À LA CARTE

ENTRÉES

Terrine de cochon aux gésiers confits, faite maison, pickles..... **10 €**

Accras de poisson, sauce chien ..... **13 €**

Saumon fumé maison, rosti butternut / pomme de terre, cervelle des canuts..... **12 €**

12 Palourdes roses farcies..... **16 €**

Les huîtres creuses n°3 de Ronan Cariou

6 huitres **12 €**

9 huitres **18 €**

12 huitres **24 €**

Assiette de langoustines mayonnaise env 300 gr ..... **Selon cours**

POISSONS

La pêche du jour, selon arrivage..... **Selon cours**

Filet de bar sauvage, risotto crémeux à la courge, sauce citronnée à l'ail noir..... **25 €**

Choucroute de poissons, beurre blanc..... **24 €**

VIANDES

Pièce du boucher, Limousine « Or rouge », frites, sauce poivre ou roquefort..... **Selon cours**

Noisette d'agneau, crémeux de céleri et coco de Paimpol..... **25 €**

Filet mignon rôti, sauce forestière, macaroni en gratin, légumes..... **21 €**

l'Abat du moment..... **Selon cours**

Burger Transat..... **19,50 €**

Steak haché, saucisse de morteau, tomate, morbier, sauce tartare maison, pickles, frites , salade

Burger Végé..... **19,50 €**

steak vegé maison, tomate, morbier, sauce tartare maison, pickles, frites , salade

Tartare de boeuf, Limousine « Or rouge », taillé minute, préparé..... **20 €**

Sauce tartare , frites, salade

Prix nets exprimés en euros service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés au lait cru……	**9,50 €**
Banane flambée, crèmeux kiwi, tuile croustillante……	**9,00 €**
Profiteroles……	**9,50 €**
Pomme au four garnie de frangipane, boule vanille……..	**9,00 €**
Moelleux au chocolat Valrhona, glace caramel au beurre salé……	**9,50 €**
Café gourmand……..	**11,00 €**
Thé gourmand……	**12,00 €**
Irish coffee gourmand……	**16,00 €**
Champagne gourmand……	**16,00 €**

Prix nets exprimés en euros service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MENU ESCALE GOURMANDE 33€

ENTRÉES

Accras de poisson, sauce chien

OU

Terrine de cochon aux gésiers confits, faite maison, pickles

PLATS

Pêche du jour

Ou

Filet mignon rôti, sauce forestière, macaroni en gratin, légumes

DESSERTS

Banane flambée, crèmeux kiwi, tuile croustillante

Ou

Pomme au four garnie de frangipane, boule vanille

Prix nets exprimés en euros service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

PLAT DU JOUR…….16 €
(du mardi au vendredi au déjeuner, hors vacances scolaires)

PLAT+CAFÉ GOURMAND…….19€
(du mardi au vendredi au déjeuner, hors vacances scolaires)

MENU MOUSSAILLON / 11€

UNIQUEMENT MOINS DE 12 ANS

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

Ou

Poisson du Jour, frites

Ou

Moules frites en saison (format enfant)

+

1 boule de glace au Choix

+

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

Prix nets exprimés en euros service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération