



LA POTINIÈRE

CAFÉ RESTAURANT

FRUITS DE MER

BULOTS *Whelks* (250 g) 9,00€

BIGORNEAUX *Winkles*
(environ 150 g) 9,00€

CREVETTES ROSES *Prawns*
(environ 200 g) 12,00€

CRABE* *Crab & Fries* 19,50€
Beurre au Karl Gosse, frites.
* Araignée ou Tourteau selon arrivage.

LE HOMARD BLEU *Blue Lobster*
Beurre au karl Gosse, frites
(environ 600 g)
(Uniquement sur réservation)
Prix au cours | Prix au cours

LES PLATEAUX

EXTRA 1/2 HOMARD - 20,00€

LE BRITANNIA 29,00€

2 Pinces de crabe,
3 huîtres creuses, 3 huîtres
plates, 6 crevettes,
6 bulots, coques

L'ARMORIC 39,00€

1 Crabe, 3 huîtres creuses,
3 huîtres plates, 6 crevettes,
6 bulots, Coques

LE POTINIÈRE (pour 2) 65,00€

2 crabes, 4 huîtres creuses, 4
huîtres plates, 4 huîtres spéciales,
12 crevettes, 10 bulots, coques
ou Praires (selon arrivage)

HUÎTRES

HUÎTRES CREUSES N°3 de chez notre pote Thomas à St Philibert
LES 6 10,80€ | LES 9 16,00€ | LES 12 20,00€

LES PLATES N°2 des Viviers de Saint Colomban (Belon) :

LES 6 15,00€
LES 9 21,00€
LES 12 26,00€

LES SPÉCIALES N°3 des Viviers de Saint Colomban :

LES 6 19,00€
LES 9 24,50€
LES 12 32,00€

Duo d'huîtres / 3 creuses 13,50€

Trio d'huîtres 3 Creuses 3 Plats / 3 Spéciales 19,50€

MENU

ENTRÉE + PLAT 17,50€
PLAT + DESSERT 17,50€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 20,90€

Entrées

Ⓞ OEUFS, MAYO *Egg Mayonnaise*
Tout simplement!!!

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ *Smoked Salmon*

TERRINE DE CAMPAGNE
Cornichons & salade verte
Country terrine

6 HUÎTRES CREUSES N°3
Oysters (+2€)

Plats

PIÈCE DU BOUCHER
Accompagnée de frites & salade
Butcher's catch of the day

PAVÉ DE CABILLAUD
En croûte de chorizo & son écrasé de pommes de terre
Cod in chorizo crust

PÊCHE DU JOUR
Rôti, beurre de Chouchen au citron vert, purée de carottes au curcuma et vinaigre de yuzu
Fish of the day

MOULES MARINIÈRES
(en saison)
Mussels marinières (only in summer)

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON
Chocolate mousse

GÂTEAU BRETON MAISON
Breton cake

TIRAMIBREIZH
Pommes caramélisées, palet breton, mascarpone, caramel au beurre salé
Breton tiramisu

2 BOULES DE GLACE
Parfums au choix
2 scoops of ice cream

FROMAGE BLANC
Coulis de fruits rouges
Cottage cheese

CAFÉ GOURMAND
Gourmet coffee (+2€)

MENU à 17.50 & 20.90€

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE MIDI
(hors le dimanche midi)

LA CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

POUR LES SUGGESTIONS DU MOMENT, DEMANDEZ L'ARDOISE À VOTRE SERVEUR.

MENU ENFANT 12,50€

DEMANDEZ LE MENU ENFANT À VOTRE SERVEUR

MENU 32,00€

Entrées

6 HUÎTRES CREUSES N°3
Oysters

Ⓞ CAMEMBERT RÔTI
Crumble de noisettes et caramel au beurre salé maison
Roasted camembert

LES POISSONS QUI FUMENT!!!
Planche de poissons fumés par nos soins, accompagnés d'un beurre d'algues
house-made smoked fish

BELLE TRANCHE DE TERRINE DE FOIE GRAS « MAISON »
& son chutney du moment
Foie gras

PALOURDES FARCIES
Hot clams (+2€)

Plats

FAUX-FILET
Frites, salade
Sirloin Steak

PLUMA IBERIQUE
Façon Larmes du Tigre, pommes de terre Grenailles
Iberian feather

ÉPAULE D'AGNEAU PRESSÉE
Jus au Romarin, purée de carottes au curcuma et vinaigre de yuzu
Lamb shoulder

CRABE*
Beurre au Karl Gosse, frites.
* Araignée ou Tourteau selon arrivage.
Crab & Fries

THON FAÇON TATAKI
Sur lit de salade Thaï & vraiment trop bon !!!
Tuna Tataki

Desserts

DESSERT AU CHOIX DANS LA CARTE

CAFÉ GOURMAND

IRISH COFFEE (+2€)

COUPE GLACÉE ALCOOLISÉE (+2€)

ASSIETTE DE FROMAGES (+2€)

