

Les Boissons



LES COUPES DE PÉTILLANTS 12CL

Coupe de champagne	10,00 €
Kir pétillant (Framboise/cassis/mûre).....	7,50 €
Kir royale	10,00 €
Kir Breton	6,00 €
Kir vin blanc	6,00 €

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
Captain Baril BIO 6.5 %	5,00 €	9,00 €
St Erwann ABBAYE 7%	5,00 €	9,00 €
Armoria Blonde 4.6 %	4,50 €	7,50 €
Baril White 4.9%	5,00 €	9,00 €
Rodenbach Fruitage 4.2%	5,00 €	9,00 €
Picon Bière	6,00 €	10,00 €

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

Paix dieu 10 %.....	6,50 €
Dremwell rousse 6%	5,00 €
Dremwell Blanche 4.5%	5,00 €
Heineken	4,50 €

CIDRE

Galipette BIO	6,00 €
---------------------	--------

APÉRITIFS 6CL

Martini rouge/ blanc	6,00 €
Get 27/31	6,00 €
Ricard 2cl	6,00 €
Campari	6,00 €
Bailey's	6,00 €
Porto rouge Dob'sone	6,00 €
Porto rouge Tawny	8,00 €

COCKTAILS

Aperol Spritz	9,00 €
St germain spritz	12,00 €
Limoncello Spritz	9,00 €
Mojito	10,00 €
Mojoti fruité	11,00€
Pina Colada	10,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito	6,00 €
Cocktail du moment	6,50 €
Virgin colada	6,50 €
Virgin mojito fruité	7,50 €

SOFTS 33CL

Perrier	4,00 €
Jus fruits 25 cl	4,00 €
Pomme, Orange, Fraise, Tomate, Abricot, Ananas	
Fuzetea	4,00 €
Coca Cola	4,00 €
Coca Cola Zéro	4,00 €
Coca Cola Cherry	4,00 €
Orangina	4,00 €
Limonade 1905	4,00 €
Tonic	4,00 €

WHISKYS 4CL

Chivas Régal 12 ans 40%	8,00 €
Dalmore 12 ans 40%	12,00 €
Caol Ila 12 ans 43%	10,00 €
Nikka Barrel 51.4%	10,00 €

EAUX

	50cl	1l
Plancoët	3,50 €	4,50 €
Plancoët fines bulles	3,50 €	4,50 €

À Partager

Saucisson entier à partager
 6,50 € |

(Nature ou aux noisettes)

LA RUSTIQUE

(Charcuteries, fromages, tartinables, cornichons, beurre, pain La Croisette)

Planche idéale pour 2 à 4 pers.
 18,50 € |

Planche XXXL idéale pour 6 à 9 pers.
 28,00 € |

LA FROMAGÈRE

(Fromages affinés, miel, confiture, fruits frais, pain aux noix)

Planche idéale pour 2 à 4 pers.
 19,50 € |

Planche XXXL idéale pour 6 à 9 pers.
 29,00 € |

Les huitres bretonnes n°3 de Prat Ar Coum

6 pièces
 9,00 € |

9 pièces
 14,00 € |

12 pièces
 18,00 € |

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

— Le **Coin de l'Ecailler**

Le plateau de coquillages

(4 huîtres creuses n°3, 2 huîtres plates n°4, bigorneaux, bulots & assortiment de coquillages)

1 personne	36,00 €
2 personnes	70,00 €

Le plateau plaisir

(1 tourteau ou 1 araignée selon arrivage, 6 huîtres creuses, 200gr langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes & assortiment de coquillages)

1 personne	56,00 €
2 personnes	110,00 €

Du tout cuit

(1 tourteau ou 1 araignée selon arrivage, 200gr langoustines, bigorneaux, bulots & crevettes)

1 personne	44,00 €
2 personnes	85,00 €

Le plateau dégustation

(1/2 tourteau ou 1/2 araignée selon arrivage, 4 huîtres creuses et 2 plates n°4, 200gr langoustines, bigorneaux, bulots, crevettes & assortiment de coquillages)

1 personne	47,00 €
2 personnes	92,00 €

Le plateau Royal

(Homard entier, 1/2 tourteau ou 1/2 araignée selon arrivage, 4 huîtres creuses et 2 plates n°4, 5 langoustines Bigorneaux, bulots, crevettes & assortiment de coquillages)

1 personne	98,00 €
2 personnes	180,00 €



Le Homard Rôti de nos côtes.....**56,00 €**
(Entier rôti au beurre breton, frites fraîches et salades)

Le crabe mayonnaise maison**24,00 €**
(tourteau ou araignée selon l'arrivage, Frites fraîches et salades)

Le buisson de grosses crevettes roses.....**18,50 €**

Plateau des Abers.....**26,00 €**
(3 creuse fine-n°3, 3 creuses spéciales n°2, 3 plates n°4, 3 plates n°2)

