

À LA CARTE

ENTRÉES

Accras de morue, mayonnaise sriracha,.....	12 €
Pressé de jarret de cochon et foie gras de canard.....	14 €
Os à moelle, tartare de boeuf.....	12 €
Gaufre sarrasin, églefin fumé en tartare ,wakamé de Loctudy.....	12 €

FRUITS DE MER

Les huîtres creuses n°3 de Ronan Cariou

6 huîtres	12 €
9 huîtres	18 €
12 huîtres	24 €

Assiette de langoustines mayonnaise...(env 300 gr)	Selon cours
Assiette de crevettes roses, mayonnaise...(250 gr environ).....	13 €
Bol de bulots, mayonnaise...300gr env.....	12 €
Bol de bigorneaux.....250 gr env.....	12 €
Mix bulots mayonnaise et bigorneaux.....	12 €
Araignée, Mayonnaise.....	Selon cours
Assiette de l'écailler.....	35 €
5 Huitres, 150gr de langoustines, 6 crevettes, bigorneaux, bulots	
Plateau de fruit de mer, pour 1 personne.....	55 €
200g de langoustines, 10 crevettes roses, ½ araignée, 6 huitres, bigorneaux, bulots	

POISSONS

La pêche du jour, selon arrivage.....	Selon cours
Pavé de Lieu Jaune en croûte d'herbes, riz pilaf au kombu, pesto d'ail des ours.....	24 €
Cassolette de joues de lotte et fruits de mer, coulis de crustacés, risotto d'épeautre.....	25 €

VIANDES

Onglet de boeuf à la plancha, sauce béarnaise, frites maison et mesclun.....	23 €
Cuisse de lapin fondante, sauce moutarde, écrasé de pommes de terre au beurre fumé...	22 €
Poitrine de cochon braisée, jus réduit à la saucisse de Morteau, Kouign patatez.....	22 €
Brochette de volaille marinée saté /cacahuète, polenta frite, crémeux maïs.....	21 €
l'Abat du moment.....	Selon cours
Burger Transat.....	19,50 €
Steak haché, poitrine fumée, tomate, cheddar, sauce tartare maison, pickles, frites , salade	
Burger Végé.....	19,50 €
steak vegé maison, tomate, cheddar, sauce tartare maison, pickles, frites , salade	
Tartare de Boeuf préparé, frites maison, mesclun.....	20 €
Boeuf race limousine, sauce tartare maison	
Tartare de Boeuf Italien, frites maison, mesclun.....	20 €
Boeuf race limousine, pesto rosso, copeaux de parmesan	

SALADE

Salade italienne, Mesclun, fenouil, asperge, focaccia, jambon cru, mozzarella di buffala, tomates, pesto rosso	19 €
---	-------------

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés.....	10,00 €
Tartelette aux fraises de Plougastel, crème diplomate vanillée.....	10,00 €
Mousse au chocolats Valrhona, blanc et très noir.....	9,50 €
Pavlova mangue, kiwi, ananas, en millefeuille de langue de chat.....	9,50 €
Riz au lait à la vanille, chouchoux, chantilly caramel beurre salé.....	9,50 €
Café gourmand.....	11,00 €
Thé gourmand.....	12,00 €
Irish coffee gourmand.....	16,00 €
Champagne gourmand.....	16,00 €



MENU ESCALE GOURMANDE 34€

ENTRÉES

Os à moelle, tartare de boeuf

OU

Gaufre sarrasin, églefin fumé en tartare ,wakamé de Loctudy

PLATS

Pavé de Lieu Jaune en croûte d'herbes, riz pilaf au kombu, pesto d'ail des ours

Ou

Brochette de volaille marinée saté /cacahuète, polenta frite, crémeux maïs

DESSERTS

Riz au lait à la vanille, chouchoux, chantilly caramel beurre salé

Ou

Pavlova mangue, kiwi, ananas, en millefeuille de langue de chat