

Nos Cocktails 15 cl

GREY GOOSE CHERRY COCO 11€

Vodka Greygoose cerise, coco, jus de fraise, jus de banane, jus d'ananas

MOJITO 10€

Rhum Bacardi, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse

MARTINI FIERO SPRITZ 10€

Martini Fiero, Martini Proseco, fruits (orange, citron), eau gazeuse

PINA COLADA 10€

Rhum Bacardi Carta Blanca, jus d'ananas, crème coco

CAIPIRINHA 10€

Cachaça Leblon, citron vert, cassonade

MARGARITA POIRE 11€

Téquila Olmeca Altos, jus de citron vert, jus de banane et ananas, purée de poire

ST GERMAIN 11€

Liqueur St Germain, agrumes, purée de rhubarbe, Martini Prosecco

DAIQUIRI GRANNY SMITH 10€

Rhum Bacardi Carta Blanca, purée de pomme Monin, citron vert

RASPBERRY MULES 10€

Vodka Pyla, purée de framboise, jus de citron vert, Ginger beer



Planche Apéro

gambas, saumon,
chiffonnade de jambon cru

12€



Les Sans Alcools

FLIC FLAC

Jus d'ananas, jus de fraise, jus de banane,
jus d'orange, trait de grenadine

6,50€

PALERMO

5,00€

TOURTEL TWIST

4,80€

BIÈRE 1664 SANS ALCOOL

4,80€

Notre Sélection de Whiskies et Single

JAMESON, WILLIAM LAWSON	7,00€
JACK DANIEL'S	8,00€
ABERLOUR	8,00€
TALISKER (Skye) - 10 ans d'âge	10,00€
OBAN (Highland) - 15 ans d'âge	10,00€
LAGAVULIN (Islay) - 16 ans d'âge	10,00€
AULTMORE (Speyside) - 12 ans d'âge	10,00€
ABERFELDY (Speyside) - 12 ans d'âge	10,00€
CRAIGELLACHIE	10,00€

Le Champagne

COUPE DE CHAMPAGNE

Ch. Marin 12 cl 9,00€

COUPE DE CHAMPAGNE

Billecart-Salmon 12 cl 11,00€



Les Fruits de Mer

Coquillages et Crustacés

ASSIETTE DE BULOTS	11,00€
ASSIETTE DE CREVETTES ROSES	15,00€
BUISSON DE LANGOUSTINES (selon arrivage)	26,00€
PORTION DE BIGORNEAUX	8,50€
ARAIGNÉE MAYONNAISE	20,00€
TOURTEAU MAYONNAISE	20,00€
HOMARD DU VIVIER (les 600g)	80,00€
1/2 HOMARD À LA PARISIENNE (selon arrivage) (les 300g)	40,00€
1/2 HOMARD GRILLÉ, FLAMBÉ AU COGNAC (selon arrivage) (les 300g)	40,00€

PRIX SELON COURS DU JOUR
ET SELON ARRIVAGE

LANGOUSTE À LA PARISIENNE

LANGOUSTE GRILLÉE, flambée au Cognac

Notre Sélection d'Huîtres de Mr Brevault

6 CANCALE N°2	12,00€
9 CANCALE N°2	18,00€
12 CANCALE N°2	23,00€



Plateaux de Fruits de Mer

ASSIETTE DE FRUITS DE MER	25,00€
crevettes roses, langoustines, 1/2 araignée ou 1/2 tourteau, 3 huîtres, bulots	
PLATEAU MOUSSAILLON	24,00€
bulots, bigorneaux, crevettes roses, huîtres	
PLATEAU CÔTE SAUVAGE	33,00€
bulots, bigorneaux, crevettes roses, huîtres, 1/2 tourteau ou 1/2 araignée	
PLATEAU PLEINE MER	39,00€
bulots, bigorneaux, crevettes roses, huîtres, langoustines, 1/2 tourteau ou 1/2 araignée	
PLATEAU AMIRAL	76,00€
double composition du plateau 1 personne Pleine Mer	
PLATEAU SPÉCIAL ABRI DES FLOTS	128,00€
plateau Amiral avec un homard (selon arrivage)	