Les huitres bretonnes n°3 de Prat Ar Coum

6 pièces	10,80 €
9 pièces	16,20 €
12 pièces	21,60 €

— Les Entrées

Fraîcheur d'été et cromesquis de Pont-l'Evêque AOP
(Légumes et fruits de saison, vinaigrette parfumée aux graines de cumin)
Grande 16,50 €
Petite 11,00 €

Saumon Gravlax aux Graines de Pavots
(Mariné aux herbes et gingembre)
Grande 17,50 €
Petite 12,00 €

Tartare de saumon et pomme verte
(Fines herbes et oignons nouveaux)
Grande 18,50 €
Petite 13,00 €

Huitres Gratinées à la persillade et champagne
Grande (10 pièces) 22,00 €
Petite (6 pièces) 13,00 €

Le poke bowl au poulet caramélisé à l'asiatique
(Riz à sushi, poulet mariné au soja et miel, légumes et mélange de graines)
Grande 15,50 €
Petite 10,00 €



Salade César au poulet fermier
(Poulet fris, grana padano, croutons et sauce césar)
Grande 16,50 €
Petite 12,00 €

Salade de chèvre chaud
(Sur foccacia au basilic, jambon Serrano et noix de Grenoble)
Grande 16,50 €
Petite 12,00 €

Salade italienne
(Burratina, olive noir, légumes du marché, huile d'Olive au basilic)
Grande 17,80 €
Petite 12,00 €

Poireaux vinaigrette du marché
(Vinaigrette à l'huile de noisette et vinaigre de vieux vin rouge, crumble au sarrasin et grana padano)
Grande 8,60 €
Petite 12,00 €



Le vrai fait maison / Real home cooking

— Les Poissons



Tataki de thon, juste poêlé aux deux sésames, sauce teriyaki 21,00 €
(Mariné au soja huile de sésame et juste poêlé, roulé en croute de sésame)

Dos de cabillaud, crème d'aïoli et son écrasé de pommes de terre au beurre demi-sel breton et noisettes torrifiées 22,00 €
(Rôti au beurre, pomme de terre BIO, noisettes grillées à la fleur de sel)

Brochette de st jacques et crevettes rôties au beurre breton, crème de piquillos et légumes de saison 24,00 €
(Crevettes et st jacques marinées, piquillos espagnol en sauce, légumes du marché juste sautés)

Filet de dorade royale poêlée, wok de légumes aux herbes fraîches 26,00 €
(Simplement snacker, légumes croquants au wok, sauce chimichurri)

Encornets farcis à la soubressade, sauce armoricaine 19,50 €
(Riz sauvage camarguais et soubressade espagnole, armoricaine flambée au pastis)

Pavé de saumon rôti, beurre blanc aux agrumes, légumes sautés 19,00 €
(Rôti sur peau, beurre monté au jus d'agrumes légumes juste sautés)

La pêche du jour selon arrivage 20,50 €
(Entier ou en filet)

Fish and chips au cabillaud frais 17,50 €
(Dos de cabillaud extra frais, sauce tartare maison et frites fraîches)



Rôtisserie *et* grillades



Or Rouge est une viande bovine limousine d'exception, elle incarne toutes les valeurs de l'Excellence grâce à l'élégance de la race limousine. Une viande tendre et goûteuse. Il s'agit d'une démarche de filière responsable et sociétale garantissant la juste rémunération aux éleveurs pour leur travail de haute qualité.



Poulet fermier à la broche
1/2 18,50 €
Entier 26,50 €

Andouillette 5 A grillée
sauce moutarde à l'ancienne 18,50 €

Brochette de bœuf limousin
OR ROUGE 300gr 19,50 €

Brochettes de porc aux légumes du soleil ... 18,00 €

La pièce du boucher OR ROUGE 22,00 €

Les côtes d'agneaux grillées aux herbes 28,00 €

Entrecôte de bœuf 300gr OR ROUGE 29,00 €

Carpaccio de bœuf, salade et grana padano 18,50 €

Tartare de bœuf limousin au couteau 18,80 €



Le vrai fait maison / Real home cooking

Sauce au choix : Echalote / béarnaise / moutarde à l'ancienne / poivre / bleu / tartare / BBQ / mayonnaise / ketchup / moutarde

Garniture au choix : Ecrasé de pomme de terre / légumes de saison / frites fraîches

— Les **Burgers**



Le Grand Classique steak 140gr 15,90 €
(Pain moelleux, steak haché limousin, cheddar, tomate, oignon de Roscoff, cornichon pickles, sauce mayonnaise, ketchup, salade)

Le Gourmand Breton double steak 280gr 19,90 €
(Pain moelleux, double steak haché limousin, double Tome bretonne, tomate, oignon de Roscoff, cornichon pickles, oignons frits)

