

## nos entrées

Foie gras de canard.....	11,00€
<i>fait maison</i>	
Rillettes de maquereaux.....	7,60€
Rillettes de saumon.....	9,00€
Soupe de poissons.....	7,00€
<i>Artisan Breton</i>	

## nos fruits de mer

Huîtres de l'île Grande	
Les 6.....	8,90€
Les 9.....	13,00€
Les 12.....	17,50€

Plateaux de fruits de mer  
sur réservation

## nos pâtes

Spaghettis ou Tagliatelles <i>beurre, gruyère</i> .....	5,50€
Bolognaise.....	9,80€
Carbonara <i>lardons, champignons, œuf</i> .....	9,90€
Fruits de Mer <i>moules, crevettes, Saint-Jacques</i> ....	15,10€
Roquefort.....	8,50€
Saumon fumé.....	11,50€

## nos salades

Salade de tomates.....	5,00€
Parisienne <i>dés de jambon, gruyère, œuf, tomates</i> ....	6,00€
Alpine <i>chèvre chaud sur toasts, salade verte</i> .....	7,00€
Gésiers <i>gésiers, pommes de terre, salade verte</i> .....	7,00€
Salade verte.....	2,00€

## nos moules 🚢 frites

Moules Marnières <i>oignons, vin blanc</i> .....	11,00€
Moules crème <i>oignons, vin blanc, lardons, crème</i> .....	12,00€
Moules Bretonnes <i>lardons, andouilles, cidre, crème</i> .....	12,00€
Moules Provençales <i>oignons, poivrons, chorizo</i> .....	12,00€
Moules Curry <i>vin blanc, curry, crème</i> .....	12,00€
Moules Roquefort <i>vin blanc, Roquefort, crème</i> .....	12,00€

Prix nets en euros. Service compris.

## 🚢 nos spécialités 🚢

<b>Fricassée de Saint-Jacques</b> <i>aux lardons</i> .....	17,30€
<b>Brochette de noix de Saint-Jacques et Gambas</b> .....	23,00€
<i>noix de St-Jacques, gambas, poitrine fumée, sauce crème, échalotes</i>	
<b>Duo d'Ormeau et de St-Jacques</b> .....	23,00€
<i>(selon saison)</i>	
<b>Choucroute de la Mer</b> .....	17,00€
<i>lieu jaune, saumon, haddock, moules et crevettes</i>	
<b>Gambas flambées</b> .....	16,00€
<i>beurre Maître d'Hôtel</i>	
<b>Homard Breton (100gr)</b> .....	7,00€

## nos viandes

<b>Escalope de veau* à la Milanaise</b> <i>(panée)</i> ☰.....	15,50€
<b>Escalope de veau* à la crème</b> <i>(crème et champignons)</i> ☰.....	15,50€
<b>Escalope de veau* sauce Marsala</b> <i>(jambon, mozzarella)</i> ☰.....	16,00€
<b>Bavette à l'échalote</b> ☰.....	13,00€
<b>Entrecôte* nature</b> ☰.....	15,50€
<b>Entrecôte* sauce poivre vert, Roquefort et béarnaise</b> ☰.....	16,00€
<b>Steaks hachés et frites</b> <i>(2 steaks)</i> .....	9,70€
<b>Steak haché et frites</b> <i>(1 steak)</i> .....	6,70€
<b>Assiette de frites</b> .....	3,50€
<b>Filet de bœuf* aux cèpes ou au poivre</b> ☰.....	19,00€
<b>Tête de veau</b> <i>sauce Gribiche</i> ☰.....	12,50€
<b>Jarret de porc</b> <i>sauce moutarde</i> .....	13,50€

\* Viande d'origine Française . Nos sauces sont faites Maison.

Prix nets en euros. Service compris.

