

## Les Entrées - Starters

<b>Assiette de 12 palourdes farcies</b> – <i>Platter of 12 stuffed clams</i>	15,50 €
<b>Foie gras de canard</b> , compotée pommes poires <i>Duck foie gras, stewed apples and pears</i>	18,50 €
<b>Croustillants de langoustines</b> , coulis de poivrons doux <i>Crusty filo pastry filled with langoustines and vegetables, sweet pepper coulis</i>	17,00 €
<b>Soupe de poissons de roche</b> , rouille et croûtons – <i>Fish soup, rouille and croutons</i>	10,00 €
<b>Terrine campagnarde aux cèpes</b> – <i>Country style cep pâté</i>	11,50 €
<b>Filets de maquereaux marinés au basilic et citron vert</b> <i>Fresh mackerel fillets marinated in basil leaves and lime juice</i>	11,00 €
<b>Poêlée d'encornets au beurre nantais</b> – <i>Fried squids and creamy schallot butter</i>	15,50 €
<b>Assiette Végétarienne</b> – <i>Vegetarian platter</i>	16,50 €
<b>Carpaccio de bar</b> , perles de yuzu et agrumes <i>Seabass carpaccio, yuzu and citrus fruits pearls</i>	22,00 €

## Les Fruits de Mer - Seafood

<b>Tourteau</b> OU <b>araignée</b> – <i>Crab or spider crab</i>	17,00 €
<b>Assiette de langoustines</b> – <i>Langoustine platter</i>	21,00 €
<b>6 huîtres creuses et langoustines</b> – <i>6 cupped oysters and langoustines</i>	21,50 €
<b>Bigorneaux</b> OU <b>bulots</b> – <i>Winkles or whelks</i>	10,00 €
<b>Assiette de coquillages</b> huîtres, palourdes, bigorneaux et bulots <i>Shellfish platter - oysters, clams, winkles and whelks</i>	19,00 €
<b>Huîtres de l'Île Tudy</b> – <i>Île Tudy oysters</i>	<b>Creuses n°3</b>
<b>Les 6</b>	12,00 €
<b>Les 9</b>	17,50 €
<b>Les 12</b>	22,50 €
<b>Plateau de fruits de mer</b> – <i>Large seafood platter</i>	44,50 €/personne
6 huîtres, langoustines, 1 tourteau ou araignée, coquillages, etc. suivant la pêche <i>6 oysters, langoustines, 1/2 crab or spider crab, shellfish etc. depending on the catch</i>	
<b>Assiette de fruits de mer</b> – <i>Seafood platter</i>	31,50 €/personne
4 huîtres, langoustines, 1/2 tourteau ou araignée, coquillages, etc. suivant la pêche <i>4 oysters, langoustines, 1/2 crab or spider crab, shellfish etc. depending on the catch</i>	

## Les Poissons - Fish

<b>Barbue grillée</b> , espuma au curcuma <i>Grilled brill, turmeric espuma</i>	24,00 €
<b>Dos de merlu à la crème de câpres</b> <i>Hake and its creamy caper sauce</i>	17,50 €
<b>Cotriade de la mer</b> , cocos blancs <i>Seafood stew, white haricot beans</i>	25,00 €
<b>Traditionnelle sole meunière</b> – <i>Traditional sole meunière</i>	28,50 €
<b>Tranche de lieu à la plancha</b> , pommes à la fourchette <i>Sliced pollock à la plancha, crushed potatoes</i>	18,00 €
<b>Bar en cuisson douce</b> , beurre blanc citronné <i>Braised seabass, lemon beurre blanc</i>	29,00 €
<b>Homard grillé</b> , sauce à la bigoudène – <i>Grilled lobster</i>	12,50 € les 100g

## Les Viandes et Les Grillades – Meat and Grill

<b>Hamburger maison au bacon</b> – <i>Homemade bacon burger</i>	17,00 €
<b>Porc braisé aux saveurs asiatiques</b> – <i>Braised pork asian style</i>	17,50 €
<b>Filet de boeuf grillé</b> – <i>Grilled tenderloin</i>	27,00 €
Supplément escalope de foie gras – <i>Escalope of foie gras extra</i>	7,50 €
<b>Noix d'entrecôte Race Angus</b> – <i>Angus rib eye steak</i>	27,50 €
<b>Quasi de veau</b> , sauce aux cèpes – <i>Fillet of veal, cep sauce</i>	23,50 €
<b>Côte de bœuf grillée</b> (pour 2 personnes) env. 900 gr – <i>Grilled prime rib (for 2 people)</i>	54,00 €
<b>Tartare de boeuf</b> – <i>Beef tartare</i>	19,00 €
<b>Bavette Race Angus à l'échalote</b> – <i>Angus flank steak with shallots</i>	21,50 €

**MENU ENFANT 11,50 €**

*CHILDREN'S MENU*

**Steak haché** ou **Blanc de volaille** ou **Poisson**

*Hamburger steak or Chicken breast or Fish*

Accompagnement : Frites ou purée – *Served with: Chips or mashed potatoes*

----

**1 boule de glace au choix** – *1 scoop of ice cream*

**MENU 19,50 €**

Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi, sauf jours fériés

A choisir exclusivement dans le Menu à 29,50 €

*Served only for lunch from Monday to Friday, except bank holidays*

*Dishes of your choice from the €29.50 Menu*

**UN PLAT + UN DESSERT** - *MAIN COURSE + DESSERT*

**MENU 29,50 €**

**Soupe de poissons de roche**, rouille et croûtons – *Fish soup, rouille and croûtons*

**6 huîtres de l'île Tudy** – *6 Île Tudy oysters*

**Terrine campagnarde aux cèpes** – *Country style cep pâté*

**Filets de maquereaux marinés au basilic et citron vert**

*Fresh mackerel fillets marinated in basil leaves and lime juice*

----

**Dos de merlu à la crème de câpres** – *Hake and its creamy caper sauce*

**Porc braisé aux saveurs asiatiques** – *Braised pork asian style*

**Tranche de lieu à la plancha**, Pommes à la fourchette, beurre monté citronné

*Sliced pollock à la plancha, crushed potatoes, lemon beurre monté*

----

**Entremets au chocolat**, gelée d'orange – *Chocolate pudding, orange jelly*

**Parfait glacé praliné aux amandes** – *Iced praline parfait with almonds*

**Poire pochée au vin rouge** – *Poached pears in red wine*

**Duo de glaces** – *Duo of ice cream*

## MENU 39,50 €

### **9 huîtres de l'Île Tudy**

*9 Île Tudy oysters*

### **Foie gras de canard, compotée pommes poires**

*Duck foie gras, stewed apples and pears*

### **Croustillants de langoustines, coulis de poivrons doux**

*Crusty filo pastry filled with langoustines and vegetables, sweet pepper coulis*

### **Poêlée d'encornets au beurre nantais**

*Fried squids and creamy schallot butter*

----

### **Barbue grillée, espuma au curcuma**

*Grilled brill, turmeric espuma*

### **Cotriade de la mer, cocos blancs**

*Seafood stew, white haricot beans*

### **Quasi de veau, sauce aux cèpes**

*Fillet of veal, cep sauce*

### **1/2 homard grillé (env. 350g), sauce à la bigoudène - sup. 15,00 €**

*1/2 grilled lobster (approx. 350g) €15.00 supplement*

----

### **Terrine de bananes caramélisées au rhum**

*Rhum caramelised banana terrine*

### **Financier et ganache pistache**

*Financier, pistachio ganache*

### **Mi-cuit au chocolat, glace vanille**

*Chocolate mi-cuit, vanille ice cream*

### **Carte des glaces – Ice cream menu**

## Les Desserts - Desserts

<b>Assiette de fromages affinés</b>	9,50 €
<i>Selection of mature cheeses</i>	
<b>Entremets au chocolat, gelée d'orange</b>	7,50 €
<i>Chocolate pudding, orange jelly</i>	
<b>Mi-cuit au chocolat, glace vanille</b>	9,00 €
<i>Chocolate mi-cuit, vanille ice-cream</i>	
<b>Financier et ganache pistache</b>	9,00 €
<i>Financier, pistachio ganache</i>	
<b>Poire pochée au vin rouge</b>	7,50 €
<i>Poached pears in red wine</i>	
<b>Terrine de bananes caramélisées au rhum</b>	9,00 €
<i>Rhum caramelised banana terrine</i>	
<b>Parfait glacé praliné aux amandes</b>	7,50 €
<i>Iced praline parfait with almonds</i>	

## Les Boissons Chaudes – Hot Drinks

<b>Café</b> – Coffee	2,00 €
<b>Décaféiné</b> – Decaffeinated coffee	2,30 €
<b>Thé nature</b> – Tea	3,50 €
<b>Thé parfumé</b> – Flavoured tea	3,50 €
<b>Infusion</b> – Herbal tea	3,50 €

## Les Apéritifs - Apéritifs

<b>Anis</b> – <i>Anise liquor</i>	3,80 €
<b>Martini</b> – <i>Martini</i>	3,80 €
<b>Martini Gin</b> – <i>Gin Martini</i>	6,00 €
<b>Suze</b> – <i>Suze</i>	3,80 €
<b>Campari</b> – <i>Campari</i>	4,20 €
<b>Américano maison</b> – <i>House Americano</i>	6,50 €
<b>Rosé Pamplemousse</b> – <i>Grapefruit Rosé</i>	4,50 €
<b>Kir</b> – <i>Kir</i>	3,80 €
<b>Kir Pétillant</b> – <i>Sparkling kir</i>	4,60 €
<b>Coupe Pétillant</b> – <i>Glass of sparkling wine</i>	4,20 €
<b>Coupe Champagne</b> – <i>Glass of Champagne</i>	8,50 €
<b>Kir Royal</b> – <i>Kir Royal</i>	8,90 €
<b>Punch Planteur</b> – <i>Planter's Punch</i>	7,00 €
<b>Ty Punch</b> – <i>Ty Punch (rum)</i>	7,00 €
<b>Mojito</b> – <i>Mojito</i>	8,00 €
<b>Whisky Oban</b> – <i>Oban whisky</i>	10,00 €
<b>Whisky Macallan</b> – <i>Macallan whisky</i>	11,00 €
<b>Whisky Jameson</b> – <i>Jameson whiskey</i>	7,50 €
<b>Whisky Jack Daniel's</b> – <i>Jack Daniel's bourbon</i>	7,50 €

## Les Eaux - Water

<b>1/2L Vittel</b> OU <b>Plancoët</b> – <i>1/2L still mineral water</i>	4,00 €
<b>1/2L San pellegrino</b> OU <b>Eau de Perrier</b> – <i>1/2L sparkling</i>	4,00 €
<b>1L Vittel</b> OU <b>Plancoët</b> – <i>1L still mineral water</i>	5.50 €
<b>1L San pellegrino</b> OU <b>Eau de Perrier</b> – <i>1L sparkling</i>	5.50 €

