

Les Apéritifs

<i>La Coupe de Champagne « R » de Ruinart 12cl</i>	17,00€
<i>La Coupe de Champagne Brut du moment 12cl</i>	15,00€
<i>Le Cocktail Maison (Liqueur de Framboises, Gin et Champagne) 12cl</i>	15,00€
<i>Le Kir Royal (Cassis, Framboises, Pêche, Mûre ou Myrtille) 12cl</i>	15,00€
<i>L'Americano « Maison » 12cl</i>	14,00€
<i>Le Spritz Apérol</i>	14,00€
<i>Le Mojito</i>	14,00€
<i>Le Sex on the beach</i>	13,00€
<i>Le Gin Tonic</i>	13,00€
<i>Le Campari Orange 12cl</i>	14,00€
<i>Porto Rouge ou Blanc, Pommeau, Beaumes de Venise, 8cl</i>	12,00€
<i>Martini Rouge ou Blanc, Noilly, Suze 8cl</i>	9,00€
<i>Ricard, Pastis breton, 2cl</i>	9,00€
<i>Kir Breton, kir vin blanc 12cl</i>	9,00€

La Sélection de Whisky 4cl

<i>Oban, Dalwhinnie, Lagavulin, Glenkinchie, Gragganmore, Chivas,</i>	15,00€
<i>Whisky Breton, Gwalarn pure malt, Whisky japonais, The Tottori</i>	
<i>JB, Jameson,</i>	12,00€

Les Apéritifs Sans Alcool & Jus de Fruits

<i>Le Jus de Fruits artisanal « Alain Milliat » 20cl</i>	8,00€
<i>(Passion, ananas, poire, abricot)</i>	
<i>Cocktail de jus de fruits, Jungle Green, Paradise dream</i>	12,00€

Les Vins au Verre

Vin Blanc :

<i>Chardonnay « Domaine Neptune » 12cl</i>	6,50€
<i>Menetou Salon « Domaine Chavet » 12cl</i>	7,50€

Vin Rouge :

<i>Bordeaux Supérieur « Château Pierrail » 12cl</i>	7,00€
<i>Saumur Champigny « Domaine des Elettes » 12cl</i>	7,00€

Vin Rosé :

<i>Côtes de Provence Bio « Château Maïme » 12 cl</i>	7,00€
------------------------------------------------------	-------

Menu En Terre Cancalaise 52€

Amuse-bouche au gré du chef

*Les 10 Huîtres Creuses N°1 de la maison Brévault
Le Foie Gras de Canard frais maison, Confiture de Figues
L'Assiette de Fruits de Mer*

*Le Dos de Bar au beurre blanc, Épinards et Petits Légumes à l'Ail des Ours
Le Médaillon de Lotte, Nage de petits Légumes
La Canette Sauce Framboise, Mousseline de Pommes de Terre
Les Rognons et Ris de Veau Sauce Madère, Garniture du Moment*

*La Crème Brûlée à la Vanille
Le Cœur Coulant au Chocolat grand cru, Caramel au Beurre Salé, Glace Vanille
Le Crumble de Pommes et sa Crème Glacée*



Menu Chemin des Douaniers 35€

Formule 2 plats 28€ servie du mercredi au vendredi le midi.

*Les 8 Huîtres Creuses N°3 de la Maison Brévault
Le Gravlox de Saumon d'Écosse, Crème Fouettée Ciboulette
La Soupe de Poisson faite par nos soins*

*L'aile de Raie Poêlée Beurre Citronné, Petits Légumes
Le Filet de Lieu Jaune, Sauce Citron et Curcuma, Purée et Petits Légumes
Les Joes de Cochon Confites au Cidre Fermier Artisanal*

*La Panna Cotta aux Fruits Rouges
Coupe de Glace ou Sorbet Maison Elien
(Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, cassis, citron, yaourt bulgare fruits rouges, pistache, passion)
La Brioche Façon Pain Perdu, Crème Anglaise*



Menu Casier Bleu 95 €

L'Incontournable Homard Grillé Pointe du Grouin

Amuse-bouche au gré du chef

Les 12 Huîtres Creuses N°1 de la Maison Brévault

L'Assiette de Fruits de Mer

La Salade Gourmande au Foie Gras de Canard Frais Maison,

Les Noix de Saint-Jacques Poêlées et Langoustines Décortiquées

Le ½ Homard Grillé Breton « Pointe du Grouin » (450g environ)

L'Assiette de Fromages Affinés de Maître Bordier

La Carte des Desserts (à commander au début de repas)

Menu Petit Marin 14€

(Jusque 12 ans)

Un jus d'orange 20cl

L'Escalope de Poulet ou le Filet de Poisson

Accompagnement de Frites Maison ou Mousseline de pommes de terre

La Glace Surprise ou Le Moelleux au Chocolat

Les Huîtres Plates et Creuses de la Maison Brevault

Les 12 Huîtres Creuses de Cancale N°1	28,00€
Les 12 Huîtres Creuses de Cancale N°3	25,00€

