



FRUITS DE MER

Bol de bigorneaux, 180g 11
Cup of winkles, 180g

Bol de bulots, 250g et mayonnaise épicée 16
Cup of whelks, 250g and spicy mayonnaise

Bouquet de crevettes roses, 200g et mayonnaise au naturel 14
Bouquet of pink shrimps, 200g and mayonnaise

6, 9 ou 12 huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol » 14 , 20 ou 25
6, 9 or 12 oysters n°3 « La Belle de Paimpol »

Assiette du pêcheur 28
 5 huîtres, crevettes roses, bulots, bigorneaux, rillettes de poisson
5 oysters, pink shrimps, whelks and periwinkles, fish rillettes

Plateau de fruits de mer (pour 1 personne) 68
 5 huîtres, ½ tourteau ou araignée, langoustines,
 crevettes roses, bulots, bigorneaux
*5 oysters, ½ crab or spider crab, langoustines,
 pink shrimps, whelks, periwinkles*

Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes) 115
 10 huîtres, 1 tourteau ou araignée, langoustines,
 crevettes roses, bulots, bigorneaux
 + Supplément Homard 23€ les 100gr
*10 oysters, 1 brown crab or spider crab, langoustines,
 pink shrimps, whelks, winkles
 + Lobster supplement €23 per 100g*

FROMAGE & DESSERTS CHEESE & DESSERTS

Assortiment de fromages (3 sortes) 10
Assorted of cheeses (3 varieties)

Gaspacho de fraises et fruits rouges, sorbet fraise, granola au basilic 10
Strawberry and red berry gazpacho, strawberry sorbet, basil granola

Panacotta Sureau et rhubarbe crumble sarrasin 9
Elderflower and rhubarb panna cotta, buckwheat crumble

Kouign-Amann maison glace vanille 10
Homemade Kouign-Amann, vanilla ice cream

Chou Pistache et fraises 11
Pistachio and strawberry cream puff

Moelleux chocolat et crème anglaise 13
Chocolate molten cake and custard

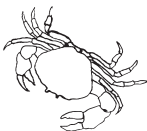
Thé ou Café Gourmand (assortiment de 4 pâtisseries) 12
Gourmet Tea or Coffee (selection of 4 pastries)

Glaces Artisanales des Alpes Artisanal ice creams from the Alps

**Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Café,
 Citron de Sicile, Framboise, Fraise, Abricot**
*Vanilla, Chocolate, Salted Butter Caramel, Coffee,
 Sicilian Lemon, Raspberry, Strawberry, Apricot*

1 boule, 2 boules, 3 boules 3, 5, 8
1 scoop, 2 scoops, 3 scoops

Supplément Chantilly +1
Chantilly supplement



MENU ENFANT - 14€

Œuf mayonnaise
Eggs mayonnaise

—

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

—

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

—

Moelleux au chocolat et crème anglaise
***ou* 2 boules de glace**
Chocolate fondant with crème anglaise
or 2 scoops of ice cream

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

Rillettes de poissons et croûtons maison 13
Rillettes of fish with croutons

Accras de crevettes 11
Shrimp accras

Caviar d'aubergine fumé, pain pita 9
Smoked eggplant caviar, pita bread

ENTRÉES *STARTERS*

Soupe de poisson maison 15
Homemade fish soup

Œufs mayonnaise et haddock 12
Eggs mayonnaise and haddock

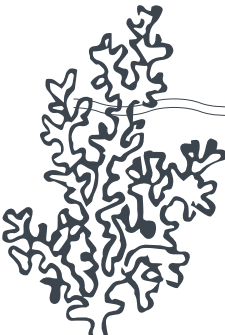
Vitello tonnato 16
Vitello tonnato

Tataki de bonite, nage coco et citron vert 15
Bonito tataki, coconut and lime broth

Cœur d'artichaut Camus, chèvre frais aux herbes et jambon sec 12
Camus artichoke heart, fresh herbed goat cheese and cured ham

Truite fumée, carottes et fenouil croquants, vinaigrette citron et cumin 13
Smoked trout, crunchy carrots and