

NOS ENTRÉES

Foie Gras de Canard / Chutney Rhubarbe / Gingembre 13.

Céviche de Cabillaud au Lait de Coco / Guacamole / Crème de Maïs / Tortilla 8.

Aubergine Panée / Scamorza / Herbes / Crème de Poivrons "Piquillo" / Salade 7.

Oeuf Parfait / Crème de Parmesan Truffée / Asperges Vertes / Chips de Jambon 8.

Gambas en Mini Brochette / Vadouvan / Agrumes / Légumes Croquant / Cacahuètes 9.

NOS TAPAS & PLANCHES

Accras de Poisson Maison (les 6) 7.

Rillettes Groix et Nature 8.90
maquereaux, sardines, grondin

Planche "Tradition" 15.

Charcuterie
fuet de Vic /fromages affinés

Planche "Terre-Mer" 18.

4 crevettes roses, 4 langoustines, 100g bulots,
fuet de Vic /fromages affinés "

LE BANC DE L'ÉCAILLER

En provenance de nos côtes

Plateau de Fruits de Mer

Plateau pour 1 Personne 45.

6 Huitres du Golfe N°3 / 100 g de Langoustines Fraîches

Crevettes Roses / Bigorneaux / Bulots

1/2 Araignée

Assiette de l'écailler

 25.

1/2 Araignée / 2 Huitres N°3 / 50 g de Langoustines Fraîches

3 Crevettes roses / Bigorneaux / Bulots

Araignée ou Tourteau, mayonnaise 16.

Selon Arrivage

Crevettes Roses • La portion de 200 g 8.

Bigorneaux • La portion de 200 g 9.

Bulots • La portion de 200 g 10.

Langoustines Fraîches • La portion de 300 g 21.

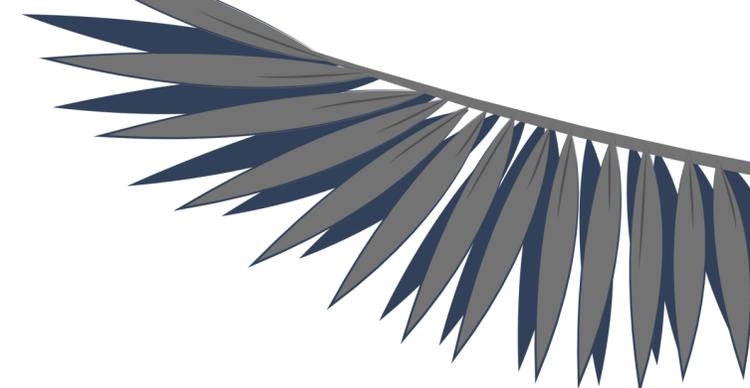
Huîtres de Séné N°3

Jacques Richard

Les 6 - 11.

Les 9 - 16.

Les 12 - 22.



NOS POISSONS

Retour de Pêche Grillé / Pommes de Terre Grenaille / Beurre Blanc aux Algues 18.

Comme une Cotriade / Poisson / Crustacés / Légumes / Sauce Crémeuse de Crustacés 20.

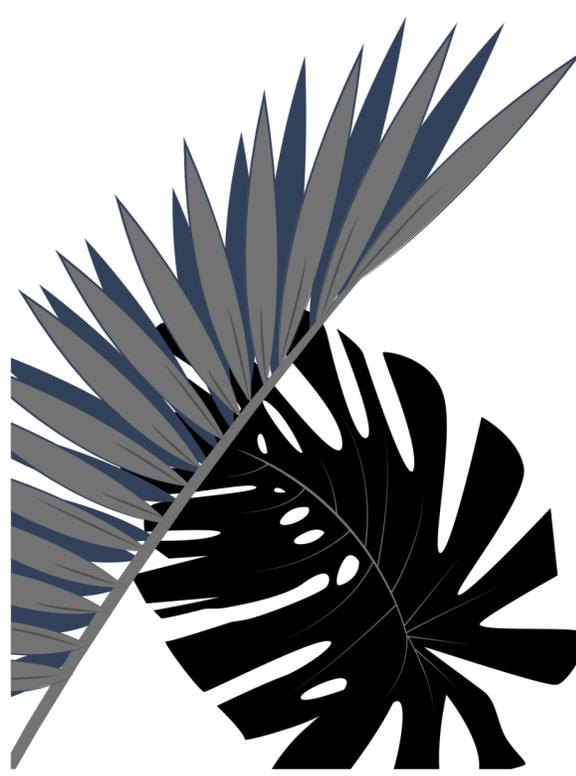
Lieu Jaune / Crémeux de Courgettes / Fleur de Courgette Tempura / Emulsion Shiso 23.

