

*Notre sélection
d'huîtres de
Mr Brevault*

les 6 12.00€

les 9 18.00€

les 12 23.00€

Plateau de fruits de mer

ASSIETTE DE FRUITS DE MER 26.00€

crevettes roses, langoustines, 1/2 araignée ou
1/2 tourteau, 3 huîtres, bulots

PLATEAU MOUSAILLON 25.00€

bulots, bigorneaux, crevettes roses, huîtres

PLATEAU CÔTE SAUVAGE 34.00€

bulots, bigorneaux, crevettes roses,
huîtres, 1/2 araignée ou 1/2 tourteau

PLATEAU PLEINE MER 40.00€

bulots, bigorneaux, crevettes roses,
huîtres, langoustines, 1/2 araignée ou 1/2 tourteau

PLATEAU AMIRAL 77.00€

double composition du plateau Pleine Mer



Nos Entrées

SAUMON GRAVLAX , miroir thaï	13.00€
PRÉSSÉ DE TOURTEAU , avocat comme une tarte fine.....	18.00€
BURRATINA AU COEUR CRÉMEUX , carpaccio de tomates et fraises fraîches.....	12.00€
CROUSTY DE GAMBAS , houmous épicé.....	14.00€
FOIE GRAS FRAIS DE CANARD FRANÇAIS MAISON , et son chutney tomates vertes, citron, pain aux fruits	16.00€

Nos Plats

CHOUROUTE DE LA MER , saumon, haddock, lieu noir, Saint-Jacques, crevettes roses, choux, pommes de terre, beurre blanc	22.00€
CONCHIGLIONI au jambon truffé et à la trufferade.....	19.00€
FILET DE BOEUF «FRANCE» 300gr, sauce poivre flambée au Cognac ou béarnaise, pommes allumettes maison	22.00€
MAGRET DE CANARD fricassé de champignons et jus court, mousseline de pommes de terre.....	19.00€
BAR RÔTI andouille et crème Savora, mousseline de pommes de terre	22.00€
THON EN TATAKI , salade de tomates tièdes, olives et câpres.....	22.50€
NOIX DE ST JACQUES GRILLÉES , mousseline de pommes de terre, crémeux de poireaux, beurre blanc.....	24.00€

Nos Desserts

TARTE FINE AUX POMMES , glace vanille	8.50€
LE VÉRITABLE SOUFFLÉ AU GRAND-MARNIER (à commander en début de repas).....	10.00€
TIRAMISU CLASSIQUE	8.00€
LA PROFITEROLE MAISON au chocolat force noire	8.00€
TARTE COCO LIME	8.50€

Nos Classiques

Kir au Vin Blanc Cassis ou Pêche	12cl	4.50 €
La coupe de Champagne Ch.Marin	12cl	9.00 €
La coupe de Champagne Billecart Salmon	12cl	11.00 €
Kir Royal au Champagne	12cl	9.50 €
Kir Breton au Cidre	12cl	4.50 €
Le Verre de Vin Moelleux	12cl	5.50 €
Le Verre de Gewurztraminer	12cl	7.00 €
Américano Maison	12cl	9.00 €
Ricard	4cl	4.80 €
Martini Rouge ou blanc, Suze	5cl	5.00 €
Porto Rouge ou Blanc	5cl	6.00 €
Whisky Coca	20cl	10.00 €

Notre Sélection de Whisky et Single Malts (4cl)

Jameson, William Lawson's	8.00 €
Aberlour, Jack Daniel's	9.00 €
Aultemore – Speyside – 12 ans d'âge	12.00 €
Talisker - Skye - 10 ans d'âge	11.00 €
Oban - Highland - 15 ans d'âge	12.00 €
Lagavulin - Islay - 16 ans d'âge	12.00 €
Craigellachie – Speyside – 13 ans d'âge	12.00 €
Aberfeldy - Highland - 12 ans d'âge	10.00 €

Sans Alcool (20cl)

