

# *“Le Thalassa”*

## *Spécialités de poissons et fruits de mer*

### *Poissons grillés à la plancha*

Le Chef Cédric Moreau et son équipe vous proposent des plats faits maison à base de produits frais et locaux. Les plats cuisinés sont issus de la pêche locale, nous nous approvisionnons principalement avec les Viviers Henry ainsi que les poissonneries La Vague Bleue de Crozon et Mélenec Alain de Camaret sur Mer. Nos poissons reçus le matin sont découpés en filet par notre équipe et directement proposés à la carte. Il est donc essentiel de comprendre que certains produits peuvent manquer selon l'arrivage. Merci d'être tolérant. N'hésitez pas à demander ces informations à notre équipe qui se fera un plaisir de vous renseigner tant sur nos suggestions du jour que sur le choix des vins.

Notre carte change au gré des arrivages et de l'envie de l'équipe de cuisine afin de vous proposer des nouveautés assez fréquemment. Le chef propose également en spécialité ses poissons entiers grillés à la plancha, à vous de choisir la garniture et la sauce. Vos poissons entiers sont levés et découpés au guéridon par le serveur sur demande.

Notre Menu du jour est proposé sur notre ardoise à l'entrée mais nous sommes là pour toute question !

Le Restaurant est ouvert tous les jours en saison de 12h à 14h et de 19h à 21h30 (et + selon affluence).

Bon Appétit ! Kalon Digor !



“Le Mariage est comme le restaurant: A peine servi qu'on regarde ce qu'il y a dans l'assiette du voisin” Sacha Guitry

## *Homards et Langoustes de notre Vivier*

**Homard Breton Grillé, Sauce à l'Estragon, Garniture au choix**

**Langouste Grillée, Garniture au choix**

**Nos homards et langoustes sont actuellement vivants en vivier et sont donc facturés entier suivant leurs poids.**

**Les pièces varient entre 500gr et 2 Kg. Il faut compter 12€ au 100gr pour le homard et 15€ au 100 gr pour la langouste.**

**Exemple : Un homard de 800 Gr est facturé 96€**

## *Poissons grillés à la plancha*

**Les spécialités du chef: Poissons frais grillés à la plancha:**

**Poissons entiers grillés à la plancha garnitures aux choix, St Pierre, Rouget, Dorade rose ou grise, Turbotin... Demandez notre suggestion au serveur car il n'y en a peut être déjà plus !**

## *Entrées*

<b>Soupe de Poissons Maison</b>	<b>11,00€</b>
<b>Planche de Saumon fume par nos soins,</b> Crème d'aneth, citron et pains toastés	<b>13,50€</b>
<b>Noix de St Jacques de la Rade de Brest snackées,</b> Variation de pommes, vinaigrette mangue passion	<b>20,00€</b>
<b>Foie Gras de canard mi-cuit au 5 baies,</b> Chutney mangue-abricot, fleur de sel de Guérande	<b>19,00€</b>
<b>Ceviché de poissons du marché</b> Gingembre, oignons rouge et citron vert	<b>12,00€</b>

Notre suggestion de poisson est susceptible d'être modifiée au gré de l'arrivage et de la pêche. Merci de votre compréhension si un plat n'est plus disponible.

# *Les Fruits de Mer*

## **Huitres Creuses N°3 de L'Aber Wrac'h ou d'autre part mais de Bretagne:**

**Les 6** 11€

**Les 9** 15€

**Les 12** 19€

**Assiette de crevettes roses mayonnaise maison** 12,00€

**Buisson de Langoustines du Guilvinec, les 250 Gr** 20,00€

**Portion de Bulots ou de Bigorneaux** 7,00€

**Araignée ou Tourteau (selon saison) Mayonnaise** 19,00€

Possibilité de grosse pièce sur commande

## **Les Plateaux de Fruits de Mer :**

**Plateau Moussaillon : Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses, Huîtres** 16,00€

**Plateau de la Côte : Bulots Bigorneaux, Crevettes roses, Huîtres, ½ Tourteau ou Araignée** 24,00€

**Plateau Pleine Mer : Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses, Huîtres, Langoustines, Tourteau ou Araignée** 41,00€

**LE Plateau Pleine Mer pour 2 personnes** 82,00€

**Plateau Abri des flots : Plateau pleine mer 2 Personnes + 1 Homard mayonnaise** 127,00€

Nos fruits de mer sont cuisinés et assaisonnés sur place et par soucis de fraîcheur il se peut que certains puissent manquer.