LES SALADES ET BOWLS

NORDIQUE 15,90€
Salade verte, tomates, toasts de saumon fumé, crevettes, crème de ciboulette, pommes de terre grenailles, oeufs de lump, wakamé
Green salad, tomatoes, smoked salmon toast, prawns, chive cream, new potatoes, lump eggs, wakame

BOWL POULET 15,90€
Quinoa, maïs, oignon rouge, avocat, poulet frit, sauce tahini, menthe et coriandre, edamame, tomates cerises, sésame
Quinoa, corn, red onion, avocado, fried chicken, tahini sauce, mint and coriander, edamame, cherry tomatoes, sesame

BUDDHA BOWL 14,50€
Quinoa, Edamame, crispy de pois chiche, avocat, tomates cerises, sauce coriandre, chou rouge, noix de cajou, patate douce rôtie, graines de chia
Quinoa, Edamame, chickpea crispy, avocado, cherry tomatoes, coriander sauce, red cabbage, cashews, roasted sweet potato, chia seeds

BO BUN 16,00€
Nouilles de riz, crevettes, cacahuètes, salade sucrine, tomates cerises, concombre, tagliatelles de carottes, pousses de soja, menthe et coriandre, oignons crispy
Rice noodles, shrimps, peanuts, lettuce, cherry tomatoes, cucumber, carrot tagliatelle, bean sprouts, mint and coriander, crispy onions

BOWL THON ET SAUMON 16,90€
Riz, tomates cerises, maïs, chou rouge, pousses de soja, avocat, concombre, courge, coriandre, sauce soja, tagliatelles de carottes, sésame
Rice, cherry tomatoes, corn, red cabbage, bean sprouts, avocado, cucumbers, squash, coriander, soy sauce, carrot tagliatelle, sesame

UNE CUISINE MAISON NOUS OBLIGE À VOUS DEMANDER PARFOIS UN TEMPS D'ATTENTE SUPPLÉMENTAIRE, PARTICULIÈREMENT EN PÉRIODE DE FORTE AFFLUENCE.

Merci de votre compréhension.

PIMENTÉ

VÉGÉTARIEN

RACE À VIANDE

ASSIETTE DE FROMAGES 9,50€

Cheese board
affinés de la ferme «Le champ du tréfle» à Erdeven



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, À L'EXCEPTION DES FRITES !!!

ENTRÉES

Ⓞ OEUFS MAYO 4,70€
Tout simplement !!!
Egg Mayonnaise

Ⓞ CAMEMBERT RÔTI 10,50€
Crumble de noisettes & caramel au beurre salé maison
Roasted Camembert

TERRINE DE CAMPAGNE 8,50€
Pour démarrer un bon gueuleton.
Cornichons & salade verte
Country Terrine

PALOURDES FARCIES (x12) 14,50€
Des viviers de St Colomban
Hot Clams

BELLE TRANCHE DE TERRINE DE FOIE GRAS « MAISON » 14,90€
Et son chutney du moment
Foie Gras

LES POISSONS QUI FUMENT!!! 13,50€
Planche de poissons fumés par nos soins, accompagnés d'un beurre d'algues et de celeri rémoulade
House made Smoke Fish

VIANDES

Origine des viandes CE * sauce au bleu d'auvergne, poivre ou trois moutardes

PIÈCE DU BOUCHER 16,50€
Sauce au choix*, accompagnée de frites & salade
Butcher's catch of the day

PLUMA IBERIQUE 23,00€
Façon Larmes du Tigre, pommes de terre Grenailles
Iberian feather

FAUX-FILET 21,00€
Frites, salade
Raw Steak

ÉPAULE D'AGNEAU PRESSÉE 18,50€
Cuite en basse température, jus au Romarin, purée de carotte au curcuma et vinaigre de yuzu
Lamb shoulders & full-bodied juice

LE BURGER 56 14,50€
Steak haché frais, tomates, fromage de Timadeuc, compotée d'oignons rouges, sauce cocktail

♥ TARTARE DE LA POT! 19,50€
Préparé sous vos yeux rien que pour vous
Charolais (environ 180 g), haché frais, frites & salade
Raw Steak

ENTRECÔTE 25,50€
Race à viande (environ 300 g) viande tendre et juteuse aux saveurs persillées, sauce au choix* servie avec des frites
Rib eye

POISSONS

PAVÉ DE CABILLAUD 16,90€
En croûte de chorizo & son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, coulis de piquillos
Cod in chorizo crust

PÊCHE DU JOUR 16,50€
Rôti, beurre de Chouchen au citron vert, purée de carottes au curcuma et vinaigre de yuzu
Fish of the day

THON FAÇON TATAKI 18,90€
sur lit de salade Thaï & vraiment trop bon !!!
Tuna Tataki (cold dish)

> TOUS LES MENUS SONT SERVIS JUSQU'À 14H LE MIDI ET 22H LE SOIR (À LA PRISE DE COMMANDE)

www.lapotinierecarnac.com