Les Produits frais de la mer

<u>Le Plateau de Fruits de Mer</u>	48,00€
(Crevettes roses, Bigorneaux, Bulots, Langoustines, Crabe, 6 Huîtres Creuses)	(par pers.)
Supplément ½ homard SUR COMMANDE 16,50€ les 100gr (Mini. 500gr)	
<i>L'Araignée de Mer Mayonnaise</i>	22 ,00€
<i>Le Tourteau Mayonnaise</i>	26,00€
<i>Le Bol de Bulots Mayonnaise</i>	15,50€
<i>L'Assiette de Crevettes Roses, Mayonnaise</i>	20,00€
<i>Les Langoustines Mayonnaise</i>	35,00€
<i>Les Moules Marinière ou à la Crème, servies avec Frites (selon la saison)</i>	17,50€

Les Spécialités de la Maison

Le Homard Grillé Breton « Pointe du Grouin » 16,50€ les 100g

Minimum 450g/personne

Le Homard Mayonnaise sur commande » 16,50€ les 100g

Minimum 500g/personne

Les Langoustines Grillées à la crème 45,00€



Les Entrées

<i>Le Gravlax de Saumon d'Écosse, Crème Fouettée Ciboulette</i>	22,00€
<i>La Soupe de Poisson Faite par nos Soins</i>	18,00€
<i>Le Foie Gras de Canard Frais Maison et sa Confiture de Figs</i>	21,00€
<i>La Salade Gourmande au Foie Gras, St Jacques et Langoustines</i>	25,00€

Les Poissons

<i>L'Aile de Raie au Beurre Citronné et Petits Légumes</i>	27,00€
<i>Le Dos de Bar au Beurre Blanc, Épinards et Petits Légumes à l'Ail des Ours</i>	35,00€
<i>Le Médaillon de Lotte, Sauce Citron et Curcuma, Nage de Petits Légumes</i>	32,00€
<i>Le Filet de Lieu Jaune, Purée et Petits Légumes</i>	28,00€
<i>La Choucroute de la Mer (Bar, Lotte, St Jacques, Lieu), Sauce Safran</i>	42,00€

Les Viandes

Nos Viandes sont d'origine Française

<i>Le Filet de Bœuf Rôti au Poivre, Pommes de Terre Grenaille et Shiitakés</i>	43,00€
<i>Les Joles de Cochon Confites au Cidre et au Sarrazin</i>	26,00€
<i>La Canette Sauce Framboise, Mousseline de Pommes de Terre</i>	31,00€
<i>Les Rognons de Veau Sauce Madère, Grenailles</i>	38,00€
<i>Les Ris de Veau Sauce Champagne, Mousseline de Pommes de Terre</i>	45,00€



<i>L'Assiette de Fromages Affinés de Maître Bordier avec Salade Verte</i>	15,00€
<i>La Salade Verte de Saison</i>	5,00€
<i>Frites Maison</i>	6,50€

Les Desserts

Tous les desserts sont à commander en début de repas

<i>La Coupe de Glace ou Sorbet Maison Éric Elien 2 parfums aux choix :</i> <i>Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, cassis, citron, yaourt fruits rouges, pistache, passion.</i>	7,50€
<i>La Panna Cotta aux Fruits Rouges</i>	12,00€
<i>Le Cœur Coulant au Chocolat, Caramel au Beurre Salé, Glace Vanille</i>	14,00€
<i>La Coupe de Fruits Frais Façon Melba (glace fraise, fruits frais, Chantilly)</i>	14,50€
<i>La Tarte Fine aux Pommes, Caramel au Beurre Salé</i>	14,00€
<i>Le Panaché Fraises Framboise, Glace Bulgare Coulis de Fruits rouges</i>	20,00€
<i>La Crème Brûlée à la Vanille</i>	14,00€
<i>Le Crumble aux Pommes Servi Tiède avec une Crème Glacée</i>	14,00€
<i>Le Café ou Thé gourmand</i>	15,00€

Les Eaux Minérales

<i>Eau minérale plate Plancoët ou Vittel 1l</i>	6,00€
<i>Eau minérale plate Plancoët ou Vittel 50cl</i>	5,00€
<i>Eau minérale gazeuse Châteldon 70cl</i>	7,50€
<i>Eau minérale Plancoët fines bulles 1l</i>	6,00€
<i>Eau minérale Plancoët fines bulles 50cl</i>	5,00€

Les Boissons Chaudes

<i>Café Espresso</i>	3,50€
<i>Thé – Infusion</i>	4,50€
<i>Chocolat</i>	4,50€
<i>Café ou Thé Gourmand</i>	15,00€

Allergènes : Nous en faire part lors de votre commande.

Allergens: Let us share it when you order.

Nos achats dépendant du marché, nous vous remercions de ne pas nous tenir rigueur des plats qui pourraient faire défaut à notre carte.