NOTRE PLAT VEGGIE

Croustillant de Tofu au Sésame

Légumes de Saison / Coriandre / Crémeux de Chou Romanesco /

Sauce Satay / Curcuma 17.





NOS VIANDES

Burger "Pulled Veal" / Frites

Pain Bretzel Brioché / Effiloché de Veau / Oignons Pickles / Cheddar Fumé / Sauce Barbecue 20.

Pièce du Boucher (environ 180g) / Sauce du Moment / Frites / Salade 22.

Suprême de Pintade Satay - Curcuma / Crémeux de Chou Romanesco / Coriandre / Asperges 22.

Tartare de Bœuf façon Thaï / Sésame / Soja / Citron Vert / Coriandre / Cébettes / Frites / Salade 19.

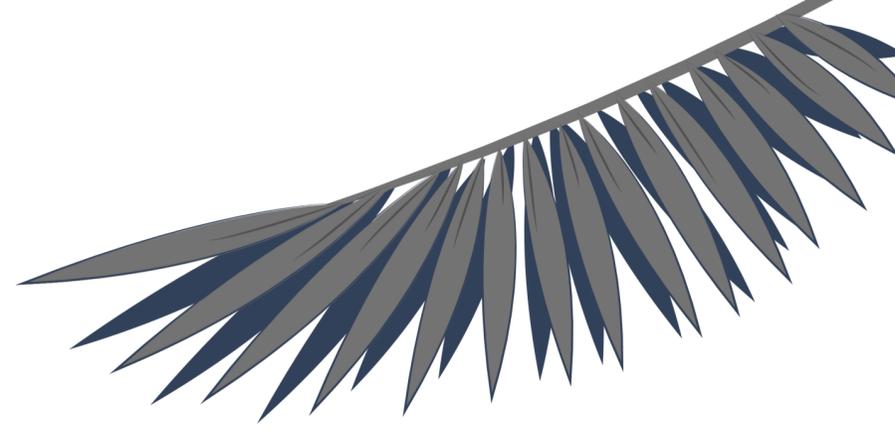
NOS FROMAGES

Tous les fromages sont au lait cru

"La Fromagerie des halles"

Les 3 morceaux : 8. Les 5 morceaux : 11. Les 7 morceaux : 16.





NOS DESSERTS

Autour de la Fraise / Sablé Breton à la Lavande / Ganache Chocolat Blanc 9.

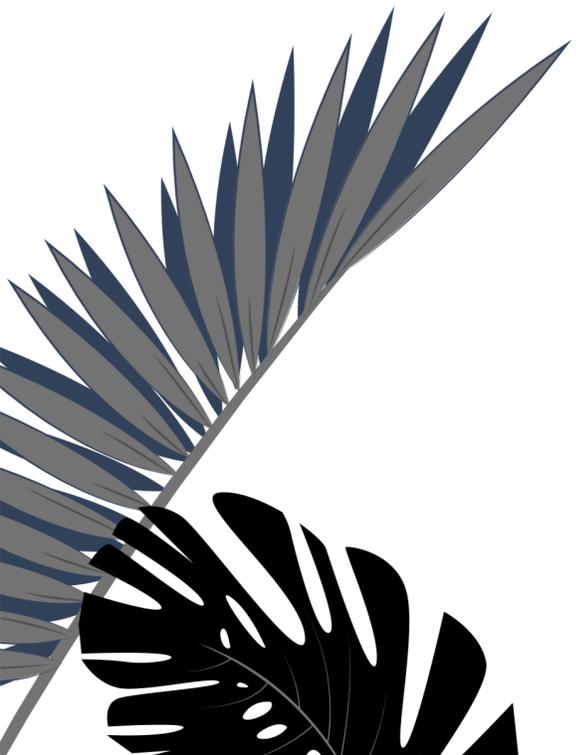
Far Poêlé / Caramel aux Pruneaux / Glace Vanille Macadamia 8.

