

ENTRÉES

- OEUF MAYO** 4,90 €
Tout simplement !
Eggs & mayonnaise
- CAMEMBERT RÔTI** 10,70 €
Caramel au beurre salé, éclats de noisettes
Roasted camembert with salted caramel and hazelnuts
- CUISSES DE GRENOUILLES** 13,00 €
Persillade fiambée au pastis, wakamé et œufs de lump
Frog legs
- MAGRET DE CANARD FUMÉ PAR NOS SOINS** 11,00 €
Au piment d'Espelette, pickles de légumes, salade
Homemade smoked duck breast
- TOMATES MOZZARELLA** 9,00 €
Tomates d'Antan et sa mozzarella
Heirloom tomatoes, mozzarella
- ASSIETTE DE POISSONS FUMÉS** 11,50 €
Crème ciboulette et toasts
Smoked fish plate
- LA BELLE TRANCHE DE FOIE GRAS MAISON** 17,00 €
Foie gras
- DUO DE PALOURDES ET COQUILLAGES FARCIS** 12,00 €
Duo of Clams and Shells stuffed
- ASSIETTE DE CREVETTES ROSES** 11,00 €
Mayonnaise maison
Shrimps, homemade mayonnaise
- ASSIETTE DE BULOTS** 9,50 €
Mayonnaise maison
Whelks, homemade mayonnaise

COUSCOUS

Berbère (à partager ou pas)

LE GROS COUP DE ♥ DE L'ÉQUIPE DE LA POT
Merguez, poulet, agneau, piment, épices, oignons, pois chiches, raisins, céleri, carottes, sauce harissa (à côté), jus d'agneau. Servi dans des plats à partager, convivialité assurée !
Traditional couscous

1 PORTION

18,00 €

2 PORTIONS

34,00 €

3 PORTIONS

49,00 €

4 PORTIONS

64,00 €

LES IMMANQUABLES

- LINGUINES AU PESTO** 17,50 €
Crème mozzarella, poivre noir, pignons de pin
Pesto linguines mozzarella creme, black pepper, pine nuts
- POULPE SNACKÉ** 23,00 €
Légumes & grenailles, sauce chili oil (huile, 5 épices, cébette)
Octopus, vegetables & potatoes, chili oil sauce (oil, 5 spices, spring onions)
- SURF & TURF** 35,00 €
1/2 Homard Bleu, Picanha, crémeux de petit pois menthe, grenailles, assortiment de sels, sauce chili oil
Half blue Lobster, Picanha, creamy mint peas, potatoes, assorted salts, chili oil (oil, 5 spices, spring onions)

POISSONS

- CEVICHE TIKI (DAURADE)** 18,50 €
Avocat, mangue, passion, cébette, pickles, pignons de pin, huile de basilic
Sea bream ceviche, avocado, mango, passion, spring onions, pickles, pine nuts, basil oil
- FILET DE DAURADE** 17,50 €
Purée de pommes de terre aux olives, beurre aux agrumes
Sea bream filet, mashed potatoes with olives, citrus butter
- STEAK DE THON** 23,00 €
Crémeux de petits pois à la menthe, sauce chili oil (huile, 5 épices, cébette)
Tuna steak, creamy mint peas, chili oil (oil, 5 spices, spring onions)
- TATAKI DE THON** 18,90 €
Salade Thaï, thon snacké et mariné, miam miam (smiley qui tire la langue). Servi froid
Tuna tataki, snacked and marinated, served cold
- SOLE MEUNIÈRE** 35,00 €
Et ses grenailles rôties au sel de Guérande, petits légumes.
Découpée en salle devant vous !
Sole fish, roasted potatoes, small vegetables. Cut in front of you !
- HOMARD FRITES** 28,00 € 55,00 €
Lobster with french fries
Demi Entier

SALADES & BOWLS

- SALADE CAESAR** 16,90 €
Poulet crispy, salade, tomates, oignons rouges, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, sauce salade maison aux anchois, œuf parfait
Crispy chicken, salad, tomato, onion, garlic crouton, parmesan, anchovy homemade salad sauce, perfect egg
- BOWL SAUMON** 16,90 €
Boulgour, Pakchoï, concombres, tomates cerises, amandes torréfiées, crème au citron, marinade qui pep's, chips de Vitelotte, maïs, avocat, huile de basilic
Bulgur, Pakchoï, cucumber, tomatoes, roasted almonds, lemon cream, bitter marinade, Vitelotte chips, corn, avocado, basil oil
- BALTHAZAR PICSOU** 16,90 €
Riz Thaï, magret de canard maison fumé par nos soins au piment d'Espelette, mangue, petit Billy, noix de pécan, radis rose, tomates cerises, menthe et basilic, sauce framboise
Thai Rice, duck breast with homemade Espelette pepper, mango, Petit Billy, pecan nuts, pink radishes, cherry tomatoes, mint and basil, raspberry sauce
- BOWL VÉGÉTARIEN** 16,90 €
Semoule à la menthe, avocat, mangue, carotte, tomates cerises, sauce framboise, granola
Semolina with mint, avocado, mango, carrot, cherry tomatoes, raspberry sauce, granola
- PINCE-MI ET PINCE-MOI** 16,90 €
Riz, chair de crabe, avocat, passion, carotte, tomates cerises, granola, cébette
Rice, crab, avocado, passionfruit, carrot, cherry tomatoes, granola, spring onions
- MOULES MARINIÈRES FRITES** 16,50 €
Mussels with french fries

