



Notre carte

Vous allez découvrir une cuisine sincère et simple élaboré à partir de produits frais et locaux, soigneusement sélectionnés en circuit court et cuisinés par nos soins.

Spécialisé dans les fruits de mer et poissons, poissons grillés à la plancha.

NOS ENTRÉES

SOUPE DE POISSONS DE ROCHES DE NOS CÔTES	12.50€
<i>rouille, croutons, emmental râpé</i>	
CEVICHE DE BAR OU LIEU JAUNE	21€
<i>citron vert, oignons rouges, gingembre, coriandre</i>	
LES CINQ NOIX DE SAINT-JACQUES EN FINE PANURE DORÉE	22€
<i>sauce citron soja, légumes croquants</i>	
PLANCHE GOURMANDE THALASSA	23€ ou 29€
<i>poisson fumé, crevettes roses, jambon fumé, légumes fin croquants, pain et beurre aux algues, sardines grillées</i>	
NEMS DE CRABES	21€
<i>roulés pas nos soins, sauce aigre-douce</i>	
FOIE GRAS DE CANARD	23€
<i>fleur de sel et poivre du moulin, Chutney à l'abricot, brioche toastée</i>	
CROUSTILLANTS DE LANGOUSTES	23€
<i>légumes, mesclun, sauce saté</i>	
LES INCONTOURNABLES PALOURDES FARCIES	19€
<i>beurre à l'ail maison</i>	

Nos fruits de mer

LES HUITRES DE ROSTELLEC OU DU FINISTÈRE N°3	
<i>6 huitres 13€ 9 huitres 19€ 12 huitres 23€</i>	
ROSACE DE CREVETTES ROSES	18€
<i>mayonnaise maison</i>	
BUISSON DE LANGOUSTINES DU GUILVINEC	29€
<i>les 300 gr</i>	
ASSIETTE DE LANGOUSTINES ET CREVETTES ROSES	25€
<i>mayonnaise maison</i>	
PORTION DE BULOTS OU/ET DE BIGORNEAUX	17€
ARAIGNÉE OU TOURTEAU (SELON SAISON)	23€
<i>mayonnaise maison, possibilité de grosse pièce sur commande (24 h à l'avance)</i>	

NOS PLATS

Les plateaux

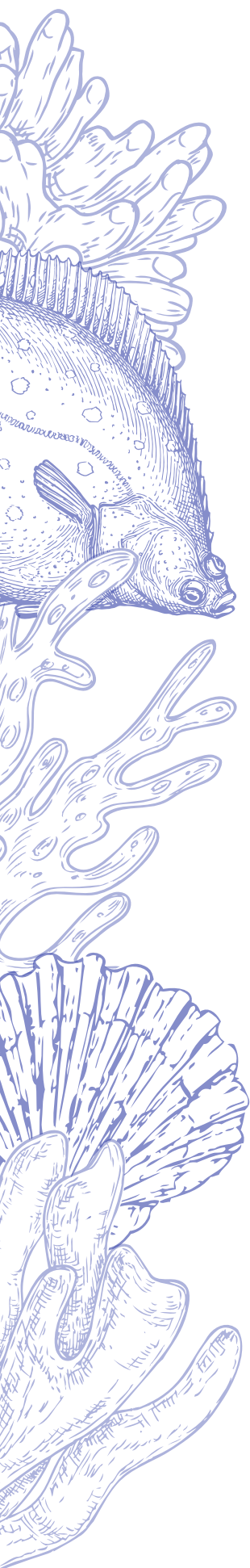
ASSIETTE MOUSSAILLON	23€
<i>huitres, crevettes roses, bulots, bigorneaux</i>	
PLATEAU DE LA CÔTE	33€
<i>½ Araignée ou tourteau, huitres, crevettes roses, bulots, bigorneaux</i>	
PLATEAU PLEINE MER	47€
<i>½ Araignée ou tourteau, langoustines, huitres, crevettes roses, bulots, bigorneaux</i>	
PLATEAU PLEINE MER 2 PERSONNES	94€
PLATEAU ABRI DES FLOTS	139€
<i>plateau pleine mer 2 personnes + 1 homard breton mayonnaise</i>	

