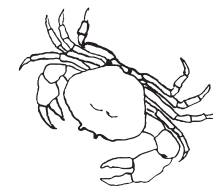




FRUITS DE MER

Bol de bigorneaux, 180g <i>Cup of winkles</i>	12
Bol de bulots, 300g <i>Cup of whelk</i>	16
Bouquet de crevettes roses, 180g et mayonnaise au naturel <i>Bouquet of pink shrimps, 180g and mayonnaise</i>	14
6, 9 ou 12 huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol » <i>6, 9 or 12 oysters n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	13 , 19, 25
Assiette du pêcheur 3 huîtres, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, rillettes de poisson <i>3 oysters, pink and grey shrimps, whelks, winkles, fish rillettes</i>	28
Plateau de fruits de mer (pour 1 personne) 4 huîtres, ½ tourteau, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux <i>4 oysters, ½ crab, langoustines, pink and grey shrimps, whelks, winkles</i>	64
Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes) 8 huîtres, 1 tourteau, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux + Supplément Homard <i>8 oysters, 1 crab, langoustines, pink and grey shrimps, whelks, winkles + Lobster supplement</i>	106 18€ les 100gr €18 per 100g

A PARTAGER ... OU PAS !
TO SHARE ... OR NOT!



Rillettes de poissons et croûtons dorés 12
Rillettes of fish with croutons

Accras de crevettes et mayonnaise au curry 13
Shrimp accras with curry mayonnaise

Crèmeux de haddock et focaccia 12
Smoked haddock cream with focaccia

SALADES
SALADS

Salade Terroir **Format au choix : entrée 14€ - plat 23€**
Magret séché, lardons, œuf dur
et pomme de terre grenailles
Terroir Salad *Choice of size: starter €14 – main €23*
Dried duck breast, bacon, hard-boiled
egg and baby potatoes

Salade César **Format au choix : entrée 12€ - plat 21€**
Sucrine, anchoïade, Parmesan,
œuf dur et suprême de volaille
Caesar Salad *Choice of size: starter €12 – main €21*
Baby romaine, anchovy dressing, Parmesan,
hard-boiled egg and chicken breasts



MENU ENFANT - 14€

Œuf mayonnaise
Eggs mayonnaise

—

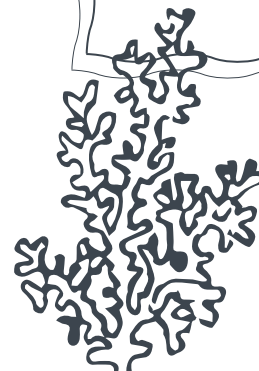
Steak haché ou Poisson du moment
Steak haché of pork or Fish of the moment

—

Une garniture au choix :
frites, poêlée de légumes, écrasé de pommes de terre
Choice of side dish :
French fries, pan-fried vegetables, mashed potatoes

—

Mousse au chocolat, cigarette russe ou 2 boules de glace
Chocolate mousse and biscuit or 2 scoops of ice cream



FROMAGE & DESSERTS

CHEESE & DESSERTS

Assortiment de fromages Bretons (3 sortes) <i>Assorted of Breton cheeses (3 varieties)</i>	14
Cookie tiède, glace caramel au beurre salé <i>Warm cookie with salted butter caramel ice cream</i>	12
Crème brûlée à la pistache <i>Pistachio Crème Brûlée</i>	11
Tarte Tatin sur palet breton, crème vanillée <i>Tarte Tatin on Breton Shortbread, Vanilla Cream</i>	13
Moelleux chocolat, glace vanille <i>Chocolate Fondant, Vanilla Ice Cream</i>	14
Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	12

Glaces Artisanales des Alpes

Artisanal ice creams from the Alps

(Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Fraise, Citron jaune, Pistache, Framboise) <i>(Vanilla, Chocolate, Salted Butter Caramel, Strawberry, Lemon, Pistachio, Raspberry)</i>	
1 boule, 2 boules, 3 boules <i>1 scoop, 2 scoops, 3 scoops</i>	4, 7, 10
Supplément Chantilly	+1

ENTRÉES

STARTERS

Soupe de poissons maison <i>Homemade fish soup</i>	14
Œuf poché, velouté froid de petits pois, lard paysan <i>Poached egg, chilled pea velouté, country bacon</i>	13
Asperges vinaigrette, œuf mimosa <i>Asparagus with vinaigrette, mimosa egg</i>	12
Maquereaux marinés, crème d'ail doux et pop-corn sarrasin <i>Marinated mackerel, sweet garlic cream and buckwheat popcorn</i>	11
Palourdes de la Baie de Morlaix beurre d'algues et échalotes <i>Clams from Morlaix Bay with seaweed butter and shallots</i>	23

LES INCONTOURNABLES

MUST-HAVE

Sole meunière, beurre noisette <i>Sole Meunière, brown butter</i>	36
1 garniture au choix, choice of 1 side	
Homard Breton rôti au beurre <i>Butter-roasted lobster from Brittany</i>	20€ les 100gr €20 for 100gr
1 garniture au choix, choice of 1 side	

PLATS
MAIN

Pêche du jour <i>Catch of the day</i>	25
Saucisse bretonne, écrasée de pomme de terre et jus au romarin <i>Breton sausage, mashed potato and rosemary jus</i>	21
Faux filet de bœuf, frites et mesclun sauce poivre ou roquefort <i>Beef sirloin, fries and mesclun salad with pepper or Roquefort sauce</i>	25
Risotto de sarrasin, légumes verts du maraicher et jus d'herbes <i>Buckwheat risotto, green market vegetables and herb jus</i>	16

GARNITURES - 5€
SIDES

Frites <i>French fries</i>	Ecrasé de pomme de terre <i>Mashed potatoes</i>
Salade de Mesclun <i>Mesclun salad</i>	Poêlée de légumes de saison <i>Pan sauteed seasonal vegetable</i>



**MOULES À
L'ARDOISE - 17 €**
MUSSELS
700gr

Selon l'arrivage, voir ardoise
Up to the catch

Marinière
Marinière

A la crème
Cream

Gorgonzola
Gorgonzola

Saucisse de Ploumilliau et cidre
Ploumilliau sausage and cider

Accompagné de frites
French fries on the side

