

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 36,00 28,00 19,00

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 59,00 46,00 31,00

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... 46,00 24,00

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 15,00

Tourteau La pièce 19,00

Plateau de l'écailler Pour 1 personne 42,00

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 59,00

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.

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

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

Huitres chaudes Rockefeller 3 pièces	9,50
Croquettes de cabillaud au curry breton 3 pièces	7,50
Crème de champignons / Bleu d'Auvergne 3 pièces	7,50
Assortiment 1 pièce de chaque sélection	8,50
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

L'œuf	11,00
Œuf bio cuit « parfait », toast de pain de pays de chez Honoré, jeunes pousses d'épinards et crème légère au lard.	
Le Champignon	12,00
Velouté de champignons façon « cappuccino », champignons des bois	
La Canette Bretonne	14,00
Filet de canette fumé par nos soins, émulsion de bleu, raisins frais, noix et salade de mâche	
Le Saumon Fumé	17,00
Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé à La Cigale, crème légèrement acidulée et pain de pays toasté	
La Lotte	19,00
Gravelax de Lotte finement tranché, mariné aux fruits secs, vinaigre de myrtille et pomelos frais.	

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 Risotto	19,00
Traditionnel Risotto, potimarrons rôtis, champignons sauvages et copeaux de mimolette.	
Linguine n°22 de notre ami Henri Réfuto	20,00
Pâtes fraîches artisanales préparées exclusivement pour nous, cuisinées avec une crème infusée au lard, jambon speck et parmesan.	
Le Cèpe	21,00
Cèpes frais poêlés au beurre relevés d'un condiment persillé et de chips de jambon speck.	
Grande Salade d'Automne	21,00
Mâche, raisins frais, noisette, potimarron rôti, bleu d'Auvergne et rillons de cochon grillés, relevée d'une vinaigrette aux fruits 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

Poissons

Je suis servi après
22h30

La Dorade Sébaste 22,00

Filet de dorade Sébaste cuit à la plancha au beurre persillé, purée de pomme de terre à l'ail noir et panais braisés.

Le Cabillaud 25,00

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

La Saint Jacques 28,00

Noix de Saint Jacques juste snackées, déclinaison de courges (butternut, spaghetti et potimarron), sauce chorizo crémée.

Retour de la Crieé 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

Le Veau façon « blanquette » 25,00

Carré de veau français cuit à basse température cuisiné comme une blanquette (carottes fanes, oignons grelots, champignons, riz basmati)

Le Cerf 38,00

Filet de cerf de chasse française poêlé au beurre, purée de patate douce, pomme de Vertou confite, champignons sauvages et sauce Grand Veneur.

Pièce de boeuf: **Onglet de Boeuf grillé vbf** 23,00
Filet de Boeuf vbf 34,00

Je suis servi après
22h30

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.

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.