Palermo	5.00 €
Le Flic-Flac	7.50 €

Nos Cocktails Maison à 11.00 €

Martini Fiero Spritz Martini Fiero, eau gazeuse, Proseco et fruits

Mojito Rhum Bacardi, Citron vert, menthe, Eau gazeuse

Pina Colada Rhum Bacardi Anejo 8, jus d'ananas et crème coco

Margarita Poire Tequila Olmeca Altos, jus citron Vert et Banane, purée de poire

Gin Tonic Gin Bombay Saphir, Tonic et Citron Jaune

Caipirinha Cachaça Leblon, citron vert, sucre roux

Le St Germain St Germain, Purée de rhubarbe et Proseco

Raspberry Mules Vodka Pyla, Citron vert, Purée de framboise et Ginger Beer

Nos Bières et SOFT

Jus de Fruits Granini	25cl	4.50 €
Fuze Tea	25cl	4.00 €
Coca-Cola	33cl	4.50 €
Fanta Orange, Tropic	33cl	4.50 €
Finley Tonic	20cl	4.00 €
Bière pression du moment	25cl : 4.50 €	50cl : 9.00 €
Bières bouteilles :		
La Duchesse-Anne,		
La Blanche Hermine, Desperados,		
La Bosco, La Chat Malo	33cl	6.50 €
Liefmans Fruits Rouges	25cl	6.00 €
1664 Zéro, Tourtel Twist Citron	25cl	4.80 €
	50cl	1L
Vittel	3.60 €	4.70 €
San Pellegrino	3.60 €	4.70 €

Nos Vins en Carafe

	25cl	50cl
Blanc, Rouge ou Rosé, IGP Val Montferrand	8.00 €	14.00 €

Nos Boissons Chaudes

Café	2.60 €
Petit Crème	3.00 €
Grand Crème	5.00 €
Cappucino	6.00 €
Thé & Infusions	5.00 €
Irish Coffee	10.00 €

Le Terroir Breton

	33cl	75cl
Le Cidre bouché du Pays de Saint Malo	7.00 €	14.00 €

Nos Champagnes

Bruts Non Millésimés

	75cl
Ch. Marin & Fils	45.00 €
Taittinger	58.00 €
R de Ruinart	78.00 €
Billecart Salmon	69.00 €

Bruts Rosés

Gosset « Grand Rosé »	89.00 €
Taittinger	75.00 €

Pétillant

Proséco « Martini »	30.00 €
---------------------	---------

Notre sélection de Vins rosés

Bordeaux et Gascogne

	Au verre	Carafe 50cl	75cl
Bordeaux « Château St-Croix »	4.50 €	15.00 €	22.00 €
Côtes de Gascogne » « Domaine de Joy – Cuvée Eros »	4.50€	Coup de Cœur	22.00€

Provence

IGP du Var « Cap des Esperelles »	4.50 €	17.00 €	22.00 €
Côtes de Provence Minuty « Prestige »			49.00€
Côtes de Provence « Carte noire »			27.00€
Côtes de Provence « Gold »	5.00€		29.00€

Vallée de la Loire

Sancerre Rosé « Domaine des Chaumes »	6.00 €	19.50 €	29.00 €
---------------------------------------	--------	---------	---------

Vin Corse

IGP Ile de beauté « Domaine de La Sorinza»			22.00 €
--	--	--	---------

Notre sélection de Vins BLANC

Alsace

	Au verre	Carafe 50cl	75cl
Gewurztraminer Dopff « Au moulin »	7.00 €	24.00 €	36.00 €
Riesling Dopff « Au moulin »	6.00€	20.00€	29.00 €
Pinot Gris Dopff « Au moulin »			30.00 €
Gewurztraminer Dopff Vendanges Tardives « Au moulin »			53.00 €

Sud Ouest

IGP Périgord « Les Frangins » ... à découvrir !			25.00 €
---	--	--	---------

Bourgogne

Chablis « Albert Bichot »	8.00 €	26.00 €	39.00 €
Pouilly Fuissé « Albert Bichot »			48.00 €
Meursault « Ballot Millot & Fils»			92.00 €

Vallée de la Loire

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « François Bonhomme »	4.00 €	15.00 €	23.00 €
Chardonnay « Domaine de la Chesnaie »	4.50 €	16.00 €	24.00 €
Pouilly fumé MAGNUM 60.00 € « Domaine les Chaumes Bardin »	6.00 €	19.50 €	30.00 €
Sancerre Blanc MAGNUM 58.00 € « Domaine les Chaumes Bardin »			30.00 €
Quincy « Domaine des Bruniers »			29.00 €
Cheverny « Domaine du Salvard »	6.00 €	19.50 €	30.00 €
Menetou Blanc MAGNUM 62.00 € « Domaine Chavet & Fils »			31.00 €

