

NOS ENTRÉES

Soupe de melon “Gaspacho” / Tartare de melon / Jambon Serrano / Piment d’Espelette 8.

Burrata, tomates et fruits de saison / Perles de balsamique / Pesto de pistache 9.

Tataki de thon rouge / Fraises / Poivrons grillés / Mayonnaise de poivrons / Basilic / Condiments 9.

Gravelax de Saumon / Oeuf poché / Déclinaison de radis / Crème Raifort / Granola 9.

NOS TAPAS

Accras de Poisson Maison (les 6) 7.

Planche "Tradition" 16.

Charcuterie

fuet de Vic /fromages affinés

NOS PLATS

Poissons

Retour de Pêche / Risotto de Pépinettes au Parmesan / Tomates rôties /
Sauce de tomates fraîches / Basilic / Xéres 19.

Tartare de saumon / Sésame / Soja / Citron vert / Condiment algue Nori / Riz à sushi grillé au sésame 23.

Dos de cabillaud / Légumes de saison / Pommes de terre fondante / Tomates /
Chorizo / Aioli douce 24.

Viandes

Pièce du Boucher (environ 180g) / Sauce du Moment / Frites / Salade 23.

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

Crêpinette de Veau / Farce fine aux champignons / Légumes de saison / Purée de Pomme de terre /
Jus à l'estragon 20.

LE BANC DE L'ÉCAILLER

En provenance de nos côtes

Plateau de Fruits de Mer

Plateau pour 1 Personne 49.

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

Crevettes Roses / Bigorneaux / Bulots

1/2 Araignée

Assiette de l'écailler 28.

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.

DWICH ET SALADES

Burger de Boeuf "Charolais" / Frites

Pain aux Céréales / Cheddar Fumé / Pickles de légumes / Tomates confites /
Poitrine fumé / Sauce tartare 20.

Comme une Salade Caesar / Poulet Fermier / Laitue Romaine / Parmesan / Câpres
Oeuf / Tomates Confites / Sauce Caesar 19.

Bowl Veggie / Légumes croquants / Pamplemousse / Wakamé / Concombre /
Riz à Sushi grillé au sésame / Tzatziki au Yuzu / Herbes fraîches 18.

NOS FROMAGES

Tous les fromages sont au lait cru

"La Fromagerie des halles"

Sélection du moment

Les 3 morceaux : 8.

NOS DESSERTS

Finger Chocolat Cahuète / Diplomate cacahuète / Sablé chocolat /
Mousse aux 2 chocolats 9.

Autour de la framboise et du poivron / Confit de framboise et poivron / Pickles et glace poivron /
Granola de riz soufflé 8.

Confit de fruits de saison / Arlette craquante / Siphon de fruits à noyaux / Thym citron 9.

Dôme fraise citronnelle en mousse / Insert à la fraise / Sablé Breton / Chantilly /
Coulis de fruits rouges 9.

Café ou Thé Gourmand 9.

MENU BRASSERIE

Tous les jours : Entrée + Plat + Dessert: 29

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

Gravelax de saumon / Oeuf poché / Déclinaison de radis /
Crème de Raifort / Granola

Soupe de melon “gaspacho” / Tartare de melon / Jambon Serrano /
Piment D’Espelette

Entrée du Marché (uniquement du lundi au vendredi)

.....

Retour de pêche Grillé / Risotto de Pépinettes au Parmesan /
Tomates Rôties / Sauce de tomates fraîche / Basilic / Xérès

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

Bowl Veggie / Légumes croquants / Pamplemousse / Wakamé /
Riz à Sushi grillé au sésame / Tzaziki au Yuzu / Herbes fraîches

Plat du marché (uniquement du lundi au vendredi)

.....

Confit de fruits de saison / Arlette craquante /
Siphon de fruits à noyaux / Thym Citron

Autour de la framboise et du Poivron / Confit de framboise et poivron /
Pickles et glace poivrons / Granola de riz soufflé

Dessert du marché (uniquement du lundi au vendredi)

MENU DE SAISON

Tous les jours : Entrée + Plat + Dessert: 36

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

Tataki de Thon rouge / Fraises / Poivrons grillés / Basilic /
Mayonnaise de poivrons

Burrata, tomates et fruits de saison / Perles de balsamique /
Pesto de pistache

Assiette de l’Ecailler / Crevettes / Bulots / Bigorneaux

.....

Tartare de saumon / Sésame / Soja / Citron Vert /
Condiment algue Nori / Riz à sushi grillé au sésame

Dos de cabillaud / Légumes de saison / Pommes de terre fondantes /
Tomates Confites / Chorizo / Aïoli douce

Crêpinette de veau / Farce fine aux champignons / Légumes de saison /
Purée de pomme de terre / Jus à l’estragon

.....

Finger Chocolat Cahuète / Diplomate cacahuète /
Sablé chocolat / Mousse aux 2 chocolats

Dôme fraise citronnelle en mousse / Insert à la fraise /
Sablé Breton / Chantilly / Coulis de fruits rouges

Assiette Gourmande / Assortiment de Mignardises

FORMULE DU MARCHÉ

21,00€

Du lundi au vendredi au déjeuner (sauf jours fériés)

Amuse Bouche

Plat du Marché

Ou

Retour de Pêche Grillé / Risotto de Pépinettes au Parmesan / Tomates Rôties /
Sauce de tomates fraîches / Basilic / Xérès

Ou

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

Ou

Bowl Veggie / légumes croquants / Pamplemousse / Wakamé /
Riz à sushi grillé au sésame / Tzaziki au yuzu / Herbes fraîches

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 ou 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	25cl	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	
Kombucha"Little joy" 33cl	6
Hibiscus-Gingembre	
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

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.

Eaux

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

Chateldon - pétillante 75cl 8

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix Net en Euros, services et toutes taxes comprises