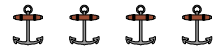


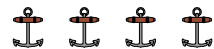
## Menu « Le Grand Jardin »

*Au Choix*

Foie Gras Maison Chutney aux Pommes  
Ou  
Assiette de Fruits de Mer



Fraîcheur Sorbet Pomme et Pommeau



Homard Bleu Rôti (2 personnes)

*Pêche Atlantique Nord Est*

Ou

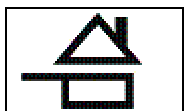
Poêlée d'Ormeaux à l'Ail



Tartelettes de Chèvre, ou Roulante de Fromages



Dessert (à choisir à la commande) **55.50 €**



## Menu « Les Courtis »

*Au Choix*

9 Huîtres Creuses de la Baie de Cancale N°2  
Foie Gras Maison Chutney aux Pommes  
Assiette de Fruits de Mer  
Soupe de Poissons Maison, Rouille et Croûtons



Aiguillettes de Saint-Pierre à la Plancha, Beurre d'Aigues  
Coquilles Saint-Jacques de Nos Côtes Beurre Citronné

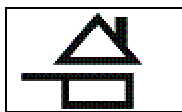


Roulante de Fromages



Dessert (à choisir à la commande)

**43 €**



## Menu « Le Buron »

« Au Choix »

Soupe de Poissons Maison

Coquillages farcis par nos Soins

Moules à la Marinière

Cappuccino de Velouté de Légumes aux Eclats de Noisettes



Dos de Cabillaud Tagliatelles de Légumes, Crème d'Aïl

Pavé de Lieu Jaune, Réduction de Cidre, Millefeuille de Céleri

Gridouille de Bretagne (Andouille au Lard), Purée aux Herbes et son Jus Corsé

Cœur de Romsteck de « Bœuf Breton » aux Condiments Aigre-Doux



Assiette de 2 Fromages au choix



Dessert au choix ( à choisir à la commande) **31.00 €**

Boissons non comprises Prix Nets



## Menu « Le Bouton »

Moules à la Marinière

Ou

1 Plat dans le menu  
« Le Buron »



Assiette Fromagère

Ou

Café Gourmand

**17.00 €**

## Menu

## « Les Patouillets »

Moins de 12 ans

1 Petit Plat Comme Papa et Maman  
Dans le Menu « Le Buron »



Crème Glacée

**10.00 €**

Nous invitons vos enfants le Dimanche Midi : 1 Menu « Patouillets » **OFFERT** pour 1 adulte payant (Hors Boissons)

## Retour du Port

Plateau de Fruits de Mer 1 pers. 39 €  
4 Huîtres, 4/5 langoustines, 150 gr bulots, 150 gr bigorneaux,  
2 praires, 2 Amandes, 1 tourteau ou 1 araignée,  
Le tout frais et selon arrivage

Plateau de Fruits de Mer 2 pers. 78 €

Assiette de Fruits de Mer 29 €  
3 Huîtres, 3/4 langoustines, 100 gr bulots, 100 gr bigorneaux,  
1 praire, 1 Amande, 1/2 tourteau ou 1/2 araignée,  
Le tout frais et selon arrivage

## **Ou composez votre Plateau :**

-100 gr de Langoustines Mayonnaise (3/4) 10 €  
-Tourteau ou Araignée 19 €  
-1/2 Tourteau ou 1/2 Araignée 10 €  
-500 gr de Bulots 9 €  
-100 gr de Bigorneaux 7 €  
-3 praires, amandes ou palourdes 5 €  
-3 Huîtres creuses de Cancale N°2 5.50 €

## Terre et Mer

-Moules à la marinière 750 grs 13 €  
-Moules à la Crème 750 grs 15 €  
-12 Huître Creuses de Cancale N°2 22 €  
-Langoustines Fraîches Mayonnaise 300gr 28 €  
-Langoustines Grillées et Crémées 29 €  
« Façon Anaïck 250 gr »  
-Soupe de Poissons Maison 9.50 €  
Rouille et Croûtons  
-Foie Gras Maison 19 €  
Chutney aux Pommes, Brioche Maison  
-Coquillages farcis par nos soins 14 €

## Coup de Filet

*Tous les Poissons et Viandes sont  
Accompagnés de légumes frais*

Aguillette de St-Pierre 29 €  
A la Plancha, Beurre d'Algues

Sole Meunière 300/400 gr 32.€

Coquilles St-Jacques Beurre Citronné 26 €

Dos de Cabillaud 26 €  
Tagliatelles de Légumes, Crème d'Ail

Pavé de Lieu Jaune 25 €  
Réduction de Cidre, millefeuille de Céleri

Poêlée d'Ormeaux a l'Ail 45 €  
A la Façon de ma Grand-Mère  
(2 ou 3 pièces selon grosseur)

Le Homard Bleu Rôti  
(pêche Atlantique Nord-Est)  
Environ 500 grammes :  
(les 100grammes) : 14 €

## **Titre National de Maître Restaurateur Depuis 2009**

-Si vous avez un régime alimentaire particulier,  
N'hésitez pas à nous le signaler, notre équipe se fera un plaisir  
De vous satisfaire

-Carte allergène sur demande.

Menus en caractères gras et casque audio  
Pour personne à déficience visuelle

## L'Etal du Boucher

Viande Française

Gridouille de Bretagne 19 €  
Andouille au lard  
Purée aux herbes, jus corsé

Cœur de Romsteck 19 €  
de Bœuf breton Aigre Doux

## Maraîchers et Fromagers

Salade Verte 5 €

Roulante de Fromages 10.50 €  
(3 Fromages au Choix)

Tartelettes au Chèvre 10.50 €

Assiette de Légumes Frais 10.50 €

Frites Fraîches Maison 3.50 €

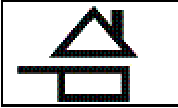
## Douceurs

Fraîcheur Sorbet et Pommeau 8.50 €  
Le Choix de Pâtisserie Maison 10.50 €  
Coupe de Glace ou Sorbet 5.00 €

Boissons non comprises,  
Prix nets, service compris



# Les Desserts



## Pâtisseries « Fait Maison »

Pomme Rôtie, Chantilly Manzana, Caramel Beurre Salé

Comme une Religieuse Au Café

Parfait Glacé à l'Orange

Dôme de Crème Brûlée Coco Miroir Acidulé

Trio Tout Chocolat  
(Moelleux, Profiterole, Truffe Amère)

10.50 Euros à la Carte

## Glaces (Carte d'Or)

Vanille – Café – Caramel Fleur de Sel – Rhum Raisin

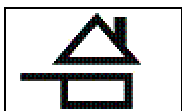
5.00 Euros à la Carte

## Sorbets (Carte d'Or)

Citron Vert - Pomme - Poire – Cassis - Framboise

5.00 Euros à la Carte





## « Menu « Le Bastion »

Terrine du Chef « Recette de mon Papa »  
(Contient du Porc)



Choucroute de Poissons  
(Haddock et Cabillaud)



Far Breton Caramel au Beurre Salé

**15.00 €**

Prix nets Service Compris    Boissons non comprises  
Tout Changement dans les menus sera facturé à la carte

## Vin au Verre A.O.P.

Le Verre 12 Cl : 5.00 €

**BLANC**

Muscadet sur lie la Griffes Bernard Chéreau 2013

Chardonnay Domaine de la Chesnay Pays de Loire 2013

**ROUGE**

Château Le Nègre Côtes de Bourg 2012

Chinon Domaine de la Colline 2014

**ROSE**

Côtes de Provence Les Barescas 2016