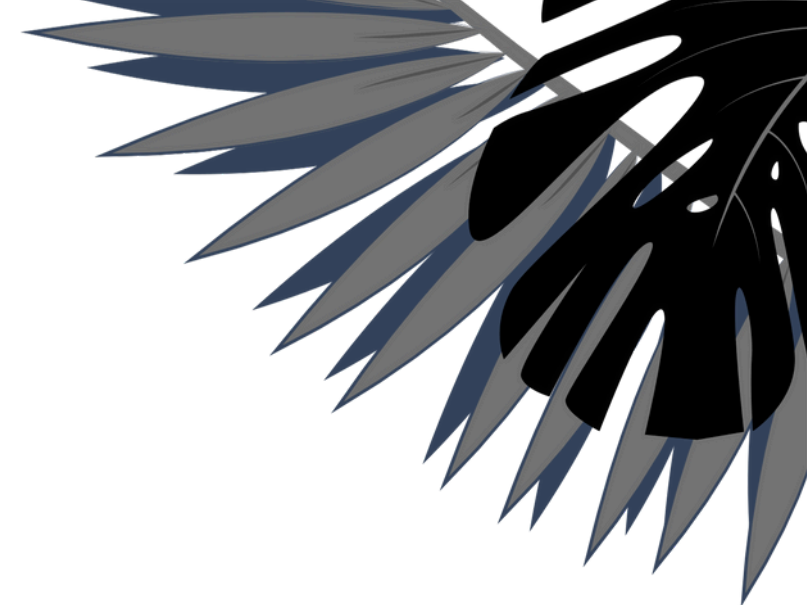
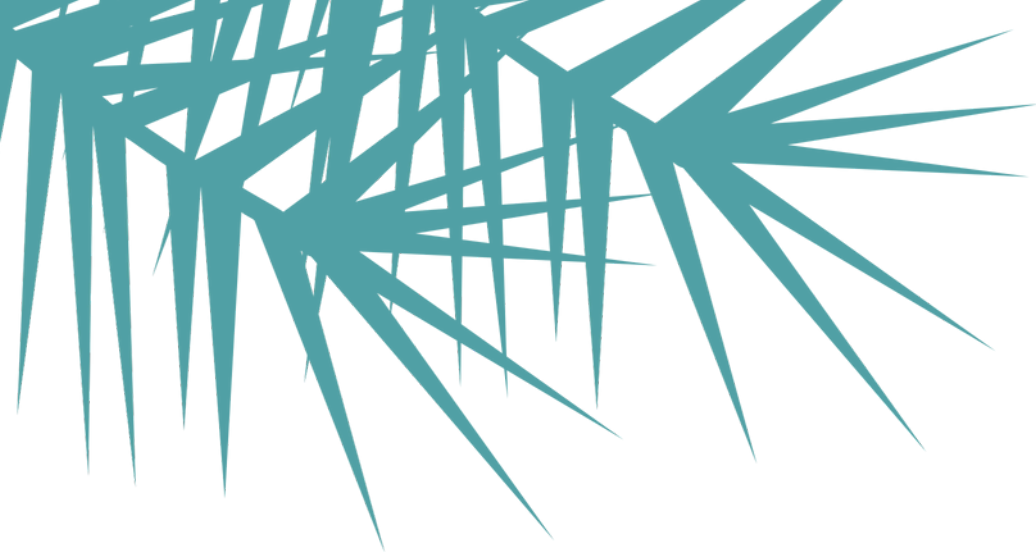




NOS ENTRÉES

Poireaux en Déclinaison / Crème de Mozzarella / Ail Fumé / Crumble de Blé noir 8.

Gravelax de Saumon à la Betterave / Houmous de Betterave / Blinis Maison / Crème d'Aneth 8.

Velouté de Potimarron / Châtaignes / Emulsion de Lard Fumé 7.

Oeuf Parfait / Crème de Champignons de Paris et Cèpes / Kadhaïf 8.

Plancha de Crevettes au Pesto / Minestrone de Légumes de Saison / Tuile de Parmesan 9.

NOS TAPAS

Accras de Poisson Maison (les 6) 7.

