

ENTREES

Calamars en persillade.....	15.-
Soupe de poissons de roche, <i>rouille et croûtons</i>	15.-
Salade de Poulpe au Chorizo et fèves.....	17.-
Tartare de Thon aux agrumes, <i>vinaigrette acidulée</i>	17.-
Dégustation d’huitres : 3 Fines de Claires, 3 Gillaudeau.....	20.-

 *Pensez à nos dégustations d’huitres, crevettes, bulots... pour votre entrée !*

POISSONS

Sardines grillées à la plancha, <i>émincé de fenouil et citron confit</i>	22.-
Spaghettis alle vongole, <i>tomates cerises et palourdes</i>	24.-
Bar ou Daurade Royale bio 400/600 g, <i>riz et sauce vierge</i>	28.-
Tataki de Thon en croûte de sésame, <i>salade de légumes croquants</i>	29.-
Spaghettis au Homard Breton, (<i>½ homard</i>).....	34.-
Mixte-grill à la plancha, <i>daurade bio, saumon label rouge, calamars, gambas, riz et sauce vierge</i>	34.-



Spécialités de la maison



LA CHOUCROUTE DE LA MER,
Saumon label rouge, loup, Haddock, beurre blanc..... 30.-

LA MARMITE DU PECHEUR,
Façon bouillabaisse, servie en filets avec Saint-Pierre, lotte, rouget grondin, calamars, la rouille, les croûtons, l’ail, le gruyère... le bonheur ! 45.-

VIANDES

Tagliata de Filet de Boeuf, <i>copeaux de parmesan et jus corsé</i>	31.-
---	------

*Supplément accompagnement,
Riz, spaghettis, pommes de terre 6.-*



PLAT ENFANT (-12 ans) 14.-

Pavé de Saumon
« LABEL ROUGE » OU
STEAK HACHE

Accompagnement au choix