

Les Entrées – Starters

Assiette de 12 palourdes grises farcies – <i>Platter of 12 stuffed grey clams</i>	16,50 €
Foie gras de canard , compotée d'échalotes <i>Duck foie gras, stewed shallots</i>	18,50 €
Gaspacho vert , langoustines rôties – <i>Green Gazpacho, roasted langoustines</i>	17,50 €
Soupe de poissons de roche , rouille et croûtons – <i>Fish soup, rouille and croutons</i>	11,00 €
Pressé de poulet fermier , sauce barbecue – <i>Free range chicken terrine, barbecue sauce</i>	11,50 €
Céviche de daurade aux agrumes – <i>Citrus seabream ceviche</i>	12,50 €
Gravlax de saumon "HiddenFjord" aux algues , crème de timut <i>Seaweed Marinated « Hidden Fjord » Salmon, creamy timut pepper sauce</i>	14,50 €
Salade estivale – <i>Summer salad</i>	15,00 €
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 300g – <i>Langoustine platter 300g</i>	Prix selon cours
Bigorneaux OU bulots – <i>Winkles or whelks</i>	11,00 €
Assiette de coquillages huîtres, palourdes, bigorneaux et bulots <i>Shellfish platter - oysters, clams, winkles and whelks</i>	19,50 €
Huîtres de l'Île Tudy – <i>Île Tudy oysters</i>	Creuses n°3
Les 6	13,00 €
Les 9	18,50 €
Les 12	23,00 €
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

Filet de Saint-Pierre grillé , légumes et purée de carottes gingembre <i>Fillet of grilled John Dory, vegetables and mashed gingery carrots</i>	24,00 €
Cabillaud vapeur , bouillon asiatique et coques <i>Steamed Cod, cockles in an asian broth</i>	19,00 €
Raie aux câpres , riz sauté <i>Stingray with capers, sauted rice</i>	18,50 €
Traditionnelle sole meunière – <i>Traditional sole meunière</i>	31,00 €
Tranche de lieu à la plancha , écrasé de pommes de terre <i>Sliced pollock à la plancha, crushed potatoes</i>	19,50 €
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>	32,00 €
Homard grillé , sauce à la bigoudène – <i>Grilled lobster</i>	12,50 € les 100g

Les Viandes et Les Grillades - Meat and Grill

Hamburger maison au bacon – <i>Homemade bacon burger</i>	17,50 €
Secreto de porc ibérique , tagliatelles de légumes et pommes de terre rôties <i>Iberico pork secreto, vegetables tagliatelle and new potatoes</i>	19,50 €
Filet de boeuf grillé – <i>Grilled tenderloin</i>	27,00 €
Supplément escalope de foie gras – <i>Escalope of foie gras extra</i>	7,50 €
Noix d'entrecôte Race Angus – <i>Angus rib eye steak</i>	29,50 €
Grenadin de veau , gratin dauphinois et légumes <i>Veal grenadin, gratin dauphinoise and vegetables</i>	23,50 €
Côte de bœuf grillée (pour 2 personnes) env. 900 gr – <i>Grilled prime rib (for 2 people)</i>	57,00 €
Tartare de boeuf – <i>Beef tartare</i>	19,50 €
Onglet race Angus à l'échalote – <i>Undercut of beef and its schallot sauce</i>	22,50 €

MENU 21,50 €

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

A choisir exclusivement dans le Menu à 32,00 €

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

Dishes of your choice from the 32.00 Menu.

UN PLAT + UN DESSERT - MAIN COURSE + DESSERT

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*

Pressé de poulet fermier, sauce barbecue – *Free range chicken terrine, barbecue sauce*

Céviche de daurade aux agrumes - *Citrus seabream ceviche*

Raie aux câpres, riz sauté - *Stingray with capers, sauted rice*

Secreto de porc ibérique, tagliatelles de légumes et pommes de terre rôties

Iberico pork secreto, vegetables tagliatelle and new potatoes

Tranche de lieu à la plancha, écrasé de pommes de terre, beurre monté citronné

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

Dessert au choix ou 2 boules de glace

Aucun changement n'est possible sur les menus.

Merci de votre compréhension.

MENU 43 €

9 huîtres de l'Île Tudy

9 Île Tudy oysters

Foie gras de canard, compotée d'échalotes

Duck foie gras, stewed shallots

Gaspacho vert, langoustines rôties

Green Gazpacho, roasted langoustines

Gravlax de saumon "HiddenFjord" aux algues, crème de timut

Seaweed Marinated « Hidden Fjord » Salmon, creamy timut pepper sauce

Filet de Saint-Pierre grillé, légumes et purée de carottes gingembre

Fillet of grilled John Dory, vegetables and mashed gingery carrots

Cabillaud vapeur, bouillon asiatique et coques

Steamed Cod, cockles in an asian broth

Grenadin de veau, gratin dauphinois et légumes

Veal grenadin, gratin dauphinoise and vegetables

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

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

Dessert au choix ou 2 boules de glace

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	10,00 €
<i>Selection of mature cheeses</i>	
Tarte citron, coulis de fruits	9,00 €
<i>Lemon tart, fruit coulis</i>	
Mi-cuit au chocolat, glace vanille	9,00 €
<i>Chocolate mi-cuit, vanille ice-cream</i>	
Crème brûlée à la fève de tonka	9,00 €
<i>Tonka feve crème brûlée</i>	
Entremets clémentine, fruits frais	9,00 €
<i>Clementine cake, fresh fruit</i>	

Les Boissons Chaudes - Hot Drinks

Café - Coffee	2,20 €
Décaféiné - Decaffeinated coffee	2,50 €
Thé nature - Tea	3,50 €
Thé parfumé - Flavoured tea	3,50 €
Infusion - Herbal tea	3,50 €

Les Apéritifs - Apéritifs

Anis – <i>Anise liquor</i>	4,00 €
Martini – <i>Martini</i>	4,00 €
Martini Gin – <i>Gin Martini</i>	6,00 €
Suze – <i>Suze</i>	4,00 €
Campari – <i>Campari</i>	4,50 €
Américano maison – <i>House Americano</i>	6,80 €
Rosé Pamplemousse – <i>Grapefruit Rosé</i>	4,80 €
Kir – <i>Kir</i>	4,00 €
Kir Pétillant – <i>Sparkling kir</i>	4,80 €
Coupe Pétillant – <i>Glass of sparkling wine</i>	4,40 €
Coupe Champagne – <i>Glass of Champagne</i>	8,50 €
Kir Royal – <i>Kir Royal</i>	8,90 €
Punch Planteur – <i>Planter's Punch</i>	7,00 €
Ty Punch – <i>Ty Punch (rum)</i>	7,00 €
Mojito – <i>Mojito</i>	8,50 €
Whisky Oban – <i>Oban whisky</i>	12,00 €
Whisky Macallan – <i>Macallan whisky</i>	14,00 €
Whisky Jameson – <i>Jameson whiskey</i>	7,50 €
Whisky Jack Daniel's – <i>Jack Daniel's bourbon</i>	7,50 €

Les Eaux - Water

1/2L Vittel OU Plancoët – <i>1/2L still mineral water</i>	4,00 €
1/2L San pellegrino OU Eau de Perrier – <i>1/2L sparkling</i>	4,00 €
1L Vittel OU Plancoët – <i>1L still mineral water</i>	5,50 €
1L San pellegrino OU Eau de Perrier – <i>1L sparkling</i>	5,50 €