Abricots Rotis au Romarin / Crumble Végan à la Chataigne / Sorbet Abricot 7.

Mousse au chocolat noir “Valrhona” / Fève de Tonka / Fleur de sel 8.

Crème Brulée / Fruit de la Passion 7.

Café ou Thé Gourmand 9.



Conseil du Caviste:
Cremant de Loire "Bois Mozé"

MENU BRASSERIE

Tous les jours : Entrée + Plat + Dessert: 29

La formule : **Entrée + Plat** OU **Plat + Dessert: 24**

Oeuf parfait / Crémeux de Parmesan Truffée /
Asperges / Chips de jambon

Aubergine Panée / Scamorza / Herbes / Crème de Poivrons

Assiette de l'écailler / Crevettes / Bulots / Bigorneaux

Entrée du jour (uniquement du lundi au vendredi)

Croustillant de Tofu au Sésame / Légumes de Saison / Coriandre
Crémeux de Chou Romanesco / Sauce Satay

Retour de pêche Grillé / Pommes de Terre Grenaille /
Beurre Blanc aux Algues

Pièce du Boucher (environ 180g) / Frites / Salade /
Sauce du moment

Plat du jour (uniquement du lundi au vendredi)

Crème Brulée / Fruit de la Passion

Mousse au chocolat noir " Valrhona " / Fève de Tonka / Fleur de sel

Assiette Gourmande / Assortiment de Mignardises

Dessert du jour (uniquement du lundi au vendredi)

MENU DE SAISON

Tous les jours : Entrée + Plat + Dessert: 36

La formule : **Entrée + Plat** OU **Plat + Dessert: 29**

Gambas en mini brochette / Vadouvan / Agrumes / Légumes Croquants /
Cacahuètes

Céviche de cabillaud au lait de coco / Guacamole / Crème de maïs / Tortilla

Foie gras de canard mi-cuit / Chutney Rhubarbe / Gingembre

Lieu Jaune / Crémeux de Courgettes / Fleur de Courgette Tempura /
Emulsion Shiso

Suprême de Pintade Satay - Curcuma / Crémeux de Chou Romanesco /
Coriandre / Asperges

Comme une cotriade / Poisson / Crustacés / Légumes /
Sauce Crémeuse de Crustacés

Abricots Rôtis au Romarin / Crumble Végan à la Chataigne /
Sorbet Abricot

Far Poêlé / Caramel aux Pruneaux / Glace Vanille Macadamia

Autour de la Fraise / Sablé Breton à la Lavande /
Ganache Chocolat Blanc

FORMULE EXPRESS

19,90€

Du lundi au vendredi au déjeuner (sauf jours fériés)

Amuse Bouche

Plat du jour

Ou

Retour de Pêche Grillé / Pommes de Terre Grenaille / Beurre Blanc aux Algues

Ou

Tartare de Bœuf Façon Thaï / Sésame / Soja / Citron Vert / Cébettes / Frites / Salade

Ou

Croustillant de Tofu au Sésame / Légumes de Saison / Crémeux de Chou Romanesco /
Sauce Satay / Curcuma

Café ou thé mignardises

Provenance des viandes

Viande porcine : Europe et France - Viande de volaille : Europe et France - Viande bovine hachée : France

Viande ovine : Europe, Royaume Uni - Viande bovine : Europe, Royaume-Uni et France

CARTE DES BOISSONS

Apéritif

Kir Vin Blanc 12cl 4.

Crème de cassis

Martini Rouge ou Blanc 5cl 5.

Ricard 2cl 4.

Pastis Breton, Brastis 2cl 4.5

Suze / Campari 5cl 5.

