

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
- MAGRET DE CANARD FUMÉ PAR NOS SOINS** 11,00 €
Au piment d'Espelette, pickles de légumes, salade
Homemade smoked duck breast
- 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
- OEUF MOLLET** 13,00 €
Champignons risolés, sauce foie gras, comté 18 mois, oignons crispy
Soft boiled egg, fried mushrooms, foie gras sauce, comté cheese 18 months, crispy onions
- ASSIETTE DE CREVETTES ROSES** 11,00 €
Mayonnaise «maison»
Shrimps, homemade mayonnaise
- ASSIETTE DE BULOTS** 9,50 €
Mayonnaise «maison»
Whelks, homemade mayonnaise
- ASSIETTE DE LÉCAILLER** 31,00 €
8 crevettes, 6 huîtres creuses n°3, 2 pinces de crabe, bulots
8 shrimps, 6 oysters, 2 crab claws, whelks

*AUTRES PLATEAUX HOMARDS TOURTEAUX DISPONIBLES SUR RÉSERVATION

VIANDES

- LE BURGER DU DÛCHERON**  17,50 €
Pain brioché, steak haché frais façon smash, compotée d'oignons «maison», reblochon, poitrine de porc, pickles, salade
(Cette fois-ci on ne le propose pas en double... Mais si jamais, double steak pour 5€ de plus)
Butcher's burger, bread, smashed steak, homemade onions compote, reblochon, pork breast, pickles, salad
- MAGRET DE CANARD FAÇON ROSSINI** 23,50 €
Foie gras, sauce crémeuse au Porto, purée maison au beurre salé, un classique de la Pot depuis 12 ans...
Duck breast, creamy Porto sauce, homemade salted caramel purée, a classic !
- PIÈCE DU BOUCHER ou BAVETTE** 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
- LE 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.

Sauces : Bleu d'Auvergne / Poivre / BBQ maison / 3 moutardes

COUSCOUS

Berbère (à partager ou pas)

LE COUP DE CŒUR 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


- COCOTTE DE REBLOCHON ET COMTÉ AOP** 19,00 €
Magret au piment d'Espelette fumé par nos soins, jambon de pays, pickles, salade, grenailles.
Reblochon cocotte, comté cheese, duck breast with smoked Espelette pepper, country ham, pickles, salad, potatoes
- CONCHIGLIONI* JAMBON DE PAYS**  16,90 €
*Pâtes en forme de coquillages, au jambon de pays et à la crème de parmesan, Nioras (petits poivrons rouges séchés et fumés)
Conchiglioni, country ham, parmesan creme, Niora
- PIZZA DE PATATE DOUCE** 16,90 €
Nappée à la sauce tomate «maison», légumes de saison, fromage «Petit Billy», salade verte
Sweet potato pancake, homemade tomato sauce, seasonal vegetables, Petit Billy cheese, salad

HUÎTRES

- HUÎTRES CREUSES N°3** **LES 6** **LES 9** **LES 12**
De notre pote Thomas à St Phil *Oysters* 11,50 € 17,00 € 21,50 €

POISSONS

- FILET DE DAURADE**  17,50 €
Purée maison au beurre salé, légumes glacés, beurre blanc parfumé à la vanille et à la fève de Tonka
Sea bream filet, homemade salted caramel purée, iced vegetables, vanilla and Tonka bean beurre blanc sauce
- NOIX DE SAINT-JACQUES** 24,00 €
Citron caviar, clémentine rôtie, purée de patate douce «maison», légumes glacés
Scallops, lemon caviar, roasted mandarin, homemade sweet potatoes purée, iced vegetables
- QUEUE DE LOTTE**  22,00 €
Pesto de piquillos et Nioras (petits poivrons rouges séchés et fumés), purée maison au beurre salé, légumes glacés
Monkfish tail, piquillos pesto, Niora, homemade salted butter purée, iced vegetables
- 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 !

 = Végétarien  = Nos coups de cœur

* Une cuisine maison nous oblige à vous demander parfois un temps d'attente supplémentaire, particulièrement en période de forte affluence, merci de votre compréhension.

SALADES & BOWLS

- DAITHAZAR PICSOU**  16,90 €
Riz Thai, magret de canard «maison» fumé par nos soins au piment d'Espelette, mangue, «Petit Billy», noix de pécan, radis roses, panais rôti menthe et basilic, sauce framboise
Thai Rice, duck breast with homemade Espelette pepper, mango, Petit Billy, pecan nuts, pink radishes, roasted parsnip, mint and basil, raspberry sauce
- 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 AU SAUMON FUMÉ** par nos soins  17,20 €
Riz au sésame blanc, lentilles beluga, panais rôti, clémentine fraîche, pousses d'épinards, graine de courge torréfiée, vinaigrette betterave et framboises
Smoked salmon bowl, white sesame rice, beluga lentils, roasted parsnips, fresh mandarin, spinach sprouts, roasted pumpkin seeds, beetroot and raspberry vinaigrette
- BOWL VÉGÉTARIEN**  16,50 €
Sans le saumon, avec un peu plus de tout !
The vegetarian version, without the salmon and more of everything else

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

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

Par nos soins !
Smoked salmon plate

HUÎTRES CREUSES (+2€)

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

PLATS

PIZZA DE PATATE DOUCE

Sauce tomate, légumes, «Petit Billy»
Sweet potato pancake, tomato sauce

FILET DE DAURADE

Purée maison, beurre blanc
Sea bream filet, homemade purée, beurre blanc sauce

BAVETTE

Sauce au choix, accompagnée de frites et de salade
Flank Steak, served with french fries, sauce of your choice

DESSERTS

Tout nos desserts sont faits maison !

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse

FROMAGE BLANC

Coullis de fruits rouges
Cottage cheese

GÂTEAU BRETON

1 boule caramel, chantilly, coullis caramel au beurre salé
Breton cake

TIRAMISU

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

CAFÉ GOURMAND (+2€)

+ 4 minis desserts délicieux

MENU

35,00 €

PALOURDES & COQUILLAGES FARCIS (+2€)

Des viviers de St Colombran
Hot clams

MAGRET DE CANARD FUMÉ

Au piment d'Espelette
Homemade smoked duck breast

CAMEMBERT RÔTI

Caramel au beurre salé, éclats de noisettes
Roasted camembert with salted caramel, hazelnuts

NOIX DE SAINT-JACQUES

Citron caviar & purée de patate douce
Scallops, lemon caviar, sweet potatoes purée

QUEUE DE LOTTE

Pesto de piquillos & Nioras, purée «maison» au beurre salé
Monkfish tail, piquillos & niora, homemade purée

MAGRET DE CANARD FAÇON ROSSINI

Foie gras, sauce Porto, purée «maison» au beurre salé
Duck breast, foie gras, Porto sauce, homemade purée

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES (+2€)

IRISH COFFEE (+2€)