales gourmandes	
<i>Fish and seafood cassolette, saffron sauce, cereals</i>	
Lotte rôtie	24
sauce crustacés, far de blé noir	
<i>Roasted Monkfish, shellfish sauce, buckwheat far</i>	
Pavé de merlu	19
beurre de sarrasin, écrasé de pomme de terre aux herbes	
<i>Hake steak, buckwheat butter, mashed potatoes and herbs</i>	
Mi-cuit de Thon	21
sauce vierge, riz basmati au curcuma	
<i>Half cooked tuna, virgin sauce, curcuma basmati rice</i>	
Poisson du jour selon arrivage	selon cours
<i>Fish of the day, following supply</i>	

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts.
Prix nets exprimés en euros service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VianDES

Filet de bœuf, poelé	25
pommes de terres rôties, sauce béarnaise	
<i>Pan fried beef filet, roasted potatoes, bearnaise sauce</i>	
Quasi de veau	23
frites de polenta, sauce cèpes	
<i>Veal rump, polenta fries, porcini mushroom sauce</i>	
Travers de porc	19
sauce barbecue, potatoes	
<i>porc ribs, homemade barbecue sauce, potatoes</i>	
Burger Transat	18
Steak haché, poitrine fumée, tomate, cheddar, relish maison, sauce burger maison, frites, mesclun	
<i>Transat burger : Beef patty, bacon, tomato, cheddar, homemade relish, burger sauce, French fries, mixed salad</i>	
Burger Végé	18
Steak végétal maison, tomate, cheddar, relish maison, sauce burger maison, frites, mesclun	
<i>Veg' Burger : Homemade veg' patty, tomato, cheddar, homemade relish, burger sauce, French fries, mixed salad</i>	
Tartare de bœuf préparé	18
Bœuf haché, sauce tartare, Frites, mesclun	
<i>Beef tartare : Chopped beef, tartare sauce, french fries mixed salad</i>	
Tartare de bœuf italien	19
Bœuf haché, parmesan, tomates confites, pesto rosso maison, Frites, mesclun	
<i>Italian beef tartare : hopped beef, parmesan cheese, confit tomatoes, homemade pesto rosso, French fries, mixed salad</i>	
Tartare de bœuf thaï	19
Bœuf haché, gingembre coriandre, sésame, sauce thaï, frites, mesclun	
<i>Thaï Beef tartare : Chopped beef, ginger, cilantro, sesame seed, thaï sauce, French fries, mixed salad</i>	

DESSERTS

Assiette de fromages au lait cru	9,50
<i>Assortment of raw milk cheeses</i>	
Crème brûlée à la vanille bourbon bio de Madagascar ..	8,50
<i>Creme brulee flavoured with organic Madagascar vanilla</i>	
Cheesecake citron vert	8,50
<i>Lime cheesecake</i>	
Pavlova aux fruits de saison	8,50
<i>Seasonnal fruits Pavlova</i>	
Le fabuleux chocolat liegeois, noisettes grillées, chantilly ...	8,50
<i>Our fabulous creamy chocolate ganache, grilled hazelnuts, chantilly</i>	
Salade de fruits frais, tuile croustillante à l'orange	8,50
<i>Fresh fruits salad, crispy orange tuile</i>	
Café gourmand	10
Thé gourmand	11
Irish coffee gourmand	15
Champagne gourmand	15

Menu à 41

Foie gras de canard, chutney de mangue et toasts	
<i>Duck foie gras, mango chutney</i>	
Ou Saumon en gravlax, condiment betterave	
<i>Gravlax Salmon, beetroot condiment</i>	
Quasi de veau, frites de polenta, sauce cèpes	
<i>Veal rump, polenta fries, porcini mushroom sauce</i>	
Ou Lotte rôtie, sauce crustacés	
<i>Roasted Monkfish, shellfish sauce, buckwheat far</i>	
Dessert au choix dans la carte	
<i>Your choice in the dessert menu</i>	
Ou Café ou thé gourmand (supplément de 2€)	
<i>Gourmand café or Gourmand tea (2€ extra)</i>	
Ou Champagne ou irish gourmand (supplément de 6€)	
<i>Gourmand champagne or Gourmand irish coffee (6€ extra)</i>	

Menu à 31

Soupe de poissons maison, croustons, rouille, emmental	
<i>Homemade fish soup, croutons, rouille, grated cheese</i>	
Ou Tartine de légumes rôtis, pesto rosso, feta	
<i>Roasted vegetables toast with pesto rosso, feta cheese</i>	
Travers de porc, sauce barbecue, potatoes	
<i>porc ribs, homemade barbecue sauce, potatoes</i>	
Ou Pavé de merlu, beurre de sarrasin	
<i>Hake steak, buckwheat butter, mashed potatoes and herbs</i>	
Le fabuleux chocolat liegeois	
<i>Our fabulous creamy chocolate ganache, grilled hazelnuts, chantilly</i>	
Ou Crème brûlée à la vanille bourbon bio de Madagascar	
<i>Creme brulee flavoured with organic Madagascar vanilla</i>	

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

GLACES

vanille, café, chocolat noir, caramel, menthe aux éclats de chocolat, rhum-raisin, noix de coco, chocolat blanc, spéculoos

SORBETS

framboise, fruits de la passion, citron vert, poire, pomme, cassis

1 Boule : 2,40 - 2 boules : 4,20 - 3 boules : 6,20

COUPES GLACÉES

La Bigoudène	8
Boules de glace vanille et caramel, sauce caramel au beurre salé brisure de sablé	
La Nut	8
Boules de glace vanille, nutella, chantilly, brisure de cookies	
La Réconfort	8
Boules de glace chocolat blanc et spéculoos, sauce caramel au beurre salé, chantilly	
La dame blanche	8
Boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Le chocolat liégeois	8
Boules de glace au chocolat noir, sauce chocolat et chantilly	
Le café liégeois	8
Boules de glace au café, café tiède et chantilly	
La coupe fruitée	8
Boules de Sorbet framboise, sorbet fruits de la passion, sorbet citron vert, chantilly	
Le banana split	9
Boules de Glace vanille, glace chocolat et glace à la fraise, chocolat fondu, chantilly	
La menthe fraîche	9
Glace menthe aux éclats de chocolat, glace chocolat, Get 27	
Le colonel	9
Boules de sorbet citron vert, et vodka	

LES VINS AU VERRE

BLANCS

• VDP collines rhodaniennes	
« Le Blanc d'en face » Stéphane Montez.....	6
• VDF Val de Loire Sauvignon	
« Les deux terroirs » Complices de loire	4,50
• IGP Val de Loire Chardonnay Domaine A2.....	5
• IGP Côtes de Gascogne	
« Jardin secret » Moelleux Villa Dria	4,50
• Muscadet de sèvre-et-Maine sur lie	
« La Bregeonnette » Domaine Orioux.....	4,50
• AOP Pouilly-Fumé « Prélude » Domaine Pabiot.....	7

ROUGES

• AOC Blaye Côtes de bordeaux	
« Rivières » Château Cantinot	5
• AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Domaine Brazey 7	
• IGP Collines Rhodaniennes	
« La syrah à papa » Stéphane Montez	6
• IGP Pays d'Oc Cabernet Sauvignon « Inwinectus »	5
• AC Chinon « La petite timonerie » Complices de loire.....	5
• IGT Sicilia Nero d'Avola	
« La Ferla » Cantina di Canicatti.....	5,50