

Entrées

Assiette de poissons fumés maison, crème acidulée	15
<i>Assortment of homemade smoked fishes, sour cream</i>	
Notre soupe de poissons, croûtons, rouille et emmental	11
<i>Home made fish soup, croutons, rouille, grated cheese</i>	
Légumes rôtis, crumble au Parmesan	11
<i>Roasted vegetables seasoned with pesto, parmesan cheese crumble</i>	
Chair de crabe et saumon fumé en millefeuille de blé noir	14
<i>Crab and smoked salmon, in buckwheat millefeuille</i>	
Tataki de bœuf, sauce Thaï, éclats de cacahuètes	13
<i>Beef tataki, thaï sauce, peanut chunks</i>	
Terrine de cochon aux gésiers confits et pickles	11
<i>Homemade terrine of pork and poultry gizzards, pickles</i>	
Assiette d’huitres creuses n°3 de la maison Cariou	
<i>Local Oysters n°3 from Cariou</i>	
6 huitres	12
9 huitres	18
12 huitres	24

Fruits de mer

Plateau de fruits de mer (pour 1 personne).....	45
<i>200 g. de langoustines, 10 crevettes roses, ½ crabe, 6 huitres creuses, bigorneaux, bulots</i>	
<i>Seafood platter (for 1 person) : 200 gr of langoustines, 10 prawns, ½ crab, 6 oysters, periwinkles; whelks</i>	
Assiette de l’écailer/1 pers	30
<i>5 Huitres, 150gr langoustines, 6 crevettes, bigorneaux, bulots</i>	
<i>5 oysters, 150gr of langoustines, 6 prawns, periwinkles; whelks</i>	
Bulots mayonnaise ou bigorneaux	11
<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) <i>Crab, mayonnaise</i> ..	16
Assiette de crevettes rose, mayonnaise (env. 250g.)	12
<i>Shrimps, mayonnaise</i>	

Poissons

Cassolette à la bretonne, sarrasin grillé aux petits légumes	22
<i>Fish and seafood cassolette, grilled buckwheat and vegetables</i>	
Gambas au Satay, tian de légumes et riz	23
<i>Satay pan fried king prawns, rice and vegetables tian</i>	
Pêche du jour, écrasé de pomme de terre..... (selon cours)	
<i>Fish of the day, mashed potatoes</i>	
Mi-cuit de thon, sauce vierge riz sauté	22
<i>Seared tuna, virgin sauce, pan fried rice</i>	
Filet de saint-pierre, tian de légumes et riz	27
<i>John Dory fish, vegetable tian, rice</i>	
Moules frites : marinière, curry, roquefort, chorizo	14,50
<i>Mussels and french fries, choice of sauce : marinière, curry, roquefort, chorizo</i>	

VianDes

Filet de bœuf, pommes grenailles, légumes rôtis sauce béarnaise ou Roquefort	26
<i>Beef filet, baby potatoes, roasted vegetables, béarnaise or roquefort sauce</i>	
Pavé de veau en croûte de chorizo, finger de pommes de terre et légumes rôtis	23
<i>Roasted veal in chorizo crust, potato finger and rosted vegetables</i>	
Travers de porc laqué aux épices, frites salade	20
<i>Porc ribs, spices laquer, french fries, salad</i>	
Burger Transat (pas de changement possible)	19,50
<i>Steak haché, poitrine fumé, tomates, cheddar, pickles, sauce tartare maison, frites, mesclun</i>	
<i>Beef patty, bacon, tomatoes, cheddar, pickles, homemade tartare sauce, french fries, salad</i>	
Burger végété (pas de changement possible)	19,50
<i>Steak végété maison, tomates, cheddar, pickles, sauce tartare maison, frites, mesclun</i>	
<i>Veg´ Burger: homemade Veg´ patty, bacon, tomatoes, cheddar, pickles, tartare sauce, french fries, salad</i>	
Tartare préparé	19
<i>Bœuf haché, sauce tartare, frites, mesclun</i>	
<i>Beef tartare : Chopped beef, tartare sauce, french fries, salad</i>	
Tartare Italien	20
<i>Bœuf haché, parmesan, tomates confites, pesto, frites, mesclun</i>	
<i>Italian beef tartare : Chopped beef, parmesan cheese, confit tomatoes, homemade pesto, french fries, salad</i>	
Tartare thaï	20
<i>Bœuf haché, sauce thaï, gingembre, coriandre, sésame, frites, mesclun</i>	
<i>Thai beef tartare : Chopped beef, ginger, cilantro, sesame seed, thaï sauce, french fries, salad</i>	
Salade Italienne	16,50
<i>Mozzarella di bufala, légumes rôtis, coppa, tomates, pesto</i>	
<i>Italian Salad: Mozzarella di bufala, roasted vegetables, coppa, tomatoes, homemade pesto</i>	
Salade Océane	18
<i>Poissons fumés, légumes rôtis, tomates, pesto</i>	
<i>Ocean Salad : smoked fishes, roasted vegetables, tomatoes, pesto</i>	

desserts

Assiette de fromages au lait cru <i>Cheese assortment</i>	10
Crème brûlée à la vanille bourbon Bio de Madagascar	9,5
<i>Crème brûlée flavoured with organic Madagascar vanilla</i>	
Cheesecake mojito, sablé breton	9,5
<i>Breton shortbread, mojito cream</i>	
Nage de fruits du moment	9,5
<i>Seasonnal fruits cold « nage »</i>	
Far juste tiède, glace vanille, caramel au beurre salé	9,5
<i>Warm breton far, vanilla ice cream, salted butter caramel sauce</i>	
Notre version du snickers, cacahuète, caramel, et chocolat « Dulcey » <i>Ou version of the “Snickers”</i>	9,5
Café gourmand	11
Thé gourmand	12
Champagne ou Irish coffee gourmand	16