## nos poissons

**Lotte à l'Armoricaine** · 17,50€

**Filet de St-Pierre** · 16,50€  
*sauce salicornes*

**Filet de Raie** · 15,50€  
*aux câpres*

**Filet de Lieu jaune** · 16,00€



# nos pizzas ☰

<b>MARGARITA</b> sauce tomate, mozzarella.....	<b>6,70€</b>
<b>CAPRI</b> sauce tomate, jambon, mozzarella .....	<b>7,80€</b>
<b>NAPOLITAINE</b> .....	<b>6,90€</b>
sauce tomate, champignons, mozzarella	
<b>VESUVIO</b> .....	<b>8,50€</b>
sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella	
<b>ROMA</b> .....	<b>8,80€</b>
sauce tomate, jambon, champignons, oignons, mozzarella, origan	
<b>COCO</b> .....	<b>8,00€</b>
sauce tomate, jambon, mozzarella, crème, œuf	
<b>REINE</b> .....	<b>8,60€</b>
sauce tomate, champignons, jambon, mozzarella, crème, œuf	
<b>CALABRAISE</b> .....	<b>10,00€</b>
sauce tomate, anchois, oignons, poivrons, mozzarella, origan, tomates fraîches	
<b>LA PENVERN</b> .....	<b>9,50€</b>
sauce tomate, champignons, oignons, ail, bolognaise, mozzarella, œuf	
<b>VÉGÉTARIENNE</b> .....	<b>8,80€</b>
sauce tomate, champignons, mozzarella, poivrons, oignons, asperges, artichauts, olives, crème	
<b>CRÈME</b> .....	<b>8,60€</b>
crème fraîche, champignons, mozzarella, lardons, oignons	
<b>ISABELLA</b> .....	<b>8,90€</b>
sauce tomate, champignons, jambon, mozzarella, artichauts, crème, œuf	
<b>FROMAGE</b> .....	<b>10,00€</b>
crème fraîche, chèvre, Camembert, Roquefort, mozzarella	
<b>SEGUIN</b> .....	<b>9,40€</b>
sauce tomate, mozzarella, jambon, chèvre, miel, salade	
<b>ORIENTALE</b> .....	<b>9,40€</b>
sauce tomate, merguez, poivrons, oignons, mozzarella, origan	
<b>TARTARE</b> .....	<b>9,20€</b>
sauce tomate, champignons, steak haché, oignons, câpres, mozzarella, origan, œuf	
<b>PAYSANNE</b> .....	<b>9,20€</b>
sauce tomate, champignons, poitrine fumée, mozzarella, origan, œuf	
<b>SICILIENNE</b> .....	<b>9,20€</b>
sauce tomate, jambon, mozzarella, poivrons, chorizo fort, olives, origan	

<b>KEBAB</b> .....	<b>9,20€</b>
sauce tomate, mozzarella, poivrons, oignons, viandes Kébab, sauce Kébab	
<b>LA MONTAGNARDE</b> .....	<b>10,20€</b>
sauce tomate, champignons, mozzarella, jambon sec de Pays, origan, œuf	
<b>CAMPAGNARDE</b> .....	<b>10,50€</b>
sauce tomate, champignons, mozzarella, lardons, pommes de terre, andouille, crème	
<b>TARTIFLETTE</b> .....	<b>10,00€</b>
crème fraîche, lardons, oignons, Reblochon, mozzarella, pommes de terre	
<b>OCÉANE</b> .....	<b>8,90€</b>
sauce tomate, mozzarella, thon, ail, oignons, olives, origan	
<b>ROYALE</b> .....	<b>10,20€</b>
sauce tomate, poivrons, oignons, mozzarella, merguez, chorizo, origan	
<b>SAVOYARDE</b> .....	<b>10,20€</b>
sauce tomate, mozzarella, jambon de Pays, Reblochon, pommes de terre	

## les gastronomiques ☰

<b>AL DENTE</b> .....	<b>11,00€</b>
sauce tomate, champignons, mozzarella, saumon fumé, crème	
<b>PESCATORE</b> .....	<b>16,00€</b>
sauce tomate, mozzarella, crevettes, St-Jacques, crème, origan	
<b>DEL MARE</b> .....	<b>16,00€</b>
sauce tomate, mozzarella, crevettes, moules, Saint-Jacques, crème, origan	
<b>PÉRIGOURDINE</b> .....	<b>13,30€</b>
sauce tomate, mozzarella, magret de canard fumé, fois gras, salade	
<b>CÔTES D'ARMOR</b> (selon période de pêche).....	<b>21,00€</b>
sauce tomate, mozzarella, ormeau, St-Jacques, beurre Maître d'Hôtel, crème	

<b>Mini-Pizza</b> .....	<b>-1,50€</b>
<b>Supplément</b> .....	<b>1,50€</b>
Sauf Saint-Jacques, ormeaux, fois gras, magret fumé et crevettes	



## formule du midi

Plat du Jour  7,60€

Plat + Dessert + Café  10,00€

Entrée + Plat + Dessert  12,50€

*Servi du lundi au samedi,  
uniquement le midi.  
Boissons non comprises*

## menu BABORD

 17,00€ 

Rillettes de saumon  
ou Salade de maquereaux fumés  
ou Suggestion du Chef



Entrecôte, (Origine France) sauce béarnaise  
ou Filet de raie, sauce aux câpres  
ou Suggestion du Chef



