

Les Entrées – Starters

Assiette de 12 palourdes farcies – <i>Platter of 12 stuffed clams</i>	15,50 €
Foie gras de canard , chutney de fruits secs – <i>Duck foie gras, dried fruits chutney</i>	18,50 €
Gaspacho , espuma de jambon serrano et langoustines rôties <i>Gaspacho, Serrano ham emulsion and roasted langoustines</i>	17,50 €
Soupe de poissons de roche , rouille et croûtons – <i>Fish soup, rouille and croutons</i>	10,00 €
Terrine de boeuf sauce ravigote – <i>Beef terrine served with ravigote sauce</i>	11,50 €
Pressé de pommes de terre aux harengs et saumon fumés – <i>Mashed potatoes with kipper and smoked salmon</i>	12,00 €
Tataki de thon , salade de choux rouge – <i>Tuna tataki, red cabbage salad</i>	15,50 €
Assiette Végétarienne – <i>Vegetarian platter</i>	16,50 €
Salade estivale – <i>Summer season salad</i>	13,50 €
Tartare de bar – <i>Seabass tartare</i>	22,00 €

Les Fruits de Mer – Seafood

Tourteau OU araignée – <i>Crab or spider crab</i>	17,00 €
Assiette de langoustines – <i>Langoustine platter</i>	21,00 €
6 huîtres creuses et langoustines – <i>6 cupped oysters and langoustines</i>	21,50 €
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>	19,00 €
Huîtres de l'Île Tudy – <i>Île Tudy oysters</i>	Creuses n°3
Les 6	12,00 €
Les 9	17,00 €
Les 12	21,50 €
Plateau de fruits de mer – <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>	
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 snacké , vierge de légumes <i>Fillet of John Dory lightly fried</i>	24,00 €
Raie à la crème d'oignons doux , riz sauvage <i>Skate with sweet onion cream sauce, wild rice</i>	19,00 €
Cabillaud vapeur , bouillon asiatique <i>Steamed cod, asian broth</i>	22,00 €
Traditionnelle sole meunière – <i>Traditional sole meunière</i>	28,50 €
Tranche de lieu à la plancha , pommes à la fourchette <i>Sliced pollock à la plancha, crushed potatoes</i>	18,00 €
Palette de la mer <i>Mix of 3 grilled white fish</i>	28,00 €
Bar en cuisson douce , beurre blanc citronné <i>Braised seabass, lemon beurre blanc</i>	29,00 €
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>	17,00 €
Porc aux palourdes , pommes de terre au thym <i>Porc and Clams stew, roasted potatoes with thyme</i>	17,50 €
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>	27,50 €
Magret de canard à l'aigre douce , far de pommes de terre <i>Sweet and sour fillet of duck breast, potato flan</i>	22,50 €
Côte de bœuf grillée (pour 2 personnes) env. 900 gr – <i>Grilled prime rib (for 2 people)</i>	54,00 €
Tartare de boeuf – <i>Beef tartare</i>	19,00 €
Bavette Race Angus à l'échalote – <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 de bœuf sauce ravigote – *Beef terrine served with ravigote sauce*

Pressé de pommes de terre aux harengs et saumon fumés – *Mashed potatoes with kipper and smoked salmon*

Raie à la crème d'oignons doux, riz sauvage – *Skate with sweet onion cream sauce, wild rice*

Porc aux palourdes, pommes de terre au thym –

Porc and Clams stew, roasted potatoes with thyme

Tranche de lieu à la plancha,

Pommes à la fourchette, beurre monté citronné

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

Crème cappuccino, chantilly sésame pistache

Cappuccino custard, sesame and pistachio whipped cream

Ananas confit aux épices du monde – *Candied and spiced pineapple*

Pomme caramélisée façon tatin – *Caramelized apple Tatin style*

Duo de glaces – *Duo of ice cream*

MENU 39,50 €

9 huîtres de l'Île Tudy

9 Île Tudy oysters

Foie gras de canard, chutney de fruits secs

Duck foie gras, dried fruits chutney

Gaspacho, espuma de jambon serrano et langoustines rôties

Gaspacho, Serrano ham emulsion and roasted langoustines

Tataki de thon, salade de choux rouge

Tuna tataki, red cabbage salad

Filet de Saint Pierre snacké, vierge de légumes

Fillet of John Dory lightly fried

Cabillaud vapeur, bouillon asiatique

Steamed cod, asian broth

Magret de canard à l'aigre douce, far de pommes de terre

Sweet and sour fillet of duck breast, potato flan

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

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

Framboisier – *Raspberry cream cake*

Mousse nougat au chocolat blanc, coulis passion

Nougat and white chocolate mousse, passion fruit coulis

Gâteau au chocolat juste cuit, glace vanille

Melt-in-the-mouth chocolate cake, caramel ice cream

Carte des glaces – *Ice cream menu*

Les Desserts – Desserts

Assiette de fromages affinés – <i>Selection of mature cheeses</i>	9,50 €
Crème cappuccino , chantilly sésame pistache <i>Cappuccino custard, sesame and pistachio whipped cream</i>	7,50 €
Gâteau au chocolat juste cuit , crème glacée vanille <i>Melt-in-the-mouth chocolate cake, caramel ice cream</i>	9,00 €
Mousse nougat au chocolat blanc , coulis passion <i>Nougat and white chocolate mousse, passion fruit coulis</i>	9,00 €
Pomme caramélisée façon tatin – <i>Caramelized apple Tatin style</i>	7,50 €
Framboisier – <i>Raspberry cream cake</i>	9,00 €
Ananas confit aux épices du monde – <i>Candied and spiced pineapple</i>	7,50 €

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 – <i>Anise liquor</i>	3,80 €
Martini – <i>Martini</i>	3,80 €
Martini Gin – <i>Gin Martini</i>	6,00 €
Suze – <i>Suze</i>	3,80 €
Campari – <i>Campari</i>	4,20 €
Américano maison – <i>House Americano</i>	6,50 €
Rosé Pamplemousse – <i>Grapefruit Rosé</i>	4,50 €
Kir – <i>Kir</i>	3,80 €
Kir Pétillant – <i>Sparkling kir</i>	4,60 €
Coupe Pétillant – <i>Glass of sparkling wine</i>	4,20 €
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>	8,00 €
Whisky Oban – <i>Oban whiskey</i>	10,00 €
Whisky Macallan – <i>Macallan whiskey</i>	11,00 €
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 €