

Entrées

| | |
|---|---|
| Le Plateau de fruits de mer <i>Sur commande 24h à l'avance</i> | 53 |
| 4 langoustines, ½ tourteau, 4 huîtres creuses, palourdes, bulots, bigorneaux, crevettes | |
| Huîtres creuses n°2 Bio | 6 pièces 14 |
| | 12 pièces 28 (8 de supplément pour les pensionnaires) |
| Soupe de poisson bretonne | 16 |
| Fromage râpé, rouille et croutons | |
| Houmous breton de haricots coco et artichauts au Kari Gosse | 19 |
| Chips d'artichaut et pesto marin | |
| La carotte, le petit pois et les langoustines | 24 |
| Crème de petits pois, mizuna, carottes fanes et huile de noisettes toastées | |
| Gaspacho et poulpe mariné aux condiments | 22 |
| Olives Arbequine et chips de pain Karakter | |

Plats

| | |
|---|--|
| Assiette de fruits de mer | 35 |
| 3 langoustines, 3 huîtres creuses, praires, palourdes, bulots, bigorneaux, crevettes roses | |
| Lieu jaune au bouillon de coquillage safrané | 30 |
| Feuille d'épinards frais au beurre salé et lentin de chêne | |
| Turbot cuit sur l'arête | 42 (12 de supplément pour les pensionnaires) |
| Artichauts et pommes de terre grenaille, bouillon de volaille au beurre noisette | |
| Entrecôte de Bœuf | 32 |
| Jus réduit aux échalotes, échalote rôtie et pomme Anna | |
| Côte de veau poêlée | 31 |
| Jus de veau à la sauge, légumes primeurs | |
| Fettuccine à la poutargue | 27 |
| Encornets frais, ail, piment et persil | |
| Fettuccine végétal aux légumes | 19 |
| Julienne de carotte, sommités de brocoli, poivron rouge confit, tomate cœur de pigeon, ail, persil et basilic | |

Prix net en Euros

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande

Commandez nos poissons issus de la pêche locale

Nos poissons entiers sont disponibles sur commande 24h à l'avance.

Il n'y a pas de Crieé le dimanche & lundi.

Les poissons entiers sont pour 2 personnes minimum. Le homard bleu et la langouste sont pour 1 personne.

| | A la carte | Supplément ½ pension | |
|-----------------------------|-----------------|----------------------|----|
| BAR (env. 1.2 Kg) | 51 | Prix par pers | 23 |
| SOLE | 54 | Prix par pers | 26 |
| BARBUE (env. 1.2 Kg) | 45 | Prix par pers | 21 |
| | Prix par 100 gr | | |
| LANGOUSTE BRETONNE | 44 | | 40 |
| HOMARD BLEU BRETON | 15 | | 12 |

Fromages & Desserts

| | |
|---|-----------------------------|
| Assiette de fromages bretons | 19 |
| Ouessant, Teignouse, Trappe de Timadeuc, Tome de Rhuys, Menez-Hom | |
| Moelleux chocolat , glace vanille | 12 |
| Fraisier | 13 |
| Fraises de pays, crème vanille, biscuit crumble amande et sarrasin, Sorbet aux fraises Mara des bois, émulsion de jus de fraise et sarrasin caramélisé | |
| Hémisphère glacé café | 12 |
| Banane marinée au rhum, vanille, sablé cacao, espuma passion, Fruit de la passion et meringue au café | |
| Coupe Duchesse Anne | 15 |
| Fraises de pays marinées au jus, crumble, glace vanille, sorbet fraise et crème chantilly | |
| Glaces et sorbets | 2 boules 7 3 boules 10.50 |
| Citron vert, pomme verte, mangue, chocolat, vanille, yaourt, caramel, café, fraise | |

Pour les enfants

Jusqu'à 12 ans

Formule plat + dessert + boisson à 19€ ou

Formule entrée + plat + dessert + boisson à 26 €

Entrée au choix : Saumon fumé, Jambon blanc

Plat au choix : Filet de Poisson, Steak de viande de bœuf haché ou
Pâtes à la tomate et au fromage

Garnitures au Choix : Pâtes au beurre, légumes ou pommes allumettes

Dessert au choix : Compote Maison, Salade de fruits, Glaces et Sorbets ou
Moelleux au chocolat

Boissons au choix Soda, Eau minérale, Jus de fruits ou Sirop

Prix net en Euros

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande

Eaux minérales

| | | |
|---|-----------|-------------|
| Plancoët, Vittel, Evian | 50 cl 4 | 100 cl 6 |
| Plancoët Fines Bulles, Badoit, San Pellegrino | 50 cl 4 | 100 cl 6 |
| Chateldon | | 75cl 7 |
| Perrier | | 33cl 4,60 |

Bières locales

| | | |
|--|--|---|
| La Morgat , blonde 33cl | | 8 |
| Zephyr , blonde, ambrée, blanche 33cl | | 8 |

Cidres Biologiques

| | | |
|--------------------------|-------|-------|
| | 15 cl | 75 cl |
| Cidre Fermier de Carnac | 4.50 | 18 |
| Doux, « Maison Séhédic » | 4.50 | 18 |

Jus de Fruits & Sodas

| | | |
|---|--|---|
| Jus de Fruits & Légumes - Alain Milliat 33 cl | | 9 |
| Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Carotte, Pamplemousse | | |

| | | |
|---|--|---|
| Sodas & Mixers | | 6 |
| Orangina 25 cl | | |
| Ice Tea 20 cl | | |
| Schweppes Indian tonic, Schweppes agrum 25 cl | | |
| Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33 cl | | |
| Breizh Cola 33 cl | | |
| Sprite 33 cl | | |
| Fanta orange 33 cl | | |

Boissons chaudes

| | | |
|-------------------------------------|--|------|
| Expresso ou décaféiné Ily | | 4.30 |
| Double expresso, Cappuccino | | 6.20 |
| Thés ou Infusions Betjeman & Barton | | 4.90 |

Prix net en Euros

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande