

LES ENTRÉES

- OEUF MAYO QUI RÉGALENT**..... 6,00 €
Mayonnaise au Curry Breizh, mesclun, oignons crispy
Eggs & mayonnaise with curry breizh, crispy onions and salad
- CAMEMBERT RÔTI**..... 11,00 €
Aux éclats de noisettes & caramel au beurre salé maison
Roasted camembert
- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ**..... 11,50 €
Toasts et crème ciboulette
Smoked salmon
- DUO PALOURDES ET COQUES FARCIES**..... 12,00 €
Des Viviers de St Colombar (x 12)
Hot clams
- ASSIETTE DE BULOIS MAYO**..... 9,50 €
Mayonnaise au curry Breizh
Whelks & mayonnaise with curry breizh
- ASSIETTE DE CREVETTES**..... 10,50 €
Mayonnaise au curry Breizh
Prawns & mayonnaise with curry breizh

BOWLS ET SALADES

- SALADE NORDIQUE**..... 15,90 €
Salade verte, tomates, toasts de saumon fumé, crevettes, crème ciboulette, pommes de terre grenailles, oeufs de lump, wakamé
- BOWL MÉDITERRANÉEN**..... 15,90 €
Fusilli, tatak de boeuf, feta aux herbes, tomates cerises, pickles d'oignon rouge, cornichons, roquette et citron vert



HUÎTRES

Oysters

HUÎTRES CREUSES N°3 DE THOMAS

Les huîtres de notre poto Thomas à St Philibert

LES 6 | **LES 9** | **LES 12**
12,00 € | 17,00 € | 22,00 €

LES PLATES N°2 (BELON)

Des Viviers de St Colombar

LES 6 | **LES 9** | **LES 12**
16,00 € | 22,50 € | 29,00 €

DUO D'HUÎTRES

3 PLATES / 3 CREUSES

13,00 €

POISSONS

- FUSILLI CRÈME TRUFFE, SAUMON FUMÉ**..... 19,50 €
Face au port en plus... Si c'est pas le bonheur ?
Fusilli pasta, smoked salmon, truffle cream
- PÊCHE DU JOUR**..... 22,00 €
Et sa purée de patate douce, sauce crustacé
Catch of the day
- WOK DE GAMBAS**..... 18,50 €
Au curry rouge, bouillon thaï au lait de coco & son dôme de riz aux feuilles de lime
King prawns wok
- CEVICHE DU BRIT'**..... 18,50 €
Pignons de pin, tomates séchées, sauce menthe fraîche coriandre, pickles oignons
Ceviche, dried tomatoes, mint & coriander sauce, onion pickles
- POISSON DE LA CRIÉE (LA TRINITÉ)**..... 9,00€
Au varech, pommes de terre grenailles au sel de Guérande & légumes de saison, émulsion au curry Breizh.
Fish, varech, baby potatoes, seasonal vegetables, curry breizh emulsion
par 100g
- ASSIETTE DU PÊCHEUR**..... 31,00 €
6 huîtres creuses/plates, 8 bulots, 8 crevettes, 2 pinces de crabe
6 oysters, 8 whelks, 8 shrimps, 2 crab claws
- MOULES MARINIÈRES/CRÈME (+0,50€)**..... 16,50 €
*Uniquement en saison, servies avec frites
Mussels, french fries

VIANDES

- FAUX-FILET MATURE**..... 21,50 €
Sauce poivre, servi avec frites
Sirloin steak
- PLUMA DE PORC IBÉRIQUE**..... 23,50 €
Façon larmes du tigre, pommes de terre Grenailles
Pork with sweet & spicy sauce
- TATAKI DE BOEUF**..... 18,50 €
Marinade au soja, baies roses, sésame, frites et salade
Beef tataki
- ENTRECÔTE**..... 26,50 €
(environ 300 g) Viande tendre et juteuse, sauce poivre, frites
Rib eye
- TARTARE CLASSIQUE DE BOEUF**..... 18,90 €
Accompagné de frites et de salade
The classic beef tartare
- MIAM MIAM BURGER**..... 17,50 €
Buns Maison Louis, smashed Steak, comté 12 mois, compotée d'oignons de Roscoff, pickles et mesclun. Servi avec ses frites bien évidemment.
Beef Burger

MENU ENFANT

Demandez à votre serveur !
13,00 €

MENU 35€

ENTRÉE

6 huîtres creuses n°3
Oysters
OU
Camembert rôti
Roasted camembert
OU
Duo de palourdes et coques
Hulls & Clams

PLAT

Pêche du jour
Catch of the day
OU
Pluma de porc ibérique
Pork with sweet & spicy sauce
OU
Faux-filet maturé
Sirloin steak

DESSERT

Dessert au choix dans la carte
OU
Irish Coffee (+2 €)
Coupe glacée alcoolisée (+2 €)
Assiette de fromages (+2 €)

MENU

ENTRÉE+PLAT ou PLAT+DESSERT : 22,00 €
ENTRÉE+PLAT+DESSERT : 26,00 €

* Les menus à 22,00 & 26,00 sont disponibles uniquement le midi (hormis les week-ends)

ENTRÉE

OEUF MAYO
Mayonnaise au curry Breizh, mesclun, oignons crispy
Eggs & mayonnaise with curry

