

À LA CARTE

Du 17 Octobre au 30 Novembre 2022

ENTRÉES

Coques en bouillon Thaï.....	11 €
Gambas en croustillant, vinaigrette aux agrumes.....	13 €
Vitello tonato.....	11 €
Saumon d'Ecosse label rouge fumé maison.....	14 €
Les huîtres creuses n°3 des Viviers de la Forêt	
	6 huîtres 12 €
	9 huîtres 18 €
	12 huîtres 24 €
Assiette de langoustines mayonnaise env 300 gr	Selon cours

POISSONS

La pêche du jour, selon arrivage.....	Selon cours
Filet de tacaud côtier, bisque de langoustines, écrasé de pomme de terre.....	19 €
Saint Pierre rôti sur arrête, coco de Paimpol cuisinés au chorizo.....	24 €

VIANDES

Tranche de jarret de veau braisé, grenailles et champignons.....	23 €
Filet de boeuf poêlé, jus corsé, pommes Darphin.....	25 €
Poitrine de cochon Basque, farcie champignons / châtaignes, accompagné de lentilles..	19 €
Burger Transat.....	18 €
Steak haché, bacon, oignons de Roscoff cuisinés, tomate, raclette, sauce burger maison, frites , salade	
Burger Végé.....	18 €
steak vegé maison, oignons de Roscoff cuisinés, tomate, raclette, sauce burger maison , frites, salade	
Tartare de boeuf préparé.....	18 €
Sauce tartare , frites, salade	

Du 17 Octobre au 30 Novembre 2022

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés au lait cru.....	9,50 €
Moelleux chocolat « Tulakalum » 75% Valrhona, boule vanille..... 10 minutes de cuisson	9,00 €
Ganache montée « Inspiration Framboise », croustillant pistache....	8,50 €
Arlette, crémeux pamplemousse, gel Campari.....	8,50 €
Crumble pomme/cannelle, boule vanille.....	8,50 €
Café gourmand.....	10,00 €
Thé gourmand.....	11,00 €
Irish coffee gourmand.....	15,00 €
Champagne gourmand.....	15,00 €

Du 17 Octobre au 30 Novembre 2022



MENU ESCALE GOURMANDE 32€

ENTRÉES

Coques en bouillon Thaiï

OU

Vitello Tonato

PLATS

Filet de Tacaud côtier, Bisque de Langoustines, écrasé de pomme de terre fumées

Ou

Tranche de Jarret de veau braisé toute une nuit, grenailles et champignons

DESSERTS

Crumble Pomme/cannelle, boule vanille

Ou

Moelleux chocolat « Tulakalum » 75% Valrhona, boule vanille

10 minutes de cuisson



MENU MOUSSAILLON / 11€

UNIQUEMENT MOINS DE 12 ANS

Steak haché façon bouchère (viande de boeuf Française), frites

Ou

Poisson du Jour, frites

+

1 boule de glace au Choix

+

Un verre d'eau au sirop (autre boisson supplément de 2 Euros)