

Chers Clients, Chères Clientes,

Nous souhaitons vous informer que pendant cette période nous maintenons nos horaires de service avec l'ouverture de nos portes tous les jours dès 7h30 pour nos délicieux petits déjeuner, le service du midi en continu (pourquoi pas un plateau de fruits de mer ou encore un steak tartare à 16h...), notre salon de thé et le dîner proposé jusqu'à minuit.

Nous maintenons notre offre commerciale intégrale jusqu'à 22h30 et après cette horaire, seuls les plats précédés de la mention « je suis aussi servi après 22h30 » vous seront proposés.

Huîtres Creuses

Je suis servi après
22h30

les 12 les 9 les 6

Fine Prat ar Coum - Famille Yvon Madec n°3 32,00 25,00 17,00

C'est à la pointe de la Bretagne que s'élève la Prat ar Coum, pour une chair pansue & goûteuse

Perle de l'Impératrice n°3 - Joël Dupuch 44,00 34,00 23,00

Sublimes, fines, généreuses, les huîtres des parcs de l'Impératrice sont aux antipodes du commun et de la banalité. Joël Dupuch nous propose sa « Perle » charnue et croquante. C'est une nouvelle référence qui bouscule les critères de goût et du plaisir de dégustation

Spéciale Gillardeau n°4 56,00 43,00 29,00

C'est la Rolls des huîtres, entre passion et tradition dans le respect d'un savoir-faire ancestral : le must !

Dégustation d'huîtres Creuses

Je suis servi après
22h30

les 12 les 6

Une huître de chaque destination pour un voyage gourmand
le long de la côte Atlantique... 42,00 22,00

La mer sur un plateau

Je suis servi après
22h30

Buisson de langoustines et mayonnaise maison (400 g.) à consulter sur l'ardoise

Bulots La Douzaine 12,00

Dégustation de coquillages au naturel La douzaine 14,50

Bouquet de crevettes et mayonnaise maison 16,00

Tourteau La pièce 19,00

Plateau de l'écailler Pour 1 personne 39,00

1/2 Tourteau, Crevettes roses, 6 Bulots, 3 Palourdes, 3 Amandes, Bigorneaux
et 4 Huîtres creuses Prat Ar Coum

Plateau de La Cigale Pour 1 personne 56,00

Langoustines tout-venant (200g), 1/2 Tourteau, Crevettes roses, 3 Palourdes, 3 Amandes,
6 Bulots, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine Prat ar Coum n°3 de chez Yvon Madec.

Prix Nets en Euros

Nous vous informons que nous n'acceptons plus les règlements par chèque bancaire.

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou allergies.

Carte d'Automne



Plats « faits maison » élaborés sur place à partir de produits frais et bruts, préparés et cuisinés par Antoine Doré, notre chef de cuisine, et son équipe

Grignotages

Crème riz rouge et coriandre / crevettes tempura 3 pièces	7,50
Croustilles sardines / basilic 3 pièces	7,50
Brochettes tomates / mozzarella 3 pièces	7,50
Assortiment 1 pièce de chaque sélection	7,50
La Planche de Cochonaille	
Sélection de charcuteries artisanales de Mr Lemarié et de notre pâté de campagne maison	
	pour 1 pers. 12,00
	pour 2 pers. 19,00

Je suis servi après
22h30

Entrées

Tomate et Burrata	12,00
Tomate cœur de Bœuf légèrement grillée, accompagnée d'une demie mozzarella burrata et relevée d'un vieux vinaigre balsamique et huile d'olive.	
Sardines et courgettes	13,00
Pressé de légumes (courgettes, tapenade, tomates) assaisonné au pesto et servi avec des filets de sardines rôtis au thym.	
La Canette Bretonne	14,00
Filet de canette fumé par nos soins accompagné d'une émulsion au bleu, raisin frais, mâche et cerneaux de noix	
Le Saumon Fumé	17,00
Filet de saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison, crème acidulée et pain de pays toasté	
Le Poulpe	19,00
Poulpe mariné au citron, cébette, piquillos et agrémenté d'une crème d'avocats	

Je suis servi après
22h30

Entrées Chaudes et Grandes Assiettes

Escargots « bio » au beurre persillé de la Maison Royer	les 6 : 9,50 les 12 : 19,00
Le Cèpe	21,00
Cèpes frais poêlés au beurre relevés d'un condiment persillé et de chips de jambon speck.	
Salade Végétarienne	19,00
La salade est composée d'haricots verts, mesclun, tomates cerises, poivrons rouges, cébette, olives, œuf mollet et relevé d'une vinaigrette aillée. <u>Version Vegan sans œuf</u> (-1 euro)	
Linguine n°22 de notre ami Henri Réfuto	19,00
Pâtes fraîches artisanales préparées exclusivement pour nous, cuisinées avec une crème infusée au lard, jambon speck et parmesan.	
Grande Salade d'Automne	21,00
Salade de mâche, raisin frais, noisette, potimarron rôti, bleu des Causses et rillons de cochon. La salade est relevé d'une vinaigrette aux fruits noir.	

Poissons

Je suis servi après
22h30

La Dorade Sébaste 22,00

Filet de dorade cuit à la plancha, accompagné d'une purée de pomme de terre à l'ail noir, de panais braisés et d'un beurre persillé.

Le Cabillaud 25,00

Dos de Cabillaud rôti accompagné d'une mousseline de brocoli à l'estragon, de cèpes grillés et d'un jus à la bordelaise.

Le Sandre de Loire 29,00

Filet de sandre rôti servi avec un mijoté de lentilles Beluga et potimarron, relevé d'un fumet safrané.

Retour de la Criée à consulter sur l'ardoise

Sauce beurre nantais à la demande.

Viandes

Je suis servi après
22h30

Tartare de boeuf français de race Charolaise tranché au couteau et préparé à votre table. Servi avec frites maison. 21,00

Solomillo Ibérique 24,00

Filet Mignon de cochon ibérique rôti en basse température, accompagné de légumes grillés et d'un jus au thym

Le Ris de Veau et Langoustines 39,00

Coeur de ris de veau français poêlé au beurre, accompagné de queues de langoustines et de sa bisque, d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'estragon et d'une salade d'herbes.

Pièce de boeuf: **Onglet de Boeuf grillé vbf** 23,00

Je suis servi après
22h30

Filet de Boeuf vbf 34,00

accompagnée de pommes de terre grenaille et de sauce Béarnaise

Garnitures supplémentaires (au choix):

Pommes frites maison, tombée de pousses d'épinards, légumes de saison 5,00
pommes de terre grenaille, pâtes artisanales, purée de pommes de terre à l'ail noir.

Nous mettons à votre disposition du pain sans gluten

Merci d'informer notre équipe en début de repas

15 minutes sont nécessaires pour sa préparation

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou allergies.

Les informations relatives aux allergènes sont à votre disposition à l'accueil de la brasserie.

Prix Nets en Euros. Nous vous informons que nous n'acceptons plus les règlements par chèque bancaire.