Menu à 43

(pas de changement possible)

Ou	Chair de crabe et saumon fumé en millefeuille de blé noir
	<i>Crab and smoked salmon, in buckwheat millefeuille</i>
Ou	Tataki de bœuf, sauce Thaï, éclats de cacahuètes
	<i>Beef tataki, thaï sauce, peanut chunks</i>
Ou	Cassolette à la bretonne, sarrasin grillé aux petits légumes
	<i>Fish and seafood cassolette, grilled buckwheat and vegetables</i>
Ou	Pavé de veau en croûte de chorizo, finger de pommes de terre et légumes rôtis
	<i>Roasted veal in chorizo crust, potato finger and rosted vegetable</i>
Ou	Dessert au choix dans la carte
	<i>Your choice in the dessert menu</i>
Ou	Café gourmand (supplément de 2,5 €)
	<i>Gourmand café or Gourmand tea (2,5 € extra)</i>
Ou	Thé gourmand (supplément de 3,5 €)
	<i>Gourmand tea (3,5 € extra)</i>
Ou	Champagne ou irish gourmand (supplément de 6,5 €)
	<i>Gourmand champagne or Gourmand irish coffee (6,5 € extra)</i>

Menu à 33

(pas de changement possible)

Ou	Terrine de cochon aux gésiers confits et pickles
	<i>Homemade terrine of pork and poultry gizzards, pickles</i>
Ou	Légumes rôtis, crumble au Parmesan
	<i>Roasted vegetables seasoned with pesto, parmesan cheese crumble</i>
Ou	Pêche du jour, écrasé de pomme de terre
	<i>Fish of the day, mashed potatoes</i>
Ou	Travers de porc laqué aux épices, frites salade
	<i>Porc ribs, spices laquer, french fries, salad</i>
Ou	Far juste tiède, glace vanille, caramel au beurre salé
	<i>Warm breton far, vanilla ice cream, salted butter caramel sauce</i>
Ou	Crème brûlée à la vanille bourbon Bio de Madagascar
	<i>Crème brûlée flavoured with organic Madagascar vanilla</i>
Ou	2 boules de glaces 2 scoops of ice cream

BLANCS	le verre 12 cl	50 cl
AOP Costières de Nîmes	6	23
<i>« La Bergerie des Centenaires » S&L Baudet</i>		
IGP Pays de la Loire Sauvignon	4,70	17,50
<i>« Les Deux Terroirs » Complices de Loire</i>		
IGP Val de Loire Chardonnay Domaine A2	5,20	19,50
IGP Côtes de Gascogne	4,70	16,50
<i>« Jardin secret » Moelleux Villa Dria</i>		
Muscadet de Sèvre-et-Maine sur lie	4,70	16,50
<i>« La Bregeonnette » Domaine Orioux</i>		
AOP Pouilly-Fumé « Elisa » Domaine Pabiot	7,20	28,50

GLACES et SORBETS

GLACES

Vanille, café, chocolat noir, caramel, menthe aux éclats de chocolat, rhum-raisins, noix de coco, pistache, chocolat blanc, praliné

SORBETS

Fraise, framboise, fruits de la passion, citron vert, poire, pêche, cassis
1 Boule : 2,60 - 2 boules : 5,10 - 3 boules : 7,10

COUPES GLACÉES

La Bigoudène	8,50
<i>Boules de glace vanille et caramel, sauce caramel au beurre salé brisure de sablé, chantilly</i>	
La Nut	8,50
<i>Boules de glace vanille, nutella, brisure de cookies, chantilly</i>	
La Réconfort	8,50
<i>Boules de glace chocolat blanc et praliné, sauce caramel au beurre salé, chantilly</i>	
La Dame blanche	8,50
<i>Boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	
Le Chocolat liégeois	8,50
<i>Boules de glace au chocolat noir, sauce chocolat et chantilly</i>	
La Caféiné	8,50
<i>Boules de glace au café, sauce café, chantilly</i>	
La Coupe verger :	9
<i>Boules de sorbet pêche, poire et cassis, chantilly</i>	
La Coupe fruitée	9
<i>Boules de sorbet framboise, fruits de la passion, citron vert, chantilly</i>	
La Menthe fraîche	9,50
<i>Glace menthe aux éclats de chocolat, glace chocolat, Get 27</i>	
Le Colonel Boules de sorbet citron vert, et vodka	9,50

Menu moussaillon 11

Ou	Steack haché façon bouchère, frites
	<i>Chopped beef patty, french fries</i>
Ou	Poisson du jour, frites <i>Fish of the day, french fries</i>
	Moules frites <i>Mussels French fries</i>
Boule de glace au choix <i>A scoop of ice cream</i>	
Verre d’eau au sirop (autre boisson supp. 2 €) <i>A glass of sirup (other drink, 2 euros extra)</i>	

ROUGES	le verre 12 cl	50 cl	
AOC Blaye Côtes de Bordeaux«Rivières» Château Cantinot ..	5,20 ..	19,50	
AOP Menetou Salon	7,20	28	
Domaine de La Croix Margot			
AOP Costières de Nîmes	6	23	
« La Bergerie des Centenaires » S&L Baudet			
AOC Chinon « La Petite Timonerie » Complices de Loire.....	5,20 ..	19,50	
IGT Sicilia Nero d'Avola « La Ferla » Cantina di Canicatti	5,70 ..	21,50	
ROSÉS	Corse Ile de beauté Umanu.....	4,50	17
Côte de Provence «Camille»		5,20	20