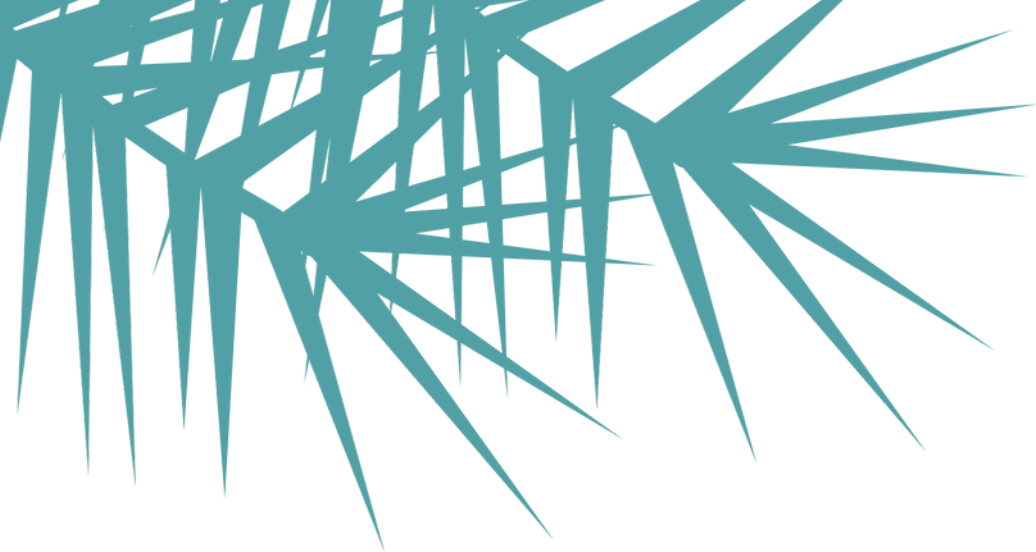
Planche "Tradition" 15.

fuet de Vic /fromages affinés

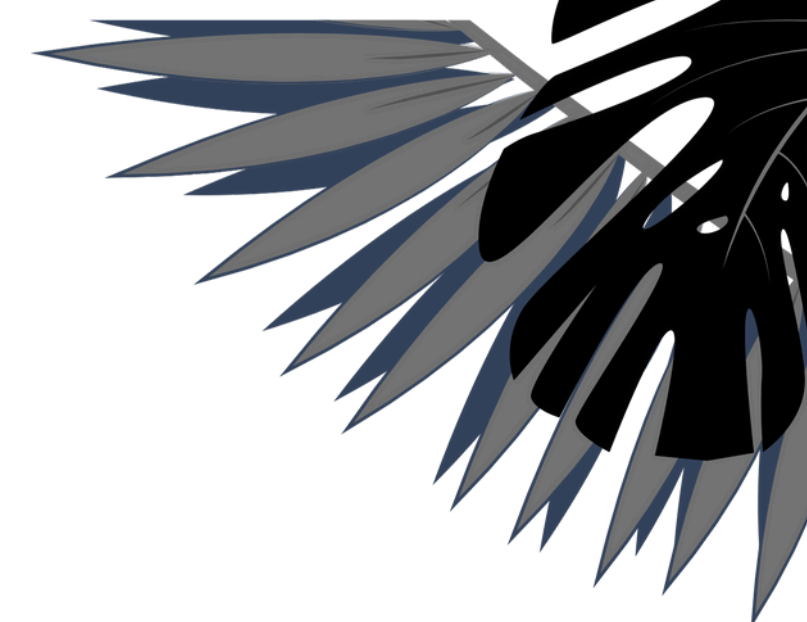
Charcuterie

Rillettes Groix et Nature 8.90

maquereaux, sardines, grondin



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.