Nos Entrées

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MAISON et sa confiture de figes, toasts grillés	15,50€
PRESSÉ DE TOURTEAU ET SAINT-JACQUES MARINÉES vinaigrette à l'orange	18,00€
GRAVELAX DE SAUMON EN TRONÇON , crème d'avocat et wasabi	12,00€
BURRATINA tomates anciennes et pesto vert	12,00€
CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS MARINÉ , avocado, pamplemousse, orange	12,00€
GRATINÉE DE SAINT-JACQUES ET CREVETTES À LA BRETONNE	15,00€
TRILOGIE DE RAVIOLES foie gras, Saint-Jacques et langoustines et ses 3 sauces	18,50€
FOIE GRAS CHAUD chutney de fruits, sauce Rossini	16,50€
BROCHETTE DE ST JACQUES crémeux de poireaux, beurre nantais	19,50€



Nos Salades

SALADE DE CHÈVRE CHAUD salade romaine, toast de chèvre, lard grillé, pomme, noix	15,00€
SALADE FRAICHEUR salade romaine, avocat, tomates, pamplemousse, orange, gambas frits	14,50€
SALADE CÉSAR salade romaine, oeuf, tomate, croûtons, blanc de poulet, parmesan, sauce césar	14,00€
SALADE TERRE MER salade romaine, tomates, avocat, gravelax de saumon, gambas frites, foie gras maison, jambon Serrano	18,00€

Nos Viandes Garnies

MAGRET DE CANARD DE VENDÉE au poivre de Timut	16,00€
FAUX FILET «VIANDE NORMANDE» SNACKÉ béarnaise	17,00€
FILET DE BOEUF «FRANCE» sauce poivre flambée cognac ou maître d'hôtel	22,00€
CARRÉ D' AGNEAU «IRLANDE OU ECOSSE» jus réduit au thym	21,00€
TOURNEDOS «FRANCE» ROSSINI	29,00€
FILET DE BOEUF FRANCAIS GRILLÉ sauce Rossini ou poivre (flambé Cognac)	22,00€
TARTARE DE BOEUF «CHAROLAIS» pommes allumettes, salade	17,00€
ENTRECÔTE NORMANDE sauce poivre (flambé Cognac), frites maison	28,00€
CARPACCIO DE BOEUF «CHAROLAIS» MARINÉ	14,50€
TARTARE DE BOEUF «CHAROLAIS»	17,00€

BURGER DU BOUCHER

16,00€
steak haché,
tomate, reblochon,
pommes de terre,
oignons rouges, crème,
jambon Serrano

CHOUCROUTE DE LA MER

21,00€

saumon, haddock,
lieu noir, Saint-Jacques,
crevettes roses,
choux, pommes de terre,
beurre blanc

MOULES

14,00€
Crème ou marinière
Frites maison

Nos Poissons

DOS DE CABILLAUD GRILLÉ jus de viande réduit	17,00€
FILET DE DORADE ROYALE À LA PLANCHA , marinière de coquillages et risettes aux herbes	17,00€
THON MI-CUIT À LA THAÏ et ses légumes croquants	22,00€
SOLE MEUNIÈRE DE NOS CÔTES (selon arrivage)	31,50€
HOMARD GRILLÉ OU À LA PARISIENNE (selon arrivage)	40,00€
FILET DE BAR CUIT SUR PEAU , légumes croquants à l'huile d'olive vierge	22,00€
NOIX DE ST JACQUES GRILLÉES , écrasé de pommes de terre, crémeux de poireaux, beurre Nantais	22,50€



Assiette de pommes allumettes maison	4,00€
Assiette de légumes	4,00€

Nos Fromages

TRILOGIE DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS PAR NOS SOINS 8,00€

