

# Le Chasse Marée

## Les Tapas

### Les Planches

<b>Charcut' &amp; fromage</b>	19.
Saucisson, chorizo, jambon aux herbes, jambon serrano, fromages de «Kerouzine»	
<b>Mezze</b> Pan con arrabiata* & feta, guacamole, falafels, tartare de betteraves, pain pita, tzatziki	22.
<b>Étal</b> 3 huîtres des «Viviers de St Phil», saumon fumé, tarama, rillettes de la mer, ceviche à la péruvienne, accras de morue	25.
<b>La complète</b> Un partage de nos 4 planches	49.

### La Terre

<b>Saucisson</b>	7.
3 Variétés : nature, poivre, beaufort	
<b>Pan con arrabiata y jamon</b>	8.
<b>Croquetas de jambon ibérique</b>	9.
Mayonnaise coriandre	
<b>Chorizo grillé</b>	9.
Sauce arrabiata*	
<b>Arancini de bœuf</b>	10.
Riz safrané, pois, carottes	
<b>Empenadas de bœuf</b>	10.
Joue de bœuf grillée au barbecue, salsa verde*	
<b>Le croq'truffe</b>	14.
Béchamel à la truffe, jambon aux herbes, comté 18 mois	

### La Mer

<b>Sardines</b>	8.
Pan con arrabiata*, noisettes torréfiées	
<b>Chipirons*</b>	8.
Sauce soubressade	
<b>Accras de morue</b>	8.
Sauce chimichurri* & citron vert	
<b>Rillettes de la mer</b>	9.
<b>Ceviche* de daurade</b>	10.
À la Péruvienne	
<b>Couteaux farcis</b> 	12.
En persillade	

### Les Huîtres

<b>Des Viviers de St Phil</b>	
Les vieilles presses 56470 St Philibert	
x3 huîtres	7.
x6 huîtres	12.
x9 huîtres	17.
x12 huîtres	22.

### Vert

<b>Pan con arrabiata* &amp; feta</b>	8.
<b>Guacamole</b>	9.
& pain pita	
<b>Tartare</b> betterave & olive	8.
Feta, sumac*, grenade, noisettes torréfiées	
<b>Falafel</b>	8.
Yaourt grec à la menthe	
<b>Œuf cocotte</b>	9.
Aux épinards, mouillettes au beurre	
<b>Stracciatella &amp; aubergine</b>	10.
Huile d'olive, grenade	
<b>Camembert rôti</b>	12.
Miel & thym	

### Menu enfant

Plat (accompagnement au choix) :	
Nuggets ou Poisson blanc	
Dessert :	
Mousse au chocolat ou 1 boule de glace	

Tous les plats de notre carte sont «faits maison» et élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix TTC / Service compris

## Les Plats

### Brasérade

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

<b>Tagliata* de bœuf</b> (servi froid)	20.
Bavette d'aloïau, roquette, pignons de pin, tomate cerise, parmesan	
<b>Smash burger</b> (dispo en version végétarien)	18.
Bœuf, cheddar, pignons, cornichon en pickles, ketchup & mustard (supp. steak haché = 3.)	
<b>Entrecôte de bœuf</b>	29.
(300g) race Normande	

### Viandes

<b>Suprême de poulet</b>	20.
Beurre crémeux au jalapenos*	
<b>Pastrami* deli</b>	17.
Brioche du boulanger, rôti de bœuf rosé aux épices fumées façon pastrami, mayonnaise jalapenos*, pickles cornichons, oignons frits, crudités	
<b>T-Bone de veau</b>	24.
(300g) Cuit à basse température, beurre & thym	

### Poissons

<b>Lieu jaune</b>	20.
Sauce vierge groseilles & concombre, légumes rôtis	
<b>Ceviche* de daurade</b>	18.
À la péruvienne	
<b>Poulpe</b>	22.
Grillé, vierge oignons rouge, cébette & citron, purée de pommes de terre	
<b>Lobster rolls</b>	25.
Pain brioché, homard, mayonnaise au paprika, coleslaw	

### Accompagnements :

.Frites fraîches morbihannaises
.Purée de pommes de terre fumée
.Salade fraîcheur tomate, pickles, pignon de pain
.Sucrine rôtie au Sumac*
.Épis de maïs au paprika fumé
.légumes grillés

### Wagyu L'excellence du bœuf : tendre et savoureuse.

<b>Bavette d'Aloïau WAGYU</b> 和牛 (200g)	39.
<b>Faux-filet WAGYU</b> 和牛 (250g)	59.

### À partager (2 pers.)

<b>Entrecôte de bœuf</b>	56.
(600g) race Normande	
<b>Côte de bœuf</b>	75.
(1,1kg / 2kg) VBF	
<b>T-Bone de bœuf</b>	80.
(1kg ) Galice	

### Tacos

<b>Trilogie de tacos</b>	19.
Un voyage à travers nos différents tacos	
<b>Poisson</b>	19.
Lieu jaune, mayonnaise wasabi, sésame & pousses de soja	
<b>Leaf</b>	17.
Champignon, mayonnaise paprika fumé, mélange coleslaw, cébette, citron	
<b>Viande</b> 	18.
Pulled pork, mayonnaise jalapenos*, tartare de tomate, oignons frits, pickles	

### Salade

<b>Burrata des pouilles</b>	18.
Carpaccio de tomates d'antan, tomates séchées, jus vinaigré à la framboise, pignons de pins & olive de Kalamata	
<b>Tartine au saumon</b>	19.
Fromage Grec à l'aneth, saumon fumé, crème d'avocat, concombre, sésame	

### Moules de Bouchot

<b>Marinières</b>	16,9.
& frites fraîches morbihannaises	
<b>Sauce du jour</b>	17,9.
& frites fraîches morbihannaises	