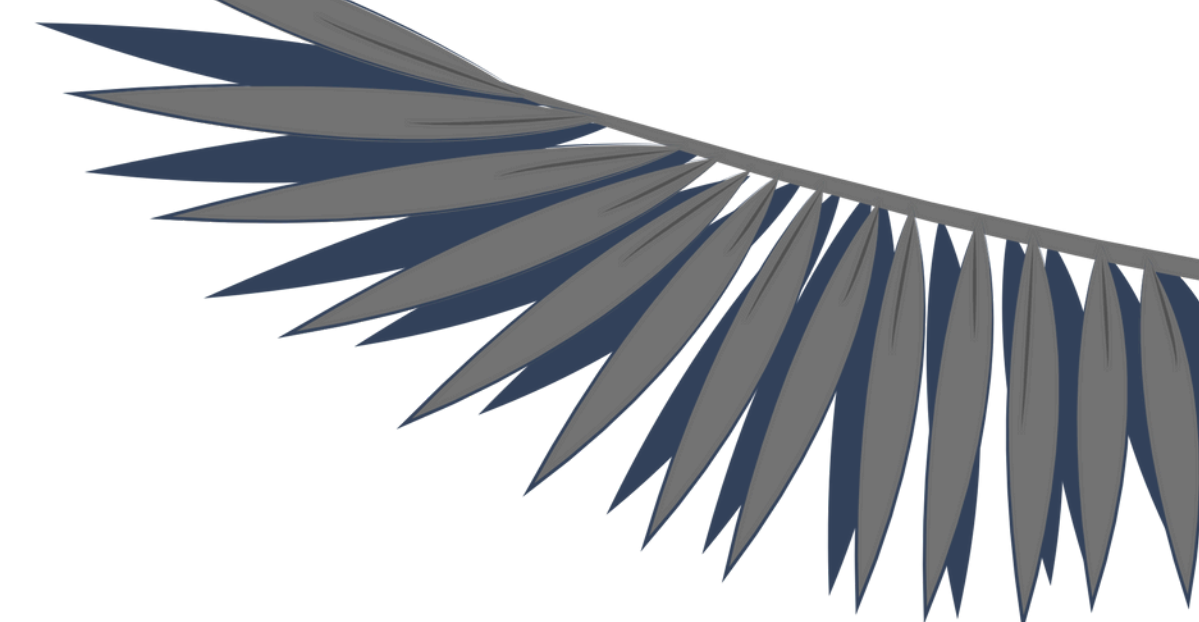
Huîtres de Séné N°3

Jacques Richard

Les 6 - 11.

Les 9 - 16.

Les 12 - 22.