# *Viandes*

**Entrecôte Français grillée, frites et jus de viande au poivre** 21,00€

**Tartare de Bœuf préparé au couteau, frites et salade verte** 16,50€

**Le Burger Maison, frites et salade verte** 16,50€

**Entrecôte Black Angus, frites et salades** 29,00€

**Wok de Poulet façon Thaï, légumes croquants** 16,50€

## *Poissons Frais*

<b>Filet de Lieu Jaune grillé à la plancha,</b> Concassée de tomates et sauce homardine	<b>19,00€</b>
<b>Le Duo de St Jacques de la Rade et St pierre ou Barbue (Selon arrivage)</b> Petite poêlée de légumes au lait de coco	<b>26,50€</b>
<b>Curry de Lotte,</b> riz Thaï et petits légumes	<b>20,00€</b>
<b>Sole de nos côtes façon meunière</b> (à l'unité à partir de 25€ selon la taille) Pommes de terre Celtiane et légumes du marché	<b>25,00€</b>
<b>Tronçon de turbot ou Barbue rôti à l'arrête à la plancha,</b> Ecrasé de pommes de terre, jus léger aux algues	<b>24,00€</b>
<b>Tagliatelles aux coquillages,</b> coquillages selon arrivages	<b>18,00€</b>
<b>Wok de Gambas poêlées façon Thaï,</b> légumes croquants	<b>18,50€</b>

### *Le Menu Enfant 11€*

**Poissons frais grillé à la plancha ou Steak Haché ou nuggets**

**Garnitures au choix :  
Légumes, Frites, Riz**

**Glaces ou far breton maison.**

### *Moules 14,50€*

**Nous proposons des moules à partir de Juin environ, si ce n'est pas la période nous n'en vendons pas !**

**-Marinières**

**-Bleu**

**-Crème**

**-Flambées au Pastis**

## *Les Desserts Maisons de notre Pâtissier*

<b>Foret Noire revisitée</b>	<b>9,50€</b>
<b>Far Breton façon grand mère,</b> caramel au beurre salé et glace vanille	<b>8,00€</b>
<b>Tarte Citron au Mojito</b>	<b>9,00€</b>
<b>Assiette de 3 glaces et sorbets maisons</b>	<b>8,50€</b>
<b>Sablé breton,</b> Pommes caramélisées, mousse caramel	<b>9,00€</b>
<b>Café Gourmand</b>	<b>10,00€</b>
<b>L'éternel Millefeuille aux fraises de Plougastel selon saison</b>	<b>9,00€</b>

# *Autour du Marché*

©Au Choix

**Soupe de Poissons Maison**

**Assiette de Langoustines du  
Guilvinec et 3 Huîtres creuses de  
Bretagne**

**Entrée du Jour (Sur Ardoise)**

+

**Aile de raie au beurre de câpres,  
pomme de terre vapeur**

**Poisson du Jour (Sur Ardoise)**

**Pièce de Bœuf ou de porc ibérique,  
frites et salade verte**

+

**Far Breton façon grand mère, caramel  
au beurre salé et glace vanille**

**Déclinaison de glaces et sorbets**

**Sablé breton, pommes caramélisées,  
mousse caramel**

**23,90€**

## *Formule du Jour*

*(Uniquement le Midi hors jours fériés)*

(Au Choix Entrée + Plat ou Plat Dessert)

**Soupe de Poissons Maison**

**Assiette de crevettes roses et 3 Huîtres  
creuses de Bretagne**

**Entrée du Jour (Sur Ardoise)**

+

**Poisson du Jour (Sur Ardoise)**

**Pièce de Bœuf ou de porc ibérique, frites  
et salade verte**

+

**Far Breton façon grand mère, caramel au  
beurre salé et glace vanille**

**Déclinaison de glaces et sorbets**

**Sablé breton, pommes caramélisées,  
mousse caramel**

**17,50€**

*Autour du Homard*  
(Pour les convives en nombre pair)

**Plateau de fruits de Mer**  
**Araignée, Crevettes, Langoustines,**  
**Huitres, Bulots, Bigorneaux**

**Un ½ Homard du Vivier grillé**  
**garnitures au choix par personne**

**Choix dans la carte des desserts**

**70,00€**

*Autour du Terroir*

©Au Choix

**Assiette de Fruits de Mer**

**Foie gras de canard mi- cuit au 5**  
**baies, chutney mangue abricot, fleur**  
**de sel de Guérande**

**Assiette de saumon fumé maison,**  
**crème d'aneth, citron et pains toastés**

+

**Curry de Lotte, riz Thaï**

**Duo de St Jacques et St Pierre ou**  
**Barbue, poêlée de légumes au lait de**  
**coco (Supplément de 6,50€)**

**Entrecôte bretonne grillée, frites et**  
**jus de viande au 5 baies**

+

**Foret Noire revisitée**

**Tarte Citron au Mojito**

**L'éternel Millefeuille aux fraises de**  
**Plougastel selon saison**

**32,00€**