BULOIS
Mayonnaise aux algues
200 g
Whelks & mayonnaise with curry

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ
Et sa crème ciboulette
Smoked salmon

PLAT

CEVICHE DU BRIT'
Feta, pignons de pin, tomates cerises, sauce menthe fraîche coriandre et agrumes
Ceviche, dried tomatoes, mint & coriander sauce, onion pickles

TATAKI DE BOEUF
Marinade au soja, baies roses, sésame, frites et salade
Beef tataki

WOK DE GAMBAS
Marinade au soja, baies roses, sésame, frites et salade
King prawns wok

TARTARE DE BOEUF
Frites et salade
The classic beef tartare

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT
Faite maison bien sûr
Chocolate mousse

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

TIRAMIBREIZH
Pommes caramélisées, palet breton, mascarpone, caramel au beurre salé
Caramelised apples, Brittany pastry, mascarpone, salted caramel

CAFÉ GOURMAND
Café, pâtisseries
Coffee & pastries

FROMAGE BLANC
Coulis de fruits rouges
Cottage cheese

NOS VIGNERONS ONT DU TALENT

SAINT ESTÈPHE AOC

Bordeaux rouge - Château de Pez

75,00 €

POMEROL AOP

Bordeaux rouge - Vrai Croix de gay

95,00 €

GEVREY-CHAMBERTIN AOC

Bourgogne rouge - Domaine Jean Fournier

65,00 €

POMMARD AOP

Bourgogne rouge - 1er cru Domaine ESabre

85,00 €

HERMITAGE AOC

Rhône rouge - Petite chapelle Jaboulet Aîné

82,00 €

PESSAC-LÉOGNAN AOC

Blanc - Château Carbonnieux cru classé

72,00 €

SANCERRE AOP

Blanc - Domaine Henri Bourgeois

59,00 €

MEURSAULT AOP

Blanc - Domaine Michelot 1er cru Charmes

92,00 €

VIN AU PICHET

25CL

5,20 €

50CL

9,80 €

MERLOT AOP rouge

CINSAULT IGP rosé

SAUVIGNON IGP blanc

VINS BLANCS

QUINCY AOP « Domaine Bigonneau » 12CL 5,20 € 37,5CL 19,00 € 75CL 31,00 €

POUILLY FUMÉ AOP « T de Château de Tracy » 6,00 € 35,00 €

PETIT CHABLY AOC « Sycomore, L&C Poitou » 6,20 € 36,00 €

CHARDONNAY VIOGNIER IGP « L. Miquel, père et fils » 4,70 € 29,00 €

VINS ROSÉS

ÎLE DE BEAUTÉ VDP « Casa Rossa » 12CL 4,50 € 50CL 31,00 €

HÉRITAGE ESTANDON Côte de Provence AOP 4,80 € 18,50 € 34,00 €

VINS ROUGES

BORDEAUX « Château Gauvain » Côte de Bourg AOP 12CL 4,40 € 50CL 31,00 €

ST EMILION AOC « Vieux Verdot » 6,90 € 41,00 €

SAUMUR CHAMPIGNY AOP « La Bonnelière » 4,90 € 24,00 € 34,00 €

CÔTE DE BROUILLY AOP « Domaine R.Perroud, Foudre N°5 » 5,40 € 30,50 €

FAUGÈRES AOP BIO « Abbaye Sylva Plana, Les Novices » 5,40 € 37,5CL 17,50 € 32,50 €

CÔTES DU RHÔNE AOC Roc Épine, Domaine Lafond 28,00 €

CROZES HERMITAGE AOP Laurent Tardieu « Les Lauzières » 6,80 € 39,00 €

LES BULLES

COUPE DE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER Brut Premier 12cl 10,00 €

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER Brut Premier 12cl 80,00 €

LES KIRS ET PÉTILLANTS

KIR Cassis, pêche, mûre 3,20 €

KIR BRETON (CIDRE) Cassis, pêche, mûre 3,40 €

KIR PÉTILLANT Cassis, pêche, mûre 3,70 €

PÉTILLANT NATURE 3,20 €

COUPE DE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER Brut Premier 12cl 10,00 €

KIR ROYAL Cassis, pêche, mûre 12,50 €



APÉROS MAISON

VIN ROSÉ PAMPLEMOUSSE

5,50 €

SANGRIA, PLANTEUR

5,50 €

SPRITZ

7,80 €

AMERICANO

7,80 €

LES COCKTAILS

BASIL SMASH

Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne et basilic frais

9,90 €

TIKI QUI MATCH

Rhum havana 7 ans infusé à la vanille, jus de fruit de la passion, sirop toffee nut Giffard, jus de citron et menthe fraîche

9,90 €

MADEMOISELLE SAINT-GERMAIN

Liqueur Saint Germain (sureau), sirop de miel, jus de citron, Perrier

9,90 €

SANS ALCOOL

LOLLIPOP

Mix de jus de fruits et trait de grenadine

6,50 €

L'IRREMPLAÇABLE

Citron, feuille de basilic, sirop spicy mango, ginger beer

6,50 €

VIRGIN MOJITO

Jus de citron jaune, sirop de sucre, menthe fraîche, Perrier

6,50 €