

## 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 .....	<b>Selon cours</b>

### POISSONS

La pêche du jour, selon arrivage.....	<b>Selon cours</b>
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)