Nos Desserts

LA PROFITEROLE MAISON au chocolat force noire	8,00€
TARTE FINE AUX POMMES, glace au caramel au beurre salé	8,50€
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	7,00€
SABLÉ BRETON AUX FRAISES, crémeux au basilic	9,00€
ANANAS RÔTI AU ROMARIN, glace yaourt	8,00€
LE VÉRITABLE SOUFLÉ AU GRAND-MARNIER (à commander en début de repas)	10,00€

CAFÉ GOURMAND

9,00€



Nos Glaces

CHOCOLAT LIÉGEOIS 3 boules chocolat, vrai chocolat chaud maison, chantilly	9,00€
CAFÉ LIÉGEOIS 3 boules café, vrai expresso, chantilly	9,00€
BANANA SPLIT 1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, vrai chocolat chaud, chantilly	9,00€
COUPE COLONEL 3 boules citron vert, vodka	9,50€
COUPE GOURMANDE 2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, coulis caramel beurre salé maison, nougatine, chantilly	9,50€
AMARENA 2 boules vanille, 1 boule chocolat, cerises et coulis amarena, chantilly	9,00€
LA ROUTE DU RHUM 2 boules rhum-raisins, 1 boule vanille, rhum arrangé, chantilly	9,50€
PINOCCHIO 2 boules glace vanille, Smarties®, 1 cône, chantilly et Chupa Chups®	9,00€

Les Boissons Chaudes

CAFÉ	2,60€
PETIT CRÈME	3,00€
GRAND CRÈME	5,00€
CAPPUCCINO	6,00€
THÉ OU INFUSION	4,00€
IRISH COFFEE	10,00€

Digestifs 4 cl

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, RHUM DIPLOMATICO	10,00€
MENTHE PASTILLE, PEPPERMINT	8,00€

Menu à 29,00€

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MAISON,
chutney de figues et toasts grillés

BURRATINA, tomates anciennes et pesto vert

GRAVELAX DE SAUMON EN TRONÇON, crème d'avocat et wasabi

GRATINÉ DE SAINT-JACQUES ET CREVETTES À LA BRETONNE

DOS DE CABILLAUD GRILLÉ jus de viande réduit

FILET DE DORADE ROYALE À LA PLANCHA
marinière de coquillages et risettes aux herbes

MAGRET DE CANARD DE VENDÉE au poivre de Timut

FAUX FILET «NORMAND» SNACKÉ béarnaise

ASSIETTE DE FROMAGES et salade (supp. 5,50€)

TARTINE DE CEMBERT ET CAMEL (supp. 5,50€)

PROFITEROLES MAISON au chocolat force noire

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

TARTE FINE AUX POMMES, glace caramel au beurre salé



Menu Enfant 11,00€

jusqu'à 12 ans

PAVÉ DE SAUMON ou **STEAK HACHÉ,**
accompagnement pâtes fraîches ou frites

/////

GLACE vanille, fraise ou chocolat
et Smarties



Menu à 36,00€

TRIOLOGIE DE RAVIOLES

foie gras, Saint-Jacques et langoustines et ses 3 sauces

PRESSÉ DE TOURTEAU ET SAINT-JACQUES MARINÉES

vinaigrette à l'orange

9 HUITRES CREUSES DE CANCALE «MR BRÉVAULT»,

FOIE GRAS CHAUD

compoté de mangue, sauce Rossini

- - - - -

SAINT-JACQUES GRILLÉES

écrasé de pommes de terre, crèmeux de poireaux, beurre nantais

FILET DE BŒUF FRANÇAIS,

sauce Périgueux

CARRÉ D' AGNEAU «IRLANDE OU ECOSSE»

jus réduit au thym

FILET DE BAR CUIT SUR PEAU

légumes croquants à l'huile d'olive vierge

- - - - -

ASSIETTE DE FROMAGES et salade (supp. 5,50€)

TARTINE DE CAMEBERT ET CAMEL (supp. 5,50€)

- - - - -

ANANAS RÔTI AU ROMARIN et sa glace yaourt

SABLÉ BRETON AUX FRAISES crèmeux au basilic

LE TRADITIONNEL SOUFLÉ AU GRAND MARNIER