Vin Moelleux

Coteaux de L'Aubance « Domaine Bois Mozé »	6.00 €		29.00 €
Côtes de Gascogne » Coup de Cœur « Domaine de Joy – Cuvée St- André »	5.00€		25,00€

Vallée du Rhône

Vacqueras « La Grangelière » Pierre Amadieu			29.00€
---	--	--	--------

Notre sélection DE Vins rouges

<i>Alsace</i>	Au verre	Carafe 50cl	75cl
Pinot Noir Dopff « Au moulin »			30.00 €
<i>Beaujolais</i>			
Brouilly Roche Rose « Albert Bichot »	5.00 €	19.00 €	27.00 €
Morgon Les Charmes « Albert Bichot »			27.00 €
<i>Bourgogne</i>			
Mercurey « Albert Bichot »			36.00 €
Savigny les Beaunes « 1 ^{er} Cru les Peuillets »			53.00 €
<i>Vallée de la Loire</i>			
Chinon « Domaine de la Mare au diable »			25.00 €
Saumur Champigny « Clin d'œil »	5.00 €	19.00 €	30.00 €
Menetou Salon « Domaine Chavet & Fils »			31.00 €
Sancerre MAGNUM 62.00 € « Domaine des Chaumes Bardin »	6.50 €	21.00 €	31.00 €
St Nicolas de Bourgeuil « Cuvée Marie Dupin »			29.00 €
<i>Vallée du Rhône</i>			
Côtes du Rhône RoulePierre « Pierre Amadiou »	5.00 €	18.50 €	26.00 €
St Joseph Les Capelets « Pierre Amadiou »			36.00 €
Châteauneuf du Pape « La Paillousse »			49.00 €
Côte Rôtie « Pierre Amadiou »			65.00 €
<i>Languedoc</i>			
Corbières « Château de Caraguilhes »			26.00 €
Languedoc-Roussillon « Domaine Les Creisses »		Coup de Cœur	42.00 €



Bordelais

Au verre

Carafe 50cl

75cl

Graves « Château Marges »			25.00 €
Bordeaux « Château Les Millaux »			23.00 €
Pessac Léognan « Château Haut-Lagrange »			39.00 €
Saint-Estephe « Château Beau Site » MAGNUM	89.00 €		47.00 €
Haut-Médoc « Château Devise d'Ardilley »	6.50 €	21.50 €	34.00 €
St Julien « Pavillon du Glana » - 2015			56.00 €
Lalande de Pomerol « La Fleur Chaigneau »	6.50 €	22.50 €	35.00 €
St Julien « Château Talbot » - 2015			125.00 €
St Emilion Grand Cru « Château des Bardes »			36.00 €
Bordeaux « Château L'Aurage » <i>Famille Mitjaville</i> - 2014			105.00 €
Pauillac « Château Haut-Bages Monpelou » - 2014			56.00 €
Margaux « Château Pontach-Lynch » - 2014			60.00 €
Côte de Bourg « Château Roc de Cambes » - 2016			139.00 €
Haut-Médoc « Château Citran » - 2015			56.00 €
Pessac-Léognan « Château Smith Haut Lafitte » - 2011, 2014			149.00 €
St Estèphe « Château Les Ormes de Pez » - 2011			82.00 €

Nos digestifs

Menthe Pastille Peppermint	4cl	8.00 €
Menthe Pastille	4cl	8.00 €
Rhum Diplomatico	4cl	10.00 €
Rhum Santa Theresa	4cl	10.00 €
Eaux de vie Poire Wiliam	4cl	8.00 €
Bailey's	4cl	8.00 €
Grand-Marnier	4cl	8.00 €
Cointreau	4cl	8.00 €
Bas Armagnac « Samalens » <i>3 ans d'âge</i>	4cl	8.00 €
Cognac VSOP Remy Martin	4cl	10.00 €
Calvados « Busnel » VSOP	4cl	10.00 €
Coupe de Champagne Billecart Salmon	12cl	11.00 €
Expresso Martini (Tequila Patron XO café, Expresso et sucre roux)	12cl	10.00 €