VIANDES

- PICANHA** 22,00 €
Pommes de terre grenaille
Picanha, potatoes
- SMASH BURGER** 16,50 €
Cheddar vieilli, steak haché smashé, sauce BBQ maison, pickles de légumes, crudités, frites (double steak et double cheddar + 7€)
Smashed burger (double steak & double cheddar + 7€)
- THE TARTARE DE LA POT** 20,50 €
Préparé sous vos yeux rien que pour vous.
Environ 180g viande Charolaise, frites et salade
Raw 180g steak with french fries & salad, prepared in front of you.
- PIÈCE DU BOUCHER** 18,20 €
Sauce au choix, accompagnée de frites et salade
Butcher's choice with french fries
- ENTRECÔTE** 26,50 €
Race à viande (300g) persillée tendre, sauce au choix, frites
Rib eye (300g) with french fries
- CÔTE DE COCHON** 18,00 €
Thym, sauce aux trois moutardes, grenailles
Pork chop, thyme, three mustard sauce, potatoes

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

- PLATEAU POTINIÈRE** 78,00 €
25 crevettes, 25 bulots, 12 creuses, 6 plates, 200g bigorneaux, 2 tourteaux
Potinière Tray : 25 shrimps, 25 bulbs, 12 oysters, 6 flat oysters, 200g bigorneaux, 2 crabs
- PLATEAU ARMORIC** 46,00 €
1 tourteau, 15 crevettes, 15 bulots, 100g bigorneaux, 6 creuses, 3 plates
Armoric tray : 1 crabs, 15 shrimps, 15 bulbs, 100g bigorneaux, 6 oysters, 3 flat oysters
- PLATEAU BRITANNIA** 35,00 €
10 crevettes, 10 bulots, 3 creuses /3 plates, 3 pinces de crabes
Britannia tray : 10 shrimps, 10 bulbs, 3 flat oysters / oysters, 3 crab claws
- Supplément 1/2 homard **(+28 €)**
Add half lobster on your tray for only 25€
- TOURTEAU (froid) FRITES MAYONNAISE** 21,00 €
Crab, served with french fries & mayonnaise

MENU ENFANT

Demandez-le à votre serveur ! 12,50 €
Kids Menu

MENU

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT : 19,90€
ENTRÉE PLAT DESSERT : 23,90€

*Menus à 19,90€ & 23,90€ disponibles uniquement le midi jusqu'à 14h / hors dimanche & jours fériés
*Menus only available for lunch until 2 PM / Menus not available on week-ends & french bank holidays

ENTRÉES

OEUF MAYO
Tout simplement !
Egg mayonnaise

HUÎTRES CREUSES (+2€)
De chez notre pote Thomas à St Phil
Oysters

ASSIETTE DE POISSONS FUMÉS
Smoked fish plate

TOMATES MOZZARELLA
Tomates d'Antan
Heirloom tomatoes, mozzarella

PLATS

LINGUINES AU PESTO
Crème mozzarella, poivre noir
Pesto linguines

FILET DE DAURADE
Purée de pommes de terres aux olives
Sea bream filet

CEVICHE TIKI (DAURADE)
Avocat, mangue, passion, cébette, pickles, pignons de pin, huile de basilic
Sea bream filet ceviche

DAVETTE

Sauce au choix, accompagnée de frites et de salade
Flank Steak

DESSERTS

Tout nos desserts sont faits maison !

MOUSSE AU CHOCOLAT
Mousse au chocolat

FROMAGE BIANC
Coulis de fruits rouges
Fromage blanc

GÂTEAU BRETON
1 boule caramel, chantilly, coulis caramel au beurre salé
Breton cake

TIRAMIDREIZH

Pommes caramélisées, palet breton, mascarpone, caramel au beurre salé
Apples, local biscuit, salted caramel, mascarpone

CAFÉ GOURMAND (+2€)
+ 4 minis desserts délicieux

MENU

33,50 €

PALOURDES & COQUILLAGES FARCIS (+2€)
Des viviers de St Colomban
Hot clams

MAGRET DE CANARD FUMÉ
Au piment d'Espelette
Homemade smoked duck breast

CAMEMBERT RÔTI
Caramel au beurre salé
Roasted camembert with salted caramel

PICANHA
Pommes de terre grenaille
Picanha, potatoes

CÔTE DE COCHON
Thym, sauce aux 3 moutardes, grenailles
Pork chop

STEAK DE THON
Crémeux de petits pois à la menthe, sauce chili oil
Tuna steak

CRABE
Frites & mayonnaise
Crab, served with french fries & mayonnaise

SUGGESTION DE POISSON
Demandez à votre serveur / serveuse !
Fish suggestion, ask your waiter !

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES (+2€)

IRISH COFFEE (+2€)