

Les Fruits de Mer

Les huitres de Rostellec ou du Finistère N°3;

6 huitres 12€ 50 9 huitres 17€ 50 12 huitres 22€

Rosace de crevettes roses, mayonnaise maison 17€

Buisson de langoustines du Guilvinec, les 300 gr 23€

Assiette de langoustines et crevettes roses,
mayonnaise maison 22€

Portion de bulots ou/et de bigorneaux 16€

Araignée ou tourteau (selon saison) mayonnaise 22€

Possibilité de grosse pièce sur commande (24 h à l'avance)

Les Plateaux de Fruits de Mer

Assiette moussaillon : Huitres, Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux 22€

Plateau de la côte : 1/2 Araignée ou tourteau, Huitres, Crevettes roses,
Bulots, Bigorneaux 32€

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€

Saté : 17.50€

Bleu : 18.50€

Végétarien

Tagliatelles au beurre et aux légumes croquants 17.50€

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

Promenade côtière

Soupe de poissons de roches de nos côtes	12.50€
Rouille, croutons, emmental râpé	
Poêlée de Gambas « BlackTiger » et Coquille St Jacques Snackées au beurre d'ail maison	25€
La saint - jacques en deux façons	22,00€
3 noix en carpaccio, 3 noix snackées, vinaigrette mangue	
Planche Gourmande Thalassa	22€ OU 29€
Saumon fumé maison, crevettes roses, jambon fumé, légumes fin croquants, Pain et beurre aux algues, Sardines grillées	
Planche de saumon fumé maison	21€
Crème citronnée aux herbes fraîches et toasts grillés	
Foie Gras de canard	22,00€
Fleur de sel et poivre du moulin, Chutney aux oignons rosés, brioche toastée	
Croustillants de langoustes légumes, mesclun ,sauce saté	21,50€
Les incontournables palourdes farcies, Beurre à l'ail maison	18€

Balade Hauturière

Feuilles à Feuilles de Bar sur sa lie de poireaux et sa sauce au beurre blanc, Brocoli au beurre et pois gourmand	28.00€
Filet de Saint pierre et sa brochette de 5 saint jacques	29,50€
Riz basmati, carottes fondantes, sauce agrumes	
Sole de petits bateaux façon meunière (à partir de)	31,00€
Sel fou, pomme de terre grenailles et petits légumes	
Ragoût de lotte au chorizo	23,50€
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 bleu, frites maison, salade	19.50€
Tartare de bœuf préparé et haché par nos soins frites maison, salade	20,00€
Entrecôte française grillée à la plancha (300 gr min) sauce bleu, frites maison, petits légumes	25,00€
Burger maison steak haché par nos soins frites maison et salade	19,50€

Menu enfant 14€

Poisson grillé à la plancha ou moules marinières ou nuggets
Garniture au choix ; frites maison ou légumes ou riz basmati
& Glace maison chantilly

Fromages

Assiette de 3 fromages affinés, mesclun & noix	10€
Assiette de 5 fromages affinés, mesclun & noix	12,50€

Pour les gourmands

Far breton façon grand-mère, caramel au beurre salé Et glace vanille maison	9.€
Tarte Tatin maison servie tiède, glace vanille maison	10.50€
Crumble gourmand maison banane & chocolat	11€
Coupe de Fraises de Plougastel, coulis de fruits rouge et Chantilly	12€
Irish Coffee maison	11€

Virée de bord de mer

32€

Soupe de poisson de roches de nos côtes

Assiette de crevettes ou de crevettes & huitres

6 huitres creuses

Entrées du jour (voir ardoise)

Parillada de la Mer aux poissons de la criée, algues et
pommes de terre grenaille

Poisson du jour (voir ardoise)

Pièce du boucher (voir ardoise)

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

Tarte Tatin maison servie tiède et sa glace vanille
maison

Assiette de 3 fromages affinés

Formule Déjeuner 24.50€ (2 plats)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert
Au choix dans le menu ci-dessus

Escale au grand large

44€

Assiette de fruits de mer

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

Planche de saumon fumé maison

Crème citronnée aux herbes fraîches et toasts grillés

Foie gras de canard, Chutney aux oignons rosés, brioche
toastée

Filet de Saint pierre et sa brochette de saint jacques,

Sauce agrumes et carottes au beurre (supplément 5€)

Ragoût de lotte au chorizo,

Riz basmati, légumes de saison et sauce relevé

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

Demi-homard breton grillé au beurre salé, sauce
karigoss, riz basmati, légumes de saison

(Nombre paire de convives supplément 29€ / pers)

Coupe de Fraises de Plougastel, coulis de fruits rouge et
Chantilly

Crumble gourmand maison banane & chocolat

Assiette de 5 fromages affinés