



Menu du Pirate

(enfant - de 10 ans)

8.5€

Salade de tomate

Terrine campagnarde

Assiette de crevettes

Jambon frites ou purée ou riz

Steack haché frites ou purée ou riz

Filet de lieu frites ou purée ou riz

glace





La carte

Les Entrées froides :

<i>Salade Printanière</i>	7€
(carottes, céleri, concombre, asperges, betterave, tomate, radis)	
<i>Salade Marine</i>	9€
(moules, crevettes, poivron, tomate, saumon fumé, carottes râpées)	
<i>Salade Estivale</i>	8€
(tomate, concombre, tagliatelles, oignons, olives, basilic)	
<i>Terrine Bretonne et sa confiture d'oignon</i>	8€
<i>Terrine de poisson sauce Cocktail</i>	8€
<i>Assiette de Poissons fumés</i>	10€
(saumon, lieu, hareng)	
<i>Assiette de Mousson de Canard</i>	9€

Les entrées chaudes :

<i>Feuilleté de la mer</i>	8€
(moules, crevettes, dés de poisson)	
<i>Soupe de poisson et sa garniture</i>	8€
<i>Gratin de moules aux petits légumes</i>	8€
(poireaux, carottes, oignons)	
<i>Salade de chèvre chaud</i>	8€
<i>Salade Bretonne</i>	9€
(tomate, gésiers, andouille, P de T, mousson de canard, lardons, pomme)	
<i>Salade terre-mer</i>	10€
(saumon fumé, gésiers, moules, lardons, crevettes, champignons)	
<i>Pôlée de crevettes et langoustines à l'aïl</i>	14€



Les fruits de mer :

<i>les 6 huîtres de Lanmodez</i>	7€
<i>les 12 huîtres de lanmodez</i>	14€
<i>Méli-mélo de bulots et bigorneaux</i>	8€
<i>Assiette de pêcheur</i>	10€
<i>(bigorneaux, bulots, 2 crevettes, 2 huîtres, 2 langoustines)</i>	
<i>Assiette du bosco</i>	17€
<i>(bigorneaux, bulots,4 crevettes,4 huîtres, 1/4 de crabe, 4 langoustines)</i>	
<i>Assiette du commandant</i>	25€
<i>(bigorneaux, bulots, 6 crevettes, 6 huîtres, 1/2 crabe, 6 langoustines)</i>	
<i>ronde de crevettes (12)</i>	10€
<i>ballet de langoustines (12)</i>	16€
<i>farandole de crevettes et langoustines (6+6)</i>	14€
<i>le tourteau ou l' araignée entier (selon saison)</i>	20€
<i>le plateau de fruits de mer (2 personnes)</i>	50€

Sur commande (24h) selon la disponibilité :

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

Les Moules :

<i>Moules : marinières</i>	9€
<i>à la crème</i>	10€
<i>au cidre</i>	10€
<i>au curry</i>	10€
<i>aux lardons</i>	11€
<i>au roquefort</i>	11€
<i>frites sur demande</i>	2€



Les poissons

<i>Calamar à l'escabèche</i>	14€
<i>(tomate, poivron, ail, oignon, persil, carottes, huile d'olive)</i>	
<i>rousette en matelote</i>	14€
<i>(vin rouge, oignons, champignons, lardons)</i>	
<i>Raie au câpres et son vinaigre de framboises</i>	14€
<i>Rouget à l'estragon</i>	15€
<i>Filet de Bar aux algues de Pleubian</i>	16€



Les viandes :

<i>Coq au vin , frites</i>	13€
<i>Osso Bucco , pommes vapeur</i>	14€
<i>Sauté de Porc au Chouchen , pommes vapeur</i>	14€
<i>Bavette à l'échalote , frites</i>	14€
<i>Epaulé d'Agneau à la grec , tagliatelles</i>	14€
<i>(oignons blancs, poivrons, sauce tomate, épices , ail)</i>	
<i>Entrecôte grillée Maître d'hôtel , frites</i>	16€

Les fromages :

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

Les desserts :

<i>Desserts du jour (la part)</i>	4€
<i>Les glaces : la boule</i>	1.5€