

NOS ENTRÉES

CEuf mimosa, mayonnaise maison aux herbes	6.00 €
Notre pâté de campagne Breton, toasts et cornichons	7.00 €
Brochette de poulet mariné et caramélisé, salade de choux et carottes	8.00 €
Bouquet de crevettes cocktail et avocat	8.00 €
Tartare de saumon: passion, avocat, citron vert, huile d'herbes	10.00 €
Coquille Saint-Jacques aux lardons, champignons et parmesan.	14.00 €
Notre Foie Gras maison, chutney à la mangue et toast aux fruits	16.50 €
Langoustines de nos côtes	200g 23.00 €
et sa mayonaise maison aux herbes	300g 34.00 €
(Selon nos arrivages)	400g 40.00 €

NOS SALADES

PETITE : 9,00€ GRANDE : 16,50€

Salade de chèvre chaud
Sur toasts avec lardons, tomates, miel, compotée d'oignons caramélisés, thym et noix
Saumon fumé, avocat, tomates et concombre, vinaigrette au citron
Salade de saumon fumé
Salade César
Poulet pané, croutons, copeaux de parmesan, tomates cerises, œuf dur et oignons rouges, sauce César
Salade ibérique
Jambon ibérique, burrata, tuile de parmesan, tomates, crème de balsamique et huile au basilic

LE BAR À HUÎTRES

Nos huitres : N°3	Par 6: 12,00€
	Par 9: 18,00€
	Par 12: 23,00€

NOS CARPACCIOS & TARTARES

Carpaccio de bœuf	Simple: 80g 12,00€
Avec pignons de pin, parmesan, tomates cerises capres, olives, roquette, jus de citron et huile d'olive	Double: 160g 18,00€
Tartare de bœuf à la française	Simple: 150g 15,50€
Avec câpres, cornichons, jaune d'œuf, échalotes et persil	Double: 220g 21,00€
Tartare de bœuf à l'italienne	Simple: 150g 15,50€
Avec pignons, parmesan, olives noires, échalotes, tomates séchées, basilic et pesto	Double: 220g 21,00€

Un accompagnement au choix:

Pommes de terre grenailles, frites, écrasé de pommes de terre, salade ou légumes

Une sauce au choix pour l'accompagnement:

Béarnaise, roquefort, poivre ou moutarde

NOS BURGERS

Le Croisette	17,00 €
Steak charolais 150 g, cheddar, ketchup, moutarde, oignons et pickles de cornichons	
Le Penn Yar	18,00 €
Poulet pané, comté, guacamole, oignons rouges, tomates, salade, mayonnaise au curry et ciboulette	
Le Signature	22,00 €
Steak charolais 150 g, foie gras poêlé, cheddar, ketchup, moutarde, poitrine fumée, compotée d'oignons, tomates et salade	
<u>Un accompagnement au choix pour nos grillades et burgers:</u>	
Pommes de terre grenailles, frites, écrasé de pommes de terre, salade ou légumes	
<u>Accompagnement supplémentaire: 2.50€</u>	
<u>Une sauce au choix</u> : Béarnaise, Roquefort, poivre ou Moutarde	

NOS PLATS CUISINÉS

• Nos volailles

Suprême de poulet et poivrons rouges, crème de chorizo	19.00 €
Far noir, écrasé de pommes de terre au comté et Ciboulette, petits légumes	
Demi magret de canard laqué, sauce miel et figues	22.00 €
Far noir, écrasé de pommes de terre au comté et Ciboulette, petits légumes	
Magret de canard entier laqué, sauce miel et figues	26.00 €
Far noir, écrasé de pommes de terre au comté et Ciboulette, petits légumes	

• Notre bœuf

Côte de bœuf à partager à deux (1.2kg)	Par personne: 39.00 €
Rôtie au beurre d'ail et thym	
Avec un assortiment de sauces et garnitures	

LA MER

Tataki de thon	23,00 €
Riz sauvage, mousseline de carottes et petits légumes	
Dos de cabillaud et crème de sésame noire	19,00 €
Riz sauvage, mousseline de carottes et petits légumes	
Filet de bar et sa sauce hollandaise	24,00 €
Riz sauvage, mousseline de carottes et petits légumes	
Pavé de saumon et sa sauce au beurre blanc	26,00 €
Riz sauvage, mousseline de carottes et petits légumes	

