

LES ENTRÉES / STARTERS

Assiette de 12 palourdes grises farcies, <i>Platter of 12 stuffed clams</i>	16,50
Foie gras de canard, compotée pommes poires <i>Duck foie gras, stewed apples and pears</i>	18,50
Saint-Jacques snackées, purée de céleris branche, <i>Scallops à la plancha, mashed celery</i>	16,50
Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons, <i>Fish soup, rouille and croutons</i>	10,00
Terrine campagnarde au foie gras, <i>Country style foie gras terrine</i>	11,50
Céviche de daurade, citron vert et marjolaine, <i>Seabream ceviche, lime and marjoram</i>	12,50
Poêlée de calamars au saté, <i>Pan fried squids with saté</i>	15,50
Assiette Végétarienne, <i>Vegetarian platter</i>	16,50

LES FRUITS DE MER / SEAFOOD

Tourteau ou araignée, <i>Crab or spider crab</i>	17,50
Assiette de langoustines 300 g, <i>Langoustine platter</i>	23,00
Bigorneaux ou bulots, <i>Winkles or whelks</i>	10,00
Assiette de coquillages huîtres, palourdes, bigorneaux et bulots <i>Shellfish platter-oysters, clams, winkles and whelks</i>	19,50
Huîtres de l'Île-Tudy Creuses n°3, <i>Île Tudy oysters</i>	Les 6 : 13,00 Les 9 : 18,00 Les 12 : 22,50
Plateau de fruits de mer, <i>Large seafood platter</i>	44,50 / personne
6 huîtres, langoustines, 1/2 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>	
Assiette de fruits de mer, <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

Barbue grillée, tagliatelles de légumes et riz sauté <i>Grilled Brill, served with vegetables tagliatelle and sauted rice</i>	24,00
Cabillaud vapeur, lait de coco gingembre <i>Steamed Cod, coconut milk and ginger</i>	18,00
Lotte à l'armoricaine, linguines aux coques <i>« Armoricaine » monkfish, linguines with cockles</i>	23,00
Traditionnelle sole meunière, Traditional sole meunière	29,50
Tranche de lieu à la plancha, pommes de terre à la fourchette <i>Sliced pollock à la plancha, crushed potatoes</i>	19,00
Palette de la mer <i>Mix of 3 grilled white fish</i>	29,00
Bar en cuisson douce, beurre blanc citronné <i>Braised seabass, lemon beurre blanc</i>	29,00
Homard grillé, sauce à la bigoudène, Grilled lobster	12,50 les 100g

LES VIANDES ET LES GRILLADES / MEAT & GRILL

Hamburger maison au bacon, Homemade bacon burger	17,00
Canette rôtie, acidulé de carottes et shitakés <i>Roasted young duck, soir carrots and shiitake mushrooms</i>	19,50
Filet de boeuf grillé, Grilled tenderloin	27,00
Supplément escalope de foie gras, Escalope of foie gras extra	7,50
Noix d'entrecôte Race Angus, Angus rib eye steak	29,50
Onglet de veau sauce cèpes, gratin dauphinois <i>Vealback steak, porcini sauce, potatoe gratin</i>	23,50
Côte de bœuf grillée (pour 2 personnes) env. 900 g. Grilled prime rib (for 2 people)	54,00
Tartare de boeuf, Beef tartare	19,00
Bavette Race Angus à l'échalote, Angus flank steak with shallots	21,50

MENU 21,50

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi, sauf jours fériés.
Served only for lunch from Tuesday to Friday, except bank holidays.

UN PLAT + UN DESSERT, A choisir exclusivement dans le menu à 32,00.
MAIN COURSE + DESSERT, Dishes of your choice from the 32.00 Menu.

MENU 32,00

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 au foie gras,
Country style foie gras terrine

Céviche de daurade, citron vert et marjolaine,
Seabream ceviche, lime and marjoram

Cabillaud vapeur, lait de coco gingembre,
Steamed Cod, coconut milk and ginger

Canette rôtie, acidulé de carottes et shitakés
Roasted young duck, soir carrots and shiitake mushrooms

Tranche de lieu à la plancha, pommes à la fourchette, beurre monté citronné
Sliced pollock à la plancha, crushed potatoes, lemon beurre monté

Carte des desserts
Dessert menu

Aucun changement n'est possible sur les menus. Merci de votre compréhension.

MENU 43,00

9 huîtres de l'Île-Tudy,
9 Île Tudy oysters

Foie gras de canard, compotée pommes poires,
Duck foie gras, stewed apples and pears

Saint-Jacques snackées, purée de céleris branche
Scallops à la plancha, mashed celery

Poêlée de calamars au saté
Pan fried squids with saté

Barbue grillée, tagliatelles de légumes et riz sauté
Grilled Brill, served with vegetables tagliatelle and sauted rice

Lotte à l'armoricaine, linguines aux coques
« Armoricaïne » monkfish, linguines with cockles

Onglet de veau sauce cèpes, gratin dauphinois
Vealback steak, porcini sauce, potatoe gratin

1/2 homard grillé (env. 350g), sauce à la bigoudène, sup. 15,00 €
1/2 grilled lobster (approx. 350g) € 15.00 supplement

Carte des desserts
Dessert menu

Aucun changement n'est possible sur les menus. Merci de votre compréhension.

MENU ENFANT 11,50 jusqu'à 10 ans / CHILDREN'S MENU

Steak haché ou Blanc de volaille ou Poisson
Meat Minced 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

LES DESSERTS / DESSERTS

Assiette de fromages affinés, <i>Selection of mature cheeses</i>	10,00
Tarte tatin, mascarpone au pain d'épice <i>Tarte tatin served with gingerbread mascarpone</i>	9,00
Mi-cuit au chocolat, glace vanille <i>Chocolate mi-cuit, vanilla ice-cream</i>	9,00
Mousse nougat et fruits de la passion <i>Nougat mousse and passions fruits</i>	9,00
Parfait aux éclats de cacahuètes caramélisées <i>Caramelized peanuts parfait</i>	9,00
Macaron à la confiture de framboise <i>Raspberry jam muffin</i>	9,00

LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

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

LES APÉRITIFS / APÉRITIFS

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

LES EAUX / WATER

1/2 L. Vittel ou Plancoët, 1/2 L. still mineral water	4,00
1/2 L. San pellegrino ou Eau de Perrier, 1/2 L. sparkling	4,00
1 L. Vittel ou Plancoët, 1 L. still mineral water	5,50
1 L. San pellegrino ou Eau de Perrier, 1 L. sparkling	5,50