

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

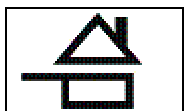
Poêlée d'Ormeaux à l'Ail



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



Mi Côtes-Mi Gigot d'Agneau de Prés Salés
Tronçon de Barbue Beurre Blanc
Aiguillettes de Saint-Pierre à la Plancha, Beurre d'Agues

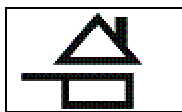


Roulante de Fromages



Dessert (à choisir à la commande)

43 €



Menu « Le Buron »

Au Choix

Soupe de Poissons Maison

Pressé de Crabe Emietté par nos Soins

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 Céléri

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 »

1 Plat dans le menu
« Le Buron »



Assiette Fromagère

Ou

Café Gourmand

17.00 €

Menu

« Les Patouilletts »

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 « Patouilletts » **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 €

-300 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

-12 Huître Creuses de Cancale N°2 22 €

-Langoustines Fraîches Mayonnaise 300gr 28 €

-Langoustines Grillées et Crémées
« Façon Anaïck 250 gr » 29 €

-Soupe de Poissons Maison 9.50 €
Rouille et Croûtons

-Foie Gras Maison 19 €

Chutney aux Pommes, Brioche Maison

-Pressé de Crabe émietté par nos soins 18 €

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.€

Tronçon de Barbue Beurre Blanc 26 €

Dos de Cabillaud

Tagliatelles de Légumes, Crème d'Ail 26 €

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

Mi Côtes Mi Gigot 25 €

d'Agneau de Prés Salés du Mont St-Michel

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 €

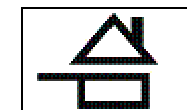
Douceurs

Fraîcheur Sorbet et Pommeau 8.50 €

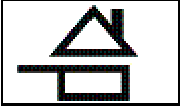
Le Choix de Pâtisserie Maison 10.50 €

Coupe de Glace ou Sorbet 5.00 €

Boissons non comprises,
Prix nets, service compris



Les Desserts



Pâtisseries « Fait Maison »

Comme une Religieuse Au Caramel au Beurre Salé

Parfait Glacé à l'Orange

Dôme de Crème Brûlée Coco Miroir Acidulé

Fraises du Pays de Saint-Malo et sa Saveur Mentholée

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

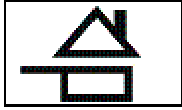
5.00 Euros à la Carte

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

Touraine Cépige Sauvignon Domaine des Caillots 2013

Chardonnay Domaine de la Chesnay Pays de Loire 2013

ROUGE

Château Le Nègre Côtes de Bourg 2012

Chinon Domaine de la Colline 2014

St-Nicolas de Bourgueil Vignobles des Robinières 2015

ROSE

Côtes de Provence Château du Galoupet 2014