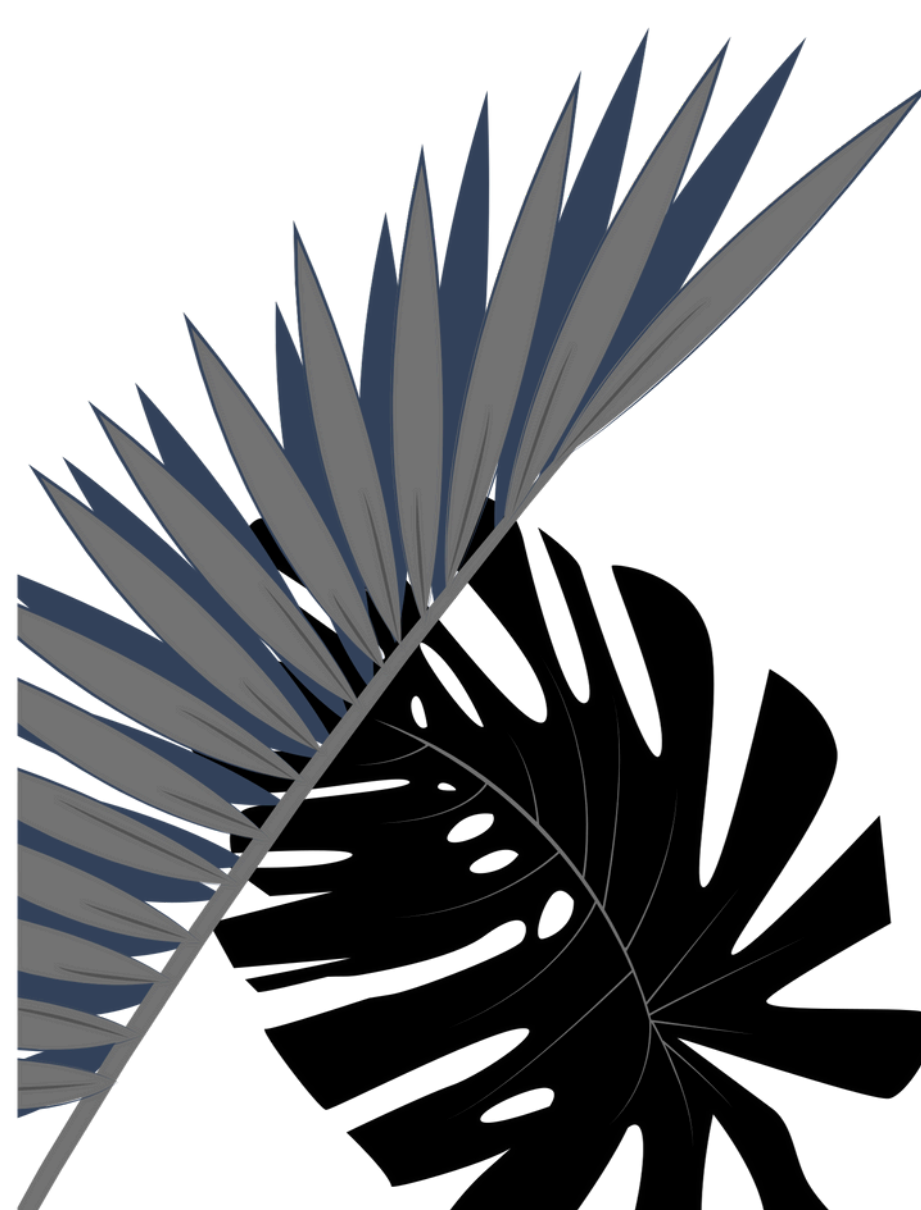


NOS POISSONS

Retour de Pêche / Risotto de Pépinettes au Parmesan / Petits Légumes /
Nage Iodé / Poivre Timut 18.

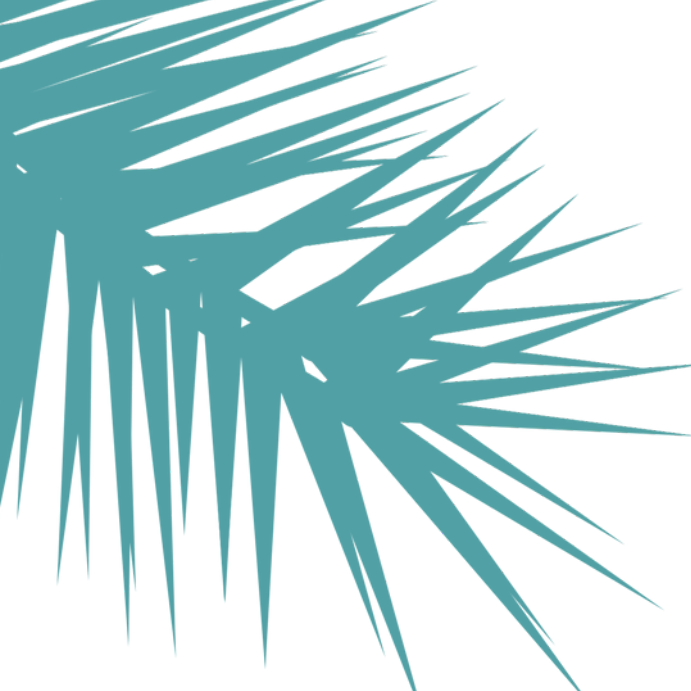
Cabillaud ½ Sel / Lentilles Vertes du Puy / Saucisse Fumé / Emulsion Herbacée 20.

Poulpe à la Plancha / Salade d'Algues aux Coquillages / Pommes Fondante Safranée
/ Sauce Poulette / Thym Citron 20.

