



## *Menu Breizh*

15€

*Quiche de la mer*  
( poisson,moules,crevettes )

*Quiche campagnarde*  
( saucisse,lardons,champignons )

-----  
*Saumonette en matelote*  
*Sauté de bœuf vigneronne*

-----  
*Dessert du jour*

## *Menu du Pirate*

8.5€

*Salade de tomate*  
*Terrine campagnarde*  
*Assiette de crevettes*

-----  
*jambon frites ou pâtes*  
*Steack haché frites ou pâtes*  
*Filet de lieu frites ou pâtes*

-----  
*glace*





## menu 'Grand tô'

20 €

*Salade printanière*

( carottes, céleri, avocat, asperges, raisins secs, tomate, radis )

*salade terre-mer*

( saumon, gésiers, moules, lardons, crevettes, champignons )

*Terrine Bretonne et son confit d'oignon*

*Gratin de poisson au curry*

*Gratin de moule tartare*

( ail, cornichons, moutarde, oignon, persil )

*Soupe de poisson et sa garniture*

*Terrine de poisson aux petits légumes sauce 'coté sud'*

( huile d'olive, ciboulette, estragon, tomate )

*Assiette du pêcheur*

( bigorneaux, bulots, crevettes, huîtres, langoustine )

*moules marinières*

-----

*Travers de porc caramélisé*

( ail, miel, gingembre, tomate )

*Bavette à l'échalote*

*Saucisse Bretonne façon 'grand tô'*

( gâteau de blé noir, pomme cuite, iceberg cuite )

*Coq au vin*

*Filet de lieu jaune Bayonnais*

( échalote, ciboulette, persil, tomate, cognac, crème )

*Calamar à l'escabèche*

( tomate, poivron, ail, oignon, persil, carottes, huile d'olive )

*Timbale du pêcheur*

( soupe de poisson, poisson, tomate, carottes, P de Terre, coquillages )

*Darne de saumon au beurre de guérande citronné*

-----

*desserts du jour*



## la carte

### Les entrées froides :

Salade Printanière . . . . .	7€
( carottes, céleri, avocat, asperges, raisins secs, tomate, radis )	
terrîne Bretonne et son confit D' oignon . . . . .	8€
terrîne de Poisson aux petits légumes sauce ' coté sud ' . . . . .	8€
( huile d' olive, ciboulette, estragon, tomate )	
Salade folle de saumon et d' avocat . . . . .	9€
Salade terre- mer . . . . .	10€
( saumon fumé, gésiers, moules, lardons, crevettes, champignons )	
Assiette de saumon fumé à l' oignon rouge . . . . .	13€

### Les entrées chaudes :

Quiche de la mer . . . . .	7€
Quiche campagnarde . . . . .	7€
Soupe de poisson et sa garniture . . . . .	7€
Salade de chèvre chaud . . . . .	7€
Gratin de poisson au curry . . . . .	8€
Gratin de moules tartare . . . . .	8€
Toasts de saumon fumé au chèvre gratiné . . . . .	10€
Pôlée de crevettes au beurre d' ail . . . . .	10€
Assortiment de coquillages farcis . . . . .	13€
( moules, palourdes, huîtres )	
les 12 huîtres farcies au beurre d' ail . . . . .	16€
moules : marinières . . . . .	8€
à la crème . . . . .	9€
au cidre . . . . .	9€
au curry . . . . .	9€
aux lardons . . . . .	10€
au Roquefort . . . . .	10€
Frites sur demande . . . . .	2€