NOS GRILLADES

Steak haché Charolais grillé		
Pièce du boucher	250g	21.00 €
Brochette d'onglet mariné	300g	25.00 €
Entrecôte	350g	29.00 €

NOS PLATS SIGNATURES

Saint Jacques flambées au Pastis	28.00 €
Risotto à l'asperge et fenouil	
Lieu jaune rôti au sel Viking et bisque de homard	28.00 €
Riz sauvage, mousseline de carottes et petits légumes	
Tournedos de filet de bœuf façon Rossini,	34.00 €
Foie Gras et jus de truffe	
Far noir, écrasé de pommes de terre au comté et ciboulette, petits légumes	
Sole meunière (environ 400g)	36.00 €
Riz sauvage, mousseline de carottes et petits légumes	
Demi homard rôti au beurre d'ail et sa bisque	46.00 €
Ou homard entier	89.00 €
Riz sauvage, mousseline de carottes et petits légumes	

MENUS

35€	48€	68€
ENTRÉES Bouquet de crevettes cocktail et avocat ou Petite salade aux choix	Kir pétillant de bienvenue et mise en bouche ENTRÉES Tartare de saumon, passion, avocat, citron vert ou Petite salade au choix	Verre de champagne de bienvenue et mise en bouche ENTRÉES Notre Foie Gras maison ou Coquille Saint Jacques aux lardons, champignons et parmesan
PLATS Dos de Cabillaud Crème de sésame noir ou Suprême de Volaille Poivrons rouges et crème de chorizo	PLATS Lieu jaune rôti au sel Viking et bisque de homard ou Entrecôte 350g	PLATS Sole Meunière ou Tournedos de filet de bœuf façon Rossini
DESSERTS Dessert ou glace Au choix à la carte	DESSERTS Dessert ou glace Au choix à la carte	DESSERTS Dessert ou glace Au choix à la carte Café/Thé gourmand



MENU ENFANT - 11€

(Moins de 10 ans)

PLATS Fish & Chips ou Steak & Frites ou Nuggets
DESSERT 1 boule de glace
BOISSON 1 sirop à l'eau

NOS DESSERTS

Faits maison

Île Flottante crème anglaise chocolat caramel	8.00 €
Tiramisu traditionnel	8.00 €
Tartelette citron et pistache meringuée	8.50 €
Mousse chocolat tonka et crumble cacao noisette	8.00 €
Tarte aux fraises, palet breton, crème pâtissière à la vanille de Madagascar et coulis de fruits rouges	9.00 €
Fondant au chocolat, crème anglaise au chocolat et glace caramel	8.00 €
Pavlova aux fruits frais du moment	8.00 €
Café ou thé gourmand	9.00 €

NOS COUPES DE GLACE

8.90 €

Dame blanche
2 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées
La Bretoise
2 boules de caramel beurre salé, 1 boule vanille, chantilly, palet breton et caramel beurre salé
Fraise Melba
1 boule de glace à la fraise, 1 boule vanille, chantilly, fraises fraîches et coulis de fruits rouges
Poire Belle-Hélène
Poire au sirop, glace vanille, chantilly, sauce chocolat et amandes effilées
Banana Split
1 boule de glace à la fraise, 1 boule de vanille et 1 de chocolat, chantilly, banane, sauce chocolat et amandes effilées

La Colonel
2 boules de citron et vodka

Composez votre coupe de glace:

Glace 1 boule	2.80 €	<u>Parfums</u> :
Glace 2 boules	5.60 €	Vanille/ Chocolat /
Glace 3 boules	7.90 €	Pistache /
Supplément Chantilly	1.50 €	Caramel / Passion / Citron/
		Cassis/ Framboise /
		Fraise / Coco

NOTRE CAVE

Retrouvez notre carte des vins disponible au restaurant



**Nous sommes ravis de vous accueillir
et vous souhaitons de passer un moment inoubliable**

Pour toute demande de réservation, n'hésitez pas à nous contacter
directement au: 02 19 00 04 42

