



NOS ENTRÉES

Escalope de Foie gras / Mousseline de chou-fleur / Granola amandes-noisettes / Jus de veau au Sichuan 12.

Potimarron fumé au Thym / Sablé au noix / Crème verveine et citron vert 8.

Saumon fumé maison / Purée de Pois Cassés / Espuma de Piccalilli 9.

Oeuf Parfait / Mousse de Comté et truffes / Canapé brioché aux figues 8.

Encornet en Tempura / Légumes croquants / Sauce tartare 9.

NOS TAPAS

Accras de Poisson Maison (les 6) 7.

Planche "Tradition" 15.

Charcuterie

fuet de Vic /fromages affinés



NOS POISSONS

Retour de Pêche / Risotto de Pépinettes au Parmesan / Carottes glacées /
Lait de carottes au poivre de Sichuan 18.

Lotte en médaillon / Déclinaison de Céleri / Emulsion d'algues crémée 22.

Filet de Grondin et Encornet / Ecrasé de pomme de terre bleu / Chips /
Aioli douce / Jus iodé 20.

Burger de Poisson " Signature " / Frites

Pain aux Céréales / Pêche du moment en panure de cacahuètes et pétales de Maïs /
Tomates confites / Mayonnaise Estragon / Fromage à la fleur du Gouet 20.



NOTRE PLAT VEGGIE

Comme des Falafels

Mousseline de carottes au cumin / Légumes croquants / Yaourt grec au tahini 17.

LE BANC DE L'ÉCAILLER

En provenance de nos côtes

Plateau de Fruits de Mer

Plateau pour 1 Personne 48.

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

Crevettes Roses / Bigorneaux / Bulots

1/2 Araignée

Assiette de l'écailler 27

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

3 Crevettes roses / Bigorneaux / Bulots

Araignée ou Tourteau, mayonnaise 20
Selon Arrivage

Crevettes Roses ■ La portion de 200 g 9.

Bigorneaux ■ La portion de 200 g 9.

Bulots ■ La portion de 200 g 10.

Langoustiness La portion de 300 g 23.

Huîtres de Séné N°3

Jacques Richard

Les 6 - 11. Les 9 - 16. Les 12 - 22.



NOS VIANDES

Filet de Canette de Lanvaux / Pressé de Patate douce / Aigre doux au Miel 22.

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

Sanglier en filet mignon / Mousseline de carottes au cumin / Légumes racines glacés / Sauce Grand Veneur 24.

Duo de Boeuf / Tartare de Bœuf / Os à moelle / Câpres / Cornichons / Cébettes / Frites 19.

NOS FROMAGES

Tous les fromages sont au lait cru

"La Fromagerie des halles"

Sélection du moment

Les 3 morceaux : 8.





NOS DESSERTS

Craquant Poire-Chocolat / Crème d'Amandes / Sauce chocolat 9.

Nougat Glacé Maison / Biscuit Joconde Chocolat / Orange sanguine / Meringue italienne /
Coulis d'agrumes 9.

Fruits Frais de saison en soupe d'épices / Sorbet Yuzu / Tuile aux amandes 7.

Chocolat Noir "Valrhona" en Mousse / Crème Fouettée Combava / Tuile Sarrasin 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**

Saumon fumé / Purée de pois cassés / Espuma de Picalilli

Potimarron fumé au thym / Sablé au Noix / Crème verveine et citron vert

Encornet en Tempura / Légumes croquants / Sauce tartare

Entrée du jour (uniquement du lundi au vendredi)

Comme des Falafels / Mousseline de carotte au cumin /
Légumes croquants / Yaourt Grec au Tahini

Retour de pêche Grillé / Risotto de Pépinettes au Parmesan /
Lait de carottes au poivre de Sichuan / Carottes glacées

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

Plat du jour (uniquement du lundi au vendredi)

Chocolat Noir “Valrhona” en Mousse / Crème fouétée Combava /
Tuile Sarrasin

Fruits frais de saison en soupe d’épices / Sorbet Yuzu /
Tuile aux amandes

Assiette Gourmande / Assortiment de Mignardises

Dessert du jour (uniquement du lundi au vendredi)

MENU DE SAISON

Tous les jours : Entrée + Plat + Dessert: 36

Les Fêtes

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

Oeuf parfait / Mousse Comté et truffes / Canapé brioché aux figues

Huitres de Séné X 6 “Jacques Richard” / Vinaigre à l’échalote

Escalope de foie gras / Mousseline de chou-fleur / Granola amandes-
noisettes / Jus de veau au Sichuan

Lotte en médaillon / Déclinaison de Céleri /
Emulsion d’algues crémée

Filet de canette de Lanvaux / Pressé de Patate douce /
Aigre doux au Miel

Filet de grondin et encornet / Ecrasé de pomme de terre bleu /
Chips / Aioli douce / Jus iodé

Sanglier en filet mignon / Mousseline de carotte au cumin /
Légumes rarines glacés / Sauce grand Veneur

Craquant Poire-Chocolat / Crème d’ amandes / Sauce chocolat

Crème Brulée / Fruit de la Passion

Nougat Glacé Maison / Biscuit joconde / Orange sanguine
/ Meringue italienne / Coulis d’agrumes

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 / Carottes glacées /
lait de carottes au poivre de Sichuan

Ou

Duo de Boeuf / Tartare de Bœuf / Os à moelle / Câpres / Cornichons / Cébettes / Frites

Ou

Comme des Falafels (Végétarien) / Mousseline de carottes au Cumin / légumes croquants
Yaourt Grec au tahini

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	
Au coin du feu	8.
Yuzu / Mandarine imperial / Martini rouge / Vermouth	
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*