## *les fruits de mer :*

<i>les 6 huîtres de lanmodez . . . . .</i>	<i>6€</i>
<i>les 12 huîtres de lanmodez . . . . .</i>	<i>12€</i>
<i>Méli-mélo de bulots et bigorneaux . . . . .</i>	<i>7€</i>
<i>Assiette de pêcheur . . . . .</i>	<i>9€</i>
<i>(bigorneaux, bulots, crevettes, huîtres, langoustine )</i>	
<i>Assiette du bosco . . . . .</i>	<i>16€</i>
<i>( bigorneaux, bulots, crevettes, huîtres, 1/4 de crabe, langoustines )</i>	
<i>Assiette du commandant . . . . .</i>	<i>23€</i>
<i>( bigorneaux, bulots, crevettes, huîtres, 1/4 de crabe, langoustines )</i>	
<i>ronde de crevettes . . . . .</i>	<i>11€</i>
<i>ballet de langoustines . . . . .</i>	<i>16€</i>
<i>farandole de crevettes et langoustines . . . . .</i>	<i>14€</i>
<i>le tourteau ou l' araignée entier ( selon saison ) . . . . .</i>	<i>18€</i>
<i>le plateau de fruits de mer ( 2 personnes ) . . . . .</i>	<i>45€</i>

*Sur commande ( 24h ) selon la disponibilité :*

<i>Homard breton en Bellevue . . . . .</i>	<i>100€/kg</i>
<i>Langouste bretonne en Bellevue . . . . .</i>	<i>150€/kg</i>





## *les poissons*

<i>Timbale du pêcheur</i> . . . . .	13€
<i>( soupe de poisson, poisson, tomate, carottes, P de terre, coquillages )</i>	
<i>Colin sauce estivale</i> . . . . .	14€
<i>( tomate, poivrons, ail, vin blanc )</i>	
<i>Saumonette en matelote</i> . . . . .	14€
<i>( échalote, ail, vin rouge, champignons, lardons )</i>	
<i>Calamar à l'escabèche</i> . . . . .	14€
<i>( tomate, poivron, ail, oignon, persil, carottes, huile d'olive )</i>	
<i>Darne de saumon au beurre de Guérande citronné.</i> .	14€
<i>Filet de lieu jaune bayonnais</i> . . . . .	14€
<i>( échalote, ciboulette, persil, tomate, cognac, crème )</i>	
<i>Filet de rouget au cidre</i> . . . . .	16€
<i>Gigot de lotte sauce persillée</i> . . . . .	17€
<i>( ail, vin blanc, crème, persil )</i>	
<i>Pièce de bar au beurre rouge et algues de Pleubian</i> . . .	17€
<i>Brochette de St Jacques grillée nature</i> . . . . .	20€
<i>Sole meunière</i> . . . . .	20€





### *Les viandes :*

<i>Travers de porc caramélisé</i> . . . . .	13€
<i>( ail, miel, gingembre, tomate )</i>	
<i>Cocotte de volaille aux 4 épices</i> . . . . .	13€
<i>Sauté d' agneau en piperade</i> . . . . .	14€
<i>( huile d' olive, tomate, poivrons, chorizo, oignons )</i>	
<i>Bavette à l' échalote</i> . . . . .	14€
<i>Saucisse Bretonne grillée façon ' Grand tô '</i> . . . . .	14€
<i>( gâteau de blé noir, pomme cuite, iceberg cuite )</i>	
<i>Coq au vin</i> . . . . .	14€
<i>Sauté de bœuf à la vigneronne</i> . . . . .	16€
<i>( carottes, oignons, vin rouge, ail )</i>	
<i>Entrecôte grillée : Maître d' hôtel</i>	
<i>Ou Marchand de vin</i> . . . . .	16€
<i>Filet de bœuf : sauce à la mignonnette</i> . . . . .	20€
<i>Sauce au poivre vert</i> . . . . .	20€
<i>Sauce au Roquefort</i> . . . . .	20€

### *Les fromages :*

<i>L' assiette aux 3 fromages</i> . . . . .	4€
<i>Le chèvre chaud</i> . . . . .	5€
<i>Le Brie en chausson</i> . . . . .	5€

### *Les desserts :*

<i>La part de tarte</i> . . . . .	4€
<i>La part de gâteau</i> . . . . .	4€
<i>L' entremet</i> . . . . .	4€
<i>Les glaces : la boule</i> . . . . .	1.5€