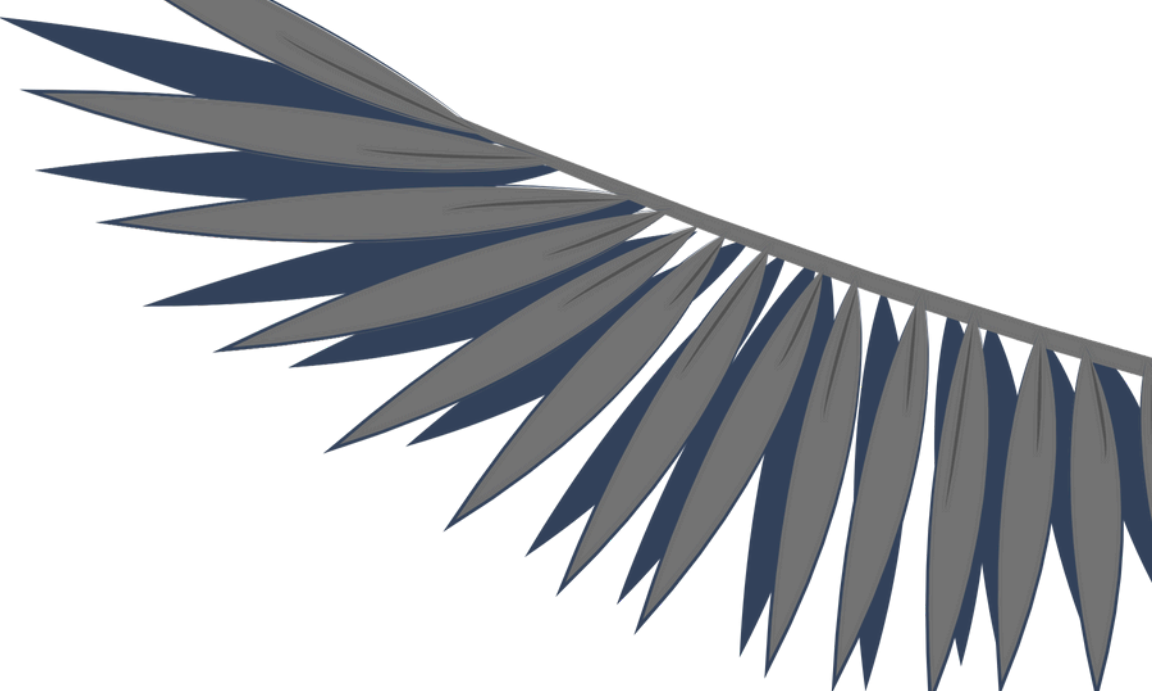


NOTRE PLAT VEGGIE

Seitan aux Epices
Légumes de Saison / Bouillon Dashi d'Algues 17.



NOS VIANDES



Burger " Signature " / Frites

Pain aux Céréales / Steak Haché / Avocat Brulé / Cheddar Fumé / Chips de Lard / Sauce Chimichurri 20.

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

Cuisse de Lapin aux Pruneaux / Mousseline de Celeri / Tonka / Chips de Patate Douce / Sauce Chocolat Amer 22.

Tartare de Bœuf / Câpres / Cornichons / Cébettes / Frites / Salade 19.