Le Croisette double steak 280gr 19,50 €
(Pain Black Pepper, steak haché limousin, cheddar, tomate, oignon de Roscoff, cornichon pickles, sauce poivre, salade, oignons frits)

**Le Yar Breton
steak de poulet croustillant 200gr 18,50 €**
(Pain au maïs, haché de poulet croustillant, cheddar, oignon de Roscoff, tomate, cornichon pickles, oignons frits, bacon, sauce moutarde à l'ancienne, salade)

**Le Végétarien steak de soja, tomate,
épices et cornichon pickles 17,00 €**
(Pain aux céréales, tomate, cornichon, oignon de Roscoff, sauce tartare, salade, avocat, oignons frits)



Le vrai fait maison / Real home cooking

— Les Desserts



Le Cannelé façon profiteroles 8,50 €
(Glace bulgare, caramel beurre salé)

Demi-sphère suprême de vanille 9,50 €
(Insert fraise au vin réduit, gelée au pétale de lavande)

Crème brûlée parfumée à la crêpe bretonne 7,50 €

Pavlova aux fruits de saisons 8,50 €
(Sorbet verveine)

Le citron 9,00 €
(En trompe l'œil, ganache citron, insert marmelade citron, menthe et sablé breton)

**Dessert du moment
selon l'inspiration de notre chef pâtissier** 9,00 €



— Les Glaces

Mof Nos glaces sont produites
par le Maitre Glacier Gérard CABIRON
Meilleur Ouvrier de France.



Coupe Estivale 8,50 €
(1 boule framboise, 1 boule fraise, 1 boule citron, fruits rouges frais, Meringue maison, coulis de fruits rouges, chantilly)

Coupe Bretoise 9,50 €
(3 boules Caramel, Palet breton, chantilly, sauce caramel beurre salé)

Coupe Américaine 9,90 €
(1 boule chocolat, 1 boule vanille et macadamia, 1 boule vanille Bourbon, brownie, cookie, sauce chocolat, noix de pécan, éclats de caramel, chantilly)

Coupe Coco Nut 8,50 €
(2 boules noix de coco, copeaux de noix de coco, éclats de chocolat, sauce chocolat, noix de coco caramélisée, chantilly)

Café Liégeois 8,50 €
(2 boules Glace café, liqueur de café, biscuits dentelle, chantilly)

Dame Blanche 8,50 €
(2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)

Les **Formules**



Menu enfant

9,50 €

(Jusqu'à 12 ans)

PLATS

Steak haché frites

ou

Mini Fish and Chips

DESSERTS

Mousse chocolat

ou

Fromage blanc

ou

Glace

Menu du jour

Uniquement le midi du mardi au vendredi
sauf jours fériés et période estivale

Plat unique

13,50 €

ou

Plat + Dessert

16,50 €

— Menu
Croisette

36[€]₀₀

ENTRÉES

Saumon Gravlax aux Graines de Pavots

Mariné aux herbes et gingembre

OU

Le poke bowl au poulet caramélisé à l'asiatique

Riz à sushi, poulet mariné au soja et miel, légumes et mélange de graines

...

PLATS

La pièce du Boucher

Sauce au choix : Echalote / béarnaise / moutarde à l'ancienne / poivre / bleu / tartare / BBQ / mayonnaise / ketchup / moutarde

Garniture au choix : Ecrasé de pomme de terre / légumes de saison / frites fraîches

OU

Filet de dorade royale poêlée, wok de légumes aux herbes fraîches

Simplement snacker, légumes croquants au wok, sauce chimichurri

...

DESSERTS

Le Cannelé façon profiteroles (Glace bulgare, caramel beurre salé)

OU

Coupe Brestoïse (Glace caramel, palet breton, chantilly, sauce caramel beurre salé)

— *Menu*
Rôtisserie

28€
00

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette du marché

Vinaigrette à l'huile de noisette et vinaigre de vieux vin rouge, crumble au sarrasin et grana padano

ou

Salade de chèvre chaud

Sur foccacia au basilic, jambon Serrano et noix de Grenoble

...

PLATS

Brochettes de porc breton chorizo ibérique et tomates parfumées aux herbes

Frites et salade

ou

Andouillette 5 A grillée sauce moutarde à l'ancienne

Frites et salade

...

DESSERTS

Crème brûlée parfumée à la crêpe bretonne

ou

Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison

Menu
Gourmand

49[€]₀₀

ENTRÉES

Au choix sur la carte

...

PLATS

Les côtes d'agneaux grillées aux herbes

OU

Brochette de st jacques et crevettes rôties au beurre breton, crème de piquillos et légumes de saison

...

FROMAGES

Fromages affinés

OU

Faisselle crème ou nature

...

DESSERTS

Pavlova aux fruits de saisons

OU

Coupe de glace au choix sur la carte