

LES ENTREES

Calamars en persillade.....	15.-
Soupe de poissons de roche « maison » rouille et croûtons.....	15.-
Filet de Rouget snacké, tartare de courgette au citron confit.....	17.-
Salade fraîche de Poulpe, au fenouil et agrumes.....	17.-
Foie Gras de Canard poelé, brunoise mangue-ananas frais.....	19.-



Pensez à nos dégustations d'huîtres, crevettes, bulots... pour votre entrée !

LES POISSONS

Spaghettis aux Fruits de Mer, Calamars, moules, palourdes, gambas.....	25.-
Cabillaud tendre, jus de coquillages au thym, fricassée de légumes de saison.....	26.-
Daurade Royale autour du Citron, entière 400/600 g, pommes grenailles au thym.....	28.-
Mixte-grill retour de pêche, huile au pistou, galette de risotto, légumes de saison.....	34.-
½ Homard Breton rôti, spaghettis et bisque de homard au gingembre.....	37.-



Spécialités de la maison

LA CHOUCROUTE DE LA MER,

Saumon, Loup, Haddock, beurre blanc..... 30.-

LA BOUILLABAISSE,

Servie en filets, Saint-Pierre, lotte, rouget grondin, calamars, moules, langoustine,
la soupe, la rouille, les croûtons, l'ail, le gruyère... le bonheur ! 58.-

LES VIANDES

Suprême de Volaille aux morilles, pommes grenailles au thym.....	24.-
Filet de Bœuf, jus de viande corsé.....	29.-
Filet de Bœuf aux morilles.....	35.-

Supplément accompagnement..... 6.-



PLAT ENFANT (-12 ans) 14.-

Poisson du jour ou Steak haché
Accompagnement au choix