Porto Blanc ou Rouge 5cl 6.5

Cachaça, Rhum, Gin, Vodka 6.5

Supplément : +2.

Jus de Fruits, Sodas, Tonic

Kir Breton /Crème de mûre 4.

Bières Locales

Morbihan

• Pression

Lancelot Pils 25cl 4. 50cl 8.

Bière de saison 25cl 4.50 50cl 9.

Bière + Sirop 25cl 4.50 50cl 8.50

• En Bouteille

Brasserie la Dilettante 33cl 6.

La Flemme, Blonde

La Fougue, IPA

La Fièvre, Red Ale

Dremmwell Sans alcool 33cl 4.

Cocktails



• Création

Marin d'Eau Douce 12cl 7.5

Vodka / Concombre frais / Menthe fraîche / Citron / St Germain

Chant des Sirènes 8.

Rhum / Pamplemousse / Campari / Fleur de Sureau

Thérapie du Soleil 9.

Téquila / Melon /Jus de Pommes /Romarin / Citron de Sicile

Fleur d'Ecume 8.

Gin / Hibiscus / Chouchen / Menthe /Jus de Cranberry / Citron Vert

• Classique

Mojito 20cl 8.

Rhum / Citron Vert / Menthe Fraîche / Sucre de canne / Bulle Fine

Moscow Mule 20cl 9.

Vodka / Citron Vert / Ginger Beer

Margarita 9cl 8.

Tequila / Citron Vert / Cointreau / Sucre de Canne

Spritz 15cl 9.

Apérol / Vin Pétillant / Eau Gazeuse

Softs

Coca-Cola 33cl 4.

Original ou Zéro

Schweppes 25cl 4.

Agrum' ou Indian Tonic
Hibiscus 4.5

Ice Tea 25cl 4.

FuzeTea Pêche intense

Diabolo 20cl 3.5

Fraise, Grenadine, Pêche, Citron, Menthe

Eau+Sirop 20cl 3.

Perrier 33cl 4.

Jus

Jus de Fruits "Pago" 20cl 4.5.

Pomme, Orange, Ananas,
Fraise, Tomate, Pamplemousse

Mocktails



• Création sans Alcool 6.5

Belharra 20cl

Jus de pommes / Concombre Frais / Citron vert / Menthe fraîche / Sureau

Poisson Clown 20cl

Fruit de la passion / jus de cranberry / Amande / Gingembre

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Prix Net en Euros, services et toutes taxes comprises*

CARTE DES BOISSONS

Cave à Whisky

- Single Malt

Whisky Springbank 10 years 4cl 8.

Ledaig 4cl 10.

Whisky Barelegs 4cl 9.

- Blend

Jameson 4cl 4.

Chivas 18 ans 4cl 14.

Mossburn 4cl 8.

- Whisky Breton Single Malt

Galaad, ex fût de rhum 4cl 8.

Les Rhums

"CONNEXION" 5cl 9.

- **Guatemala**
- *Suave et Fruité*
- **Trinidad**
- *léger et épicés*
- **Jamaïque**
- *Fruité et épicés*

Rhum CLEMENT XO 5cl 9.

Digestifs

- Eau de vie

Cognac - Gauthier VS 4cl 6.5

Bas Armagnac 4cl 6.5

Calvados 4cl 6.5

Chartreuse Verte 5cl 10

Eau de Vie - Poire 6.5

- Mirabelle

- Framboise

- Liqueur 5cl 6.5

Menthe - Verte ou Blanche

Aloé Véra

Limoncello

St Germain

Liqueur de Verveine Bio

Eaux

Plancoet - plate ou pétillante 1 l 5.5 50cl 3.

Chateldon - pétillante 75cl 8.

Boissons Chaudes

- Café Brulerie d'Alré

Espresso - Allongé 2,5.

Décaféiné - Noisette 3.

Cappuccino - Latté 4,5.

Grand Crème 4,5.

Chocolat Chaud 4,5.

Irish Coffee 9.

- Thé Brulerie d'Alré

Thé Noir 4.

Thé Vert 4.

Infusion - Verveine ... 4.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Prix Net en Euros, services et toutes taxes comprises*