

Le Thalassa - Restaurant

Spécialités de poissons et fruits de mer

Poissons grillés à la plancha

Le chef 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 à Crozon et la Pêche Bretonne de Camaret sur mer. Nos poissons reçus le matin sont mis en filets par notre équipe et directement proposés à la carte. Il est compréhensible que notre suggestion de poissons soit susceptible d'être modifiée au gré de l'arrivage et de la pêche.

Merci de votre compréhension si un plat n'est plus disponible.

Notre cuisine est élaborée sur place avec des produits bruts de qualité et une équipe qualifiée.

Tous les poissons et les viandes sont cuits à la commande.

Pour des suggestions sur les accords mets et vins n'hésitez pas à demander conseil à notre équipe.

Homards et Langoustes de notre vivier

Les pièces varient entre 500 grs et 3 kg

Homard breton grillé au beurre salé à la plancha 12€ /100grs

Sauce karigoss et accompagnements au choix

Langouste rose grillé au beurre salé à la plancha 15€ /100grs

Sauce karigoss et accompagnements au choix

Poissons grillés à la plancha

Le Chef vous propose chaque jour des poissons de la criée entier grillés à la plancha ; Saint Pierre, Rouget, Dorade, Lieu... servis avec un accompagnements au choix

Nous levons les filets des grosses pièces au guéridon

Les fruits de mer

Les huitres de Rostellec ou du Finistère ;

6 huitres	12€	9 huitres	17€	12 huitres	22€
Rosace de crevettes roses, mayonnaise maison					16€
Buisson de langoustines du Guilvinec, les 300 gr					23€
Assiette de langoustines et crevettes roses, mayonnaise maison					21€
Portion de bulots ou de bigorneaux					15€
Araignée ou tourteau (selon saison) mayonnaise					22€
Possibilité de grosse pièce sur commande (24 h à l'avance)					

Les Plateaux

Assiette moussaillon : Huitres, Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux	21€
Plateau de la côte : 1/2 Araignée ou tourteau, Huitres, Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux	31€
Plateau pleine mer : Langoustines, 1/2 Araignée ou tourteau, Huitres, Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux	46€
Plateau pleine mer 2 personnes	92€
Plateau Abri des flots : plateau pleine mer 2 personnes + 1 homard breton mayonnaise	139€

Moules / Frites

Marinières	16,50€	Champignons	18€	Saté	18,50€
------------	--------	-------------	-----	------	--------

Promenade côtière

Soupe de poissons de roches de nos côtes	12.50€
Rouille, croutons, emmental râpé	
Coquilles St Jacques à la bretonne salade gourmande	18.50€
Salade de croustillant de chèvre chaud au miel	17.50€
Tomate et vinaigrette a la moutarde à l'ancienne	
Millefeuille craquant de saumon fumé maison	19.50€
Crème citronnée aux herbes fraîches et toasts grillés	
Foie Gras de canard	22,00€
Fleur de sel et poivre du moulin, Chutney mangue abricot, brioche toastée	
La saint jacques en deux façons	22,00€
3 noix en carpaccio, 3 noix snackées, vinaigrette pomme verte	
Croustillants de langoustes poireaux champignons	21,50€
mesclun et sauce saté	
Les incontournables palourdes farcies Beurre à l'ail maison	17,50€

Balade Hauturière

Aile de raie au beurre de câpres citronnée, pommes de terre vapeur	19.00€
Wok de la mer aux poissons de la criée selon arrivage	
sauce Thaï, légumes de saison, ail, gingembre et coriandre	
Filet de Saint pierre et sa brochette de 5 saint jacques	29,50€
sauce miel gingembre, riz basmati, carottes au beurre	
Sole de petits bateaux façon meunière	(à partir de) 30,00€
sel fou, pomme de terre grenailles et petits légumes	
Colombo de Lotte au chorizo	23,00€
riz basmati, légumes de saison et sauce relevé	
Tronçon de turbot ou barbue grillé sur la peau	27,00€
sel fou, salicornes et fumet aux algues	

La Viande

Pièce du boucher grillée à la plancha sauce champignons, frites maison, salade	voir ardoise
Tartare de bœuf préparé et haché par nos soins frites maison, salade	20,00€
Entrecôte française grillée à la plancha (300 gr min) sauce champignons, frites maison, petits légumes	25,00€
Burger maison steak haché par nos soins frites maison et salade	19,00€

Végétarien

Wok de légumes du marché	18,00€
--------------------------	--------

Suppléments : Salade 5€ Frites 5€ Légumes 5€ Sauce 3€

Pour les gourmands

Far breton façon grand-mère, caramel au beurre salé Et glace vanille maison	9.00€
La Poire pochée au vin rouge et chantilly maison	10.50€
Notre version de l'éternelle Tarte au Citron meringuée	11.00€
Entremet à la Fraise de Plougastel, sablé breton	11.00€
Dacquoise noisette et mousse aux trois chocolats	11.50€
Dessert du jour, voir ardoise	11.00€
Café très gourmand de notre chef pâtissier	12.00€
Irish Coffee	11.00€
Assiette de 3 fromages affinés	9,50€
Assiette de 5 fromages affinés	12,50€

Virée de bord de mer 30€

Soupe de poisson de roches de nos côtes

Assiette de crevettes ou de crevettes huitres ou 1x6 huitres creuses

Entrée du jour (voir ardoise)

La traditionnelle raie au beurre citronné, câpres et pomme vapeur

Poisson du jour (voir ardoise)

Viande du jour (voir ardoise)

Le traditionnel Far breton façon grand-mère, caramel beurre salé,
glace vanille

La Poire pochée au vin rouge et chantilly maison

Dessert du jour

Assiette de 3 fromages affinés

Formule du Midi 23.50€ (Le Midi hors jours fériés)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

dans le menu « Virée de bord de mer »

Poisson ou Viande du jour : voir ardoise

Menu enfant 14€

Poisson grillé à la plancha ou moules marinières ou nuggets

Garniture au choix ; frites maison ou légumes ou riz basmati

Boule de glace ou far breton maison

Escale au grand large 44€

Assiette de fruits de mer

(huitres creuses, crevettes, langoustines, bigorneaux et bulots)

Millefeuille craquant au saumon fumé maison, crème citronnée aux herbes fraîches et toasts

Foie gras de canard, chutney de mangue et abricot, brioche toastée

Filet de Saint pierre et brochette de saint jacques, sauce miel et gingembre, carottes au beurre

(supplément 5€)

Colombo de Lotte au chorizo, légumes de saison, riz basmati et sauce relevé

Entrecôte française grillée à la plancha, sauce aux champignons, frites et petits légumes

Demi homard breton grillé au beurre salé, sauce karigoss

(Nombre paire de convives supplément 29€ / pers)

Entremet à la fraise de Plougastel, sablé breton

Dacquoise noisette et mousse aux trois chocolats

Notre version de l'éternelle tarte au citron meringuée

Assiette de 5 fromages affinés