NOS FROMAGES

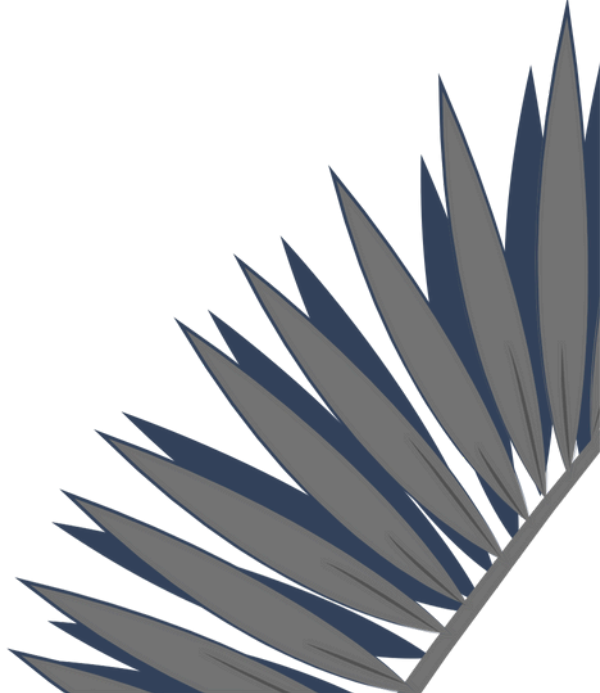


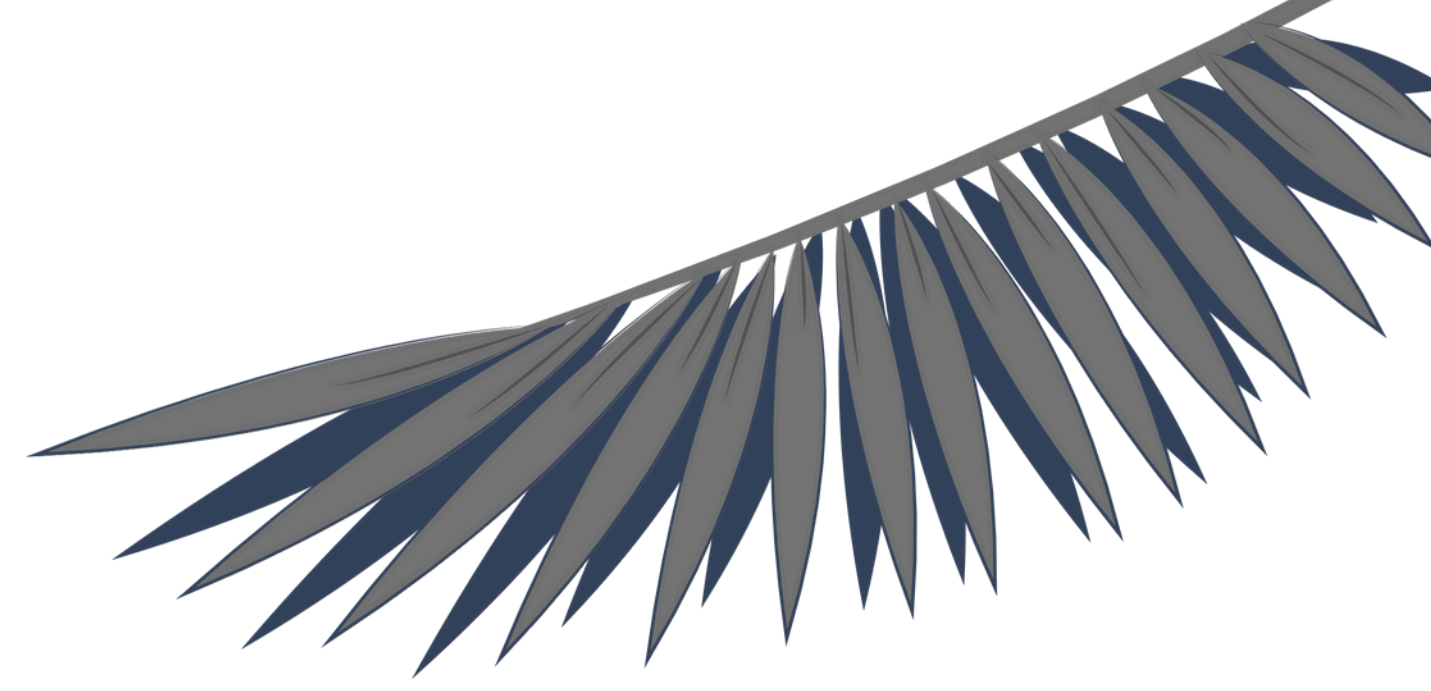
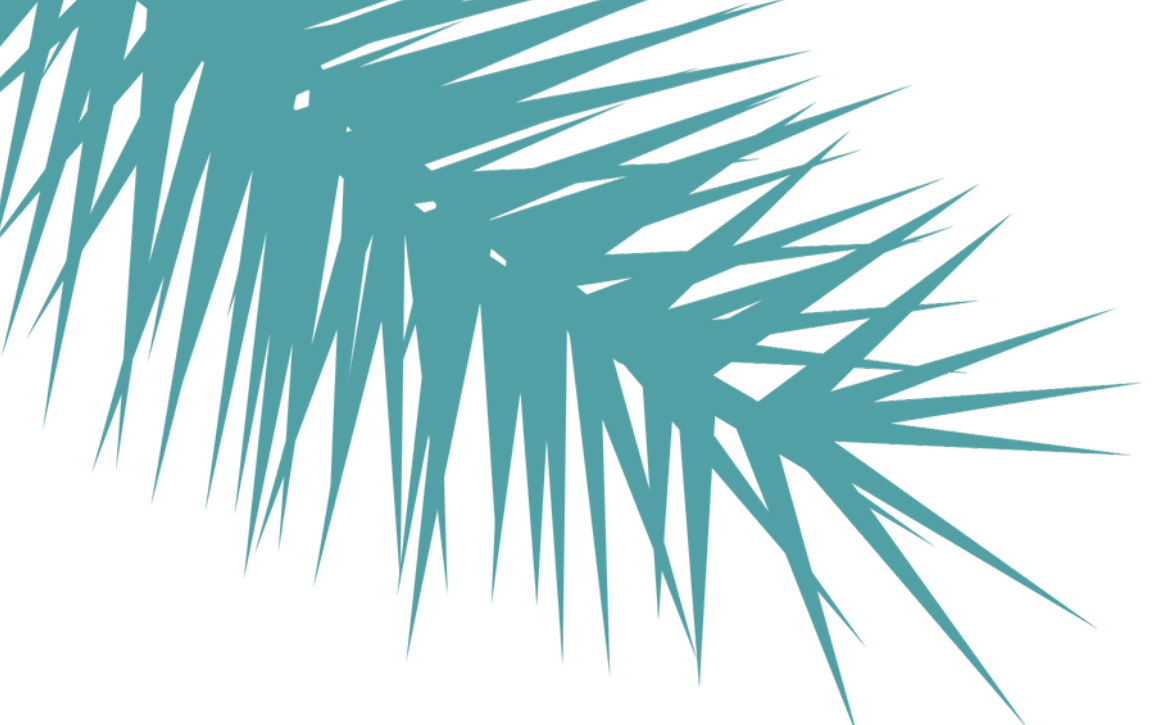
Tous les fromages sont au lait cru

