

# 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  | ..... | <b>10,80 €</b> |
| 9 pièces  | ..... | <b>16,20 €</b> |
| 12 pièces | ..... | <b>21,60 €</b> |

# — 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



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<sup>€</sup><sub>00</sub>

**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<sup>€</sup><sub>00</sub>

**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