Glace 2 boules ou Crème brûlée

*Servi du lundi au dimanche,  
uniquement le midi.  
Boissons non comprises*

## menu TRIBORD

 22,00€ 

6 Huîtres  
ou Coquille St-Jacques  
à la crème d'artichauts  
ou Foie gras de canard fait maison  
et ses toasts



Souris d'agneau, sauce au thym  
ou Filet de bœuf (origine France) sauce cèpes  
ou Filet de St-Pierre, sauce salicornes  
ou Suggestion du Chef



Nougat glacé  
ou Pêche melba  
ou Suggestion du Chef

*Servi du lundi au dimanche,  
uniquement le midi.  
Boissons non comprises*



# menu moussaillon

jusqu'à 12 ans

🚢 7,00€ 🚢

Mini-pizza jambon-fromage 🏠

ou Haché-Frites

ou Jambon-Frites

ou Nuggets de volaille

ou Spaghettis bolognaise

ou Moules-Frites

•••

Esquimau vanille

ou 2 Boules de glace au choix

ou Mousse au chocolat

•••

Coca ou Diabolo ou Jus d'orange

•••

1 Surprise



## nos desserts

L'Assiette de fromages..... 5,50€

*Camembert, Roquefort, chèvre,  
Emmental, Reblochon*

Tiramisu..... 5,90€

Tarte Tatin..... 7,90€

*servie chaude avec sa boule de glace vanille,  
Chantilly*

Crème brûlée..... 5,50€

Mousse au chocolat..... 5,90€

Île flottante..... 5,00€

Profiteroles avec ou sans Chantilly..... 9,00€

Nougat glacé..... 7,50€

Esquimau ..... 4,00€

Fruits givrés ..... 5,50€

*noix de coco, citron ou orange*

Ananas givré ..... 6,00€

Mystère ..... 4,50€

Parfait ..... 5,00€

*Mystère + Chocolat chaud*

*Prix nets en euros. Service compris.*





# nos coupes glacées

Artisan Glacier Breton

## coupes sans alcool

1 Boule ⚓ 2,80€

2 Boules ⚓ 4,70€

3 Boules ⚓ 6,90€

Parfums au choix : vanille,  
fraise, chocolat, café,  
menthe, caramel,  
palet breton, macadamia,  
pistache, rhum-raisins,  
mojito, framboise, poire,  
citron, cassis, ananas, coco

<b>Doudou</b> .....	9,20€
<i>glace chocolat, coco, banane fruit, chocolat chaud, sauce caramel, Chantilly</i>	
<b>Poire Belle-Hélène</b> .....	8,00€
<i>glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, Chantilly</i>	
<b>Café ou Chocolat Liégeois</b> .....	8,00€
<i>glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, Chantilly</i>	
<b>Pêche ou Poire Melba</b> .....	8,00€
<i>glace vanille, pêche ou poire fruit, sauce framboise, Chantilly</i>	
<b>Banana Split</b> .....	8,50€
<i>glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit, chocolat chaud, Chantilly</i>	
<b>Dame Blanche</b> glace vanille, chocolat chaud, Chantilly.....	8,00€
<b>Bonne poire</b> sorbet poire, chocolat chaud, Chantilly.....	8,00€
<b>Guadeloupe</b> glace coco, chocolat chaud, Chantilly.....	8,00€
<b>Fidji</b> glace menthe-chocolat, chocolat chaud, Chantilly.....	8,00€
<b>Bretonne</b> .....	8,50€
<i>glace caramel beurre salé, palet breton, macadamia, sauce caramel, Chantilly</i>	
<b>Louisianne</b> glace coco, macadamia, rhum-raisins, Chantilly.....	8,00€
<b>Sorbet</b> sorbet cassis, poire, framboise, sauce framboise, Chantilly.....	8,00€
<b>Iguane</b> glace pistache, chocolat chaud, Chantilly.....	8,00€



## ⚓ coupes alcoolisées ⚓

<b>Fraîcheur</b> glace menthe-chocolat, Get 27.....	8,90€
<b>Piña Colada</b> glace coco, ananas, Malibu, Chantilly.....	8,90€
<b>Antillaise</b> glace rhum-raisins, rhum, Chantilly.....	8,90€
<b>Colonel</b> sorbet citron, vodka.....	8,90€
<b>William</b> sorbet poire, eau de vie de poire.....	8,90€
<b>Mojito</b> sorbet mojito, rhum, Chantilly.....	8,90€

**Supplément Chantilly**..... 1,30€