"La Fromagerie des halles"

Sélection du moment

Les 3 morceaux : 8.





NOS DESSERTS

Autour de la Pomme / Croquant Spéculoos / Crémeux Pommes / Insert Cidre / Tuile 9.

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

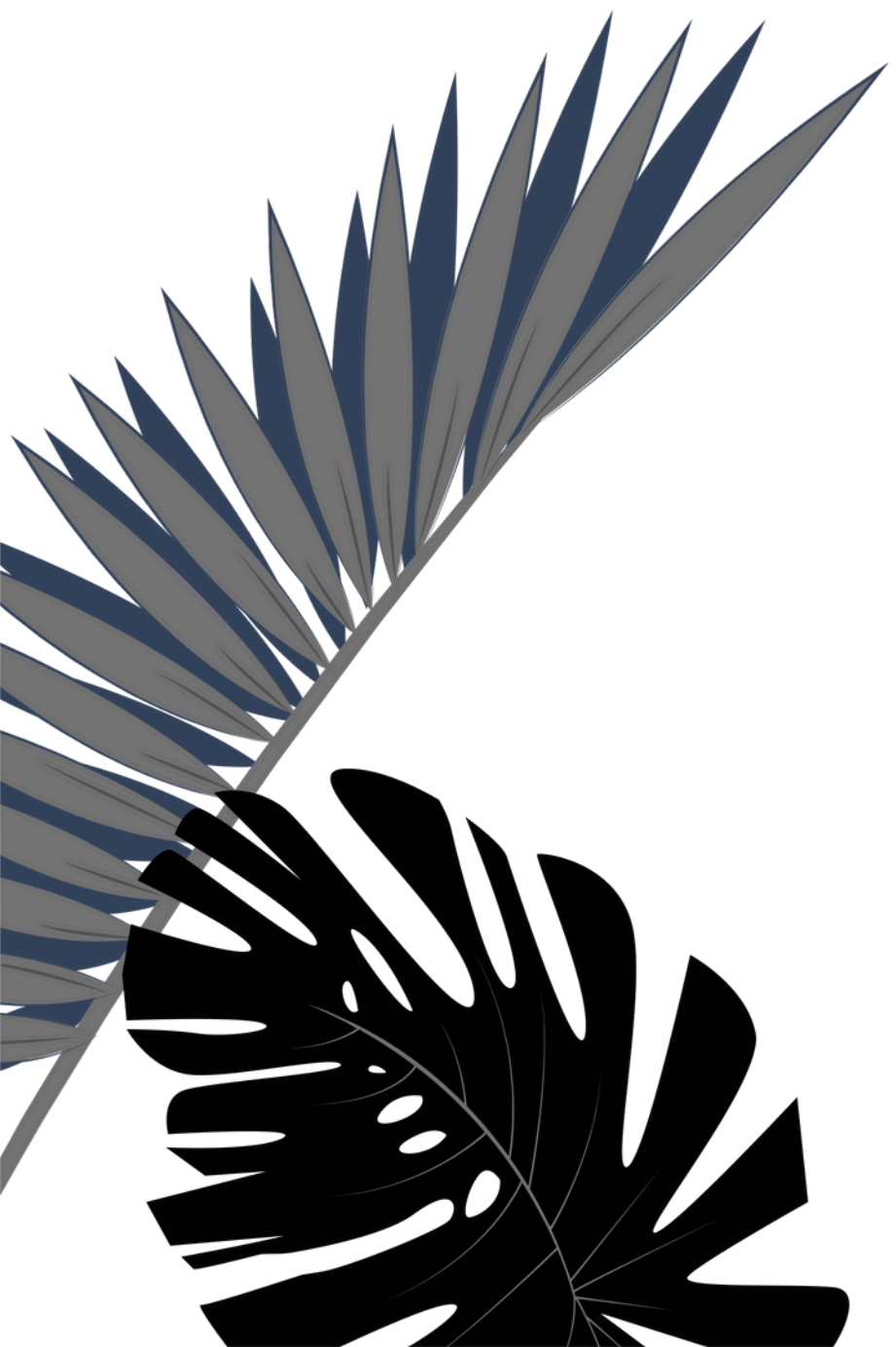
Conseil du Caviste:
Cremant de Loire "Bois Mozé"

