

Les Apéritifs

<i>La Coupe de Champagne « R » de Ruinart 12cl</i>	17,00€
<i>La Coupe de Champagne Brut « Haton » 12cl</i>	15,00€
<i>Le Cocktail Maison (Liqueur de Framboises, Gin et Champagne) 12cl</i>	14,00€
<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>	12,00€
<i>Le Sex on the beach</i>	12,00€
<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>	14,50€
<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 » 33cl</i>	9,50€
<i>(Passion, pomme, 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>	7,00€
<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 Canelaise 52€



Amuse-bouche au gré du chef

L'Assiette de fruits de mer

Les 10 Huîtres Creuses N°1 de la maison Brévault

Le Foie Gras de Canard frais maison, chutney d'oignon de Roscoff

Le Dos de Bar au beurre blanc, sur lit d'épinards

Le Médaillon de lotte, nage de petits légumes

La Canette sauce framboise, mousseline de pommes de terre

La Panna Cotta aux fruits rouges

Le Cœur Coulant au Chocolat grand cru, caramel au beurre salé, glace vanille

La Coupe de fruits façon melba (glace fraise, fruits frais, chantilly maison)



Menu Chemin des Douaniers 35€

Les 8 Huîtres Creuses N°3 de la maison Brévault

Les Œufs mimosas à la chair d'araignée et sarrasin

La Soupe de Poisson faite par nos soins

Le Filet de lieu jaune, purée et petits légumes

Les Joues de cochon confites au cidre et sarrasin

La Tarte au citron, meringue croquante au zeste de citron vert

La Coupe de glace artisanale de la maison Eric Elien



Nos menus sont servis de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30, prolongation d'une demi-heure à la carte.

Nos achats dépendant du marché, nous vous remercions de ne pas nous tenir

Rigueur des plats qui pourraient faire défaut à notre carte

Menu Casier Bleu 95 €



L'Incontournable Homard Grillé « Pointe du Grouin »

Amuse-bouche au gré du chef

L'Assiette de fruits de mer

Les 12 Huîtres creuses N°1 de la maison Brévault

Les Ravioles de langoustines, émulsion de crustacés et salicornes

Le Homard Breton Grillé « 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)

*L'Escalope de poulet ou Le Filet de poisson
Accompagnement Frites maison ou Mousseline de Pommes de Terre*



Une coupe de glace ou un moelleux au chocolat

Les Huîtres Creuses de la Maison Brévault



<i>Les 12 Huîtres Creuses de Cancale N°1</i>	28,00€
<i>Les 12 Huîtres Creuses de Cancale N°3</i>	25,00€

Les Produits frais de la Mer

<i>Le Bol de Bulots Mayonnaise</i>	15,50€
<i>La Soupe de Poisson faite par nos soins</i>	18,50€
<i>Les Langoustines Mayonnaise</i>	35,00€
<u>Le Plateau de Fruits de Mer :</u> <i>servi jusque 13h15/20h15</i>	48,00€
<i>(Crevettes roses, Bigorneaux, Bulots, Langoustines, Crabe, 6 Huîtres Creuses)</i>	(par pers.)
<i>Supplément ½ homard 16,50€ les 100gr (. Mini. 500g)</i>	

Les Spécialités

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

Minimum 450g/personne

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

Minimum 450g/personne

Les Langoustines grillées à la crème **37,50€**

Les Entrées

<i>Les Œufs mimosas à la chair d'araignée et sarrasin</i>	12,00€
<i>Les Ravioles de Langoustines, nage de légumes croquants</i>	18,00€
<i>La Soupe de poisson faite par nos soins</i>	18,50€
<i>Le Foie gras de canard frais maison, chutney d'oignon de Roscoff</i>	19,50€



Les Poissons

<i>Le Dos de Bar au beurre blanc, sur lits d'épinards</i>	38,50€
<i>Le Médaillon de lotte, nage de petits légumes</i>	29,50€
<i>Le Filet de lieu jaune, purée et petit légumes</i>	28,00€

Les Viandes

Nos Viandes sont d'origine Française

<i>Le Filet de Bœuf rôti au poivre fumé, pommes de terre grenailles et shitakés</i>	43,00€
<i>Les Joues de cochon confites au cidre et sarrasin</i>	26,00€
<i>La Canette sauce framboise, Mousseline de Pommes de Terre</i>	31,00€



<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



<i>La Coupe de Glace Artisanale Maison Éric Elie 2 parfums aux choix :</i>	<i>7,50€</i>
<i>Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, cassis, citron, fruits rouges, pistache, passion.</i>	
<i>La Panna cotta aux fruits rouges, brisure de sablé breton</i>	<i>12,00€</i>
<i>Le Cœur coulant au chocolat, caramel au beurre salé, glace vanille</i>	<i>12,00€</i>
<i>La Tarte au Citron, meringue croquante au zeste de citron vert</i>	<i>11,00€</i>
<i>La Coupe de fruits façon melba (glace fraise, fruits frais, chantilly maison)</i>	<i>14,50€</i>
<i>La Tarte Fine aux Pommes, Caramel au Beurre Salé, glace vanille</i>	<i>14,00€</i>
<i>Le Café ou Thé gourmand</i>	<i>15,00€</i>

Les Eaux Minérales

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

Les Boissons Chaudes



<i>Café Espresso</i>	<i>3,50€</i>
<i>Thé – Infusion</i>	<i>4,50€</i>
<i>Chocolat</i>	<i>4,50€</i>

*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.*