La balade Hauturière

POÊLÉE DE GAMBAS ET COQUILLE ST JACQUES SNACKÉES	29€
<i>beurre d'ail maison, tagliatelles</i>	
FILET DE SAINT PIERRE ET SA BROCHETTE DE 5 SAINT JACQUES	31€
<i>riz basmati, carottes fondantes, sauce gingembre</i>	
SOLE DE PETITS BATEAUX FAÇON MEUNIÈRE	à partir de 35€
<i>sel fou, grenailles du pays et petits légumes</i>	
LOTTE EN ÉCAILLES DE CHORIZO	25€
<i>riz basmati, concassée de tomates, sauce relevée</i>	
PAVÉ DE TURBOT RÔTI AU BEURRE DE THYM	28€
<i>salicornes, fumet aux algues, petit pois gourmand et carottes</i>	
MOULES FRITES DU MOMENT	
<i>marinières 17.50€ saté 19.50€ forestière 18.50€</i>	
HOMARD BRETON DU VIVIER GRILÉ À LA PLANCHA	12€ /100g
<i>au beurre salé, sauce karigoss et accompagnements au choix</i>	
LANGOUSTE ROSE DU VIVIER GRILÉE À LA PLANCHA	15€ /100g
<i>au beurre salé, sauce karigoss et accompagnements au choix</i>	
POISSON ENTIER GRILÉ À LA PLANCHA	voir ardoise
<i>poisson du jour servi avec un accompagnement au choix</i>	
POISSON DU JOUR	21€

La balade du Terroir

PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE À LA PLANCHA	22€
<i>sauce poivre, frites maison, salade</i>	
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ ET HACHÉ PAR NOS SOINS	21€
<i>frites maison, salade</i>	



ENTRECÔTE FRANÇAISE GRILLÉE À LA PLANCHA (300 GR MIN)	27€
<i>sauce poivre, frites maison, petits légumes</i>	
BURGER MAISON STEAK HACHÉ PAR NOS SOINS	19.50€
<i>frites maison, salade</i>	

Le plat végétarien

GNOCCHIS AU BEURRE ET AUX LÉGUMES CROQUANTS	19.50€
---	--------

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

NOS DESSERTS

3 FROMAGES AFFINÉS	11€
<i>mesclun & noix</i>	
5 FROMAGES AFFINÉS	14€
<i>mesclun & noix</i>	
FAR BRETON FAÇON GRAND-MÈRE	9.50€
<i>caramel au beurre salé et glace vanille maison</i>	
FRAICHEUR DE SORBETS	9.50€
<i>maison du pâtissier</i>	
DOUCEUR POIRE CHOCOLAT	11€
<i>mousse choco, insert poire, croustillant</i>	
COUPE DE FRAISES DE PLOUGASTEL	12€
<i>coulis de fruits rouge et chantilly</i>	
DESSERT DU JOUR	10€
IRISH COFFEE MAISON	11€

NOTRE MENU ENFANT

POISSON GRILLÉ À LA PLANCHA OU NUGGETS OU MOULES MARINIÈRES	14€
<i>garniture au choix : frites maison ou légumes ou riz basmati</i>	

GLACE MAISON CHANTILLY

NOS MENUS

Virée bord de mer 33.50€

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
POISSONS DU JOUR (voir ardoise)
PIÈCE DU BOUCHER (voir ardoise)
-
LE TRADITIONNEL FAR BRETON façon grand-mère, caramel beurre salé,
glace vanille
FRAICHEUR DE SORBETS maison du pâtissier
ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS

Formule Déjeuner 26.50€

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

Escale au grand large

47.50€

ASSIETTE DE FRUITS DE MER huitres, crevettes, langoustines, bigorneaux, bulots
CEVICHE DE BAR OU LIEU JAUNE citron vert, oignons rouges, gingembre, coriandre
FOIE GRAS DE CANARD chutney aux oignons rosés, brioche toastée
-
FILET DE SAINT-PIERRE ET SA BROCHETTE DE SAINT JACQUES
sauce gingembre et carottes au beurre (*supplément 5€*)
LOTTE EN ÉCAILLES DE CHORIZO riz basmati,
concassée de tomates, sauce relevée
ENTRECÔTE FRANÇAISE GRILLÉE À LA PLANCHA sauce poivre, 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
DOUCEUR POIRE CHOCOLAT banane & chocolat
ASSIETTE DE 5 FROMAGES AFFINÉS