Mille Feuille Façon Arlette / Mangue-Ananas / Crème Diplomate Dulcey 7.

Chocolat Noir - Ecume de Café / Tartelette Chocolat / Confiture de Lait / Ganache Valrhona 8.

Crème Brulée / Fruit de la Passion 7.

Café ou Thé Gourmand 9.



MENU BRASSERIE

Tous les jours : Entrée + Plat + Dessert: 29

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

Oeuf parfait / Crème de Champignons de Paris et Cépes / Kadaïf

Velouté de Potimarron / Chataignes / Emulsion de Lard

Assiette de l'écailler / Crevettes / Bulots / Bigorneaux

Entrée du jour (uniquement du lundi au vendredi)

Seitan aux Epices (Vegetarien) / Légumes de Saison / Bouillon Dashi D'algues

Retour de pêche Grillé / Risotto de Pépinettes au Parmesan / Petits Légumes / Nage Iodé / Poivre Timut

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

Plat du jour (uniquement du lundi au vendredi)

Crème Brulée / Fruit de la Passion

Autour de la Pomme / Croquant Spéculoos / Crémeux Pommes / Insert Cidre / Tuile

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**

Gravelax de Saumon à la Betterave / Houmous de Betterave / Blinis Maison / Crème d'Aneth

Poireaux en Déclinaison / Crème de Mozzarella / Ail Fumé / Crumble de Blé noir

Plancha de Crevettes au Pesto / Minestrone de Légumes de Saison / Tuile de Parmesan

Cabillaud ½ Sel / Lentilles Vertes du Puy / Saucisse Fumé / Emulsion Herbacée

Cuisse de Lapin aux Pruneaux / Mousseline de Céleri / Fève de Tonka / Chips de Patates Douce / Sauce Chocolat Amer

Poulpe à la Plancha / Salade d'Algues aux Coquillages / Pommes Fondantes Safranées / Sauce Poulette / Thym Citron

Mille Feuille façon Arlette / Mangue Ananas / Crème Diplomate Dulcey

Far Poêlé / Caramel aux Pruneaux / Glace Vanille Macadamia

Chocolat Noir - Ecume Café / Tartelette Chocolat / Confiture de Lait / Ganache Valrhona

FORMULE EXPRESS

19,90€

Du lundi au vendredi au déjeuner (sauf jours fériés)

Amuse Bouche

Plat du jour

Ou

Retour de Pêche Grillé / Risotto de Pépinettes au Parmesan / Petits Légumes /
Velouté de Poisson au Poivre Timut

Ou

Tartare de Bœuf / Câpres / Cornichons / Cébettes / Frites / Salade

Ou

Seitan aux Epices (Végétarien) / Légumes de Saison / Bouillon Dashi d'Algues

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*