

le Chasse Marée

Les Tapas

Les Plats

Les Planches

Charcuterie	Saucisson, chorizo, lomo, jambon aux herbes, jambon blanc aux herbes, terrine	19.
Fromage	4 fromages de «La Ferme Kerouzine»	19.
Mezze	Pan con tomate, guacamole, falafel, tartare de betteraves, naan, tzatziki	19.
Étal	3 huîtres, poisson fumé, tarama, rillettes de la mer, ceviche*	25.
La complète	Un partage de nos 4 planches	49.

La Terre

Croquetas jambon ibérique	7.
Mayonnaise coriandre	
Pan con tomate & jamón	8.
Basilic & sésame	
Galette saucisse revisitée	9.
Saucisse bretonne de porc, compotée d'oignons, crème de moutarde à l'ancienne	
Arancini façon paëlla	9.
Mayonnaise coriandre	
Empenadas de bœuf	9.
Joue de bœuf grillée au barbecue, salsa verde*	
Le croq'truffe	14.
Béchamel à la truffe, jambon aux herbes, comté 18 mois	

La Mer

Sardines	6.
Grillées à la plancha, sauce arrabbiata*, noisettes torréfiées	
Rillettes de la mer	7.
Aux deux saumons	
Accras de morue	8.
Sauce chien et citron vert	
Ceviche* de daurade	9.
À la Péruvienne : lait de coco, fruit de la passion, grenade, coriandre, oignons rouges	
Couteaux farcis Ø	12.
Beurre chimichurri*	
Poutargue* & pommes de terre	14.
Crème fraîche & poutargue*	

Les Huîtres

Des Viviers de St Phil	
Les vieilles presses 56470 St Philibert	
x3 huîtres	6.
x6 huîtres	12.
x9 huîtres	17.
x12 huîtres	22.

Végétal

Pan con tomate & feta	7.
Stracciatella	8.
Cœur de burrata, huile d'olive & zaatar*	
Guacamole	8.
Aux épices mexicaines & pain pita	
Falafel	8.
Sauce yaourt grec	
Tartare betterave & olive	9.
Fromage grec, sumac*, grenade, noisettes torréfiées	
Oeuf cocotte	9.
Aux saveurs du moment, mouillettes au beurre	
Camembert rôti	12.
Miel, thym & mouillettes au beurre	

Toutes les tapas sont disponibles au bar de 12h à 23h !

Brasérade

Sauce au choix :
Poivre/Bleu/Béarnaise/
Chimichurri*

Tagliata* de bœuf	20.
Rumsteck de bœuf charolais, roquette, pignons de pin, tomate cerise, parmesan	
Smash burger (dispo en version végétarien)	18.
Bœuf haché, cheddar, tomates, salade, cornichons en pickles, ketchup & mustard	
Bavette d'Aloyau VBF (220g)	20.
Entrecôte de bœuf Normande (300g / 600g)	29./56.
T-Bone de bœuf à partager à deux (1kg) Bœuf de Galice	74.

Wagyu

L'excellence du bœuf :

tendre et savoureuse.

Bavette d'Aloyau WAGYU 和牛 (200g)	39.
Faux-filet WAGYU 和牛 (250g)	59.

Viandes

Suprême de poulet	18.
Beurre crémeux au jalapenos*	
Pastrami* deli Ø	19.
Brioche du boulanger, rôti de bœuf rosé aux épices fumées façon pastrami*, mayonnaise jalapenos*, pickles cornichon, oignons frits, crudités	
T-Bone de veau (300g) Cuit à basse température, beurre & thym	24.

Menu enfant

13.
Plat (accompagnement au choix) : Galette saucisse revisitée ou Nuggets ou Poisson blanc
Dessert : Gaufre sucre ou 1 boule de glace

Tacos

La trilogie	17.
Un voyage à travers nos différents tacos	
Mer	16.
Poisson blanc du moment, crémeux wasabi	
Végétal	15.
Champignons, mayonnaise, céleri, cibette, citron	
Terre Ø	16.
Pulled pork, mayonnaise jalapenos*, tartare de tomate, oignons frits, pickles	

Salade

Burrata des pouilles	18.
Carpaccio de tomates d'antan, jus vinaigré à la framboise & olives de kalamata	

Poissons

Poisson blanc	prix selon arrivage.
Filet de poisson selon arrivage, olives, tomates cerise, citron et amandes	
Ceviche* de daurade	18.
À la Péruvienne : lait de coco, fruit de la passion, grenade, coriandre, oignons rouges	
Poulpe	20.
Tentacules de poulpe grillées, purée, sauce vierge citrons-olives	
Lobster rolls	22.
Pain brioché, homard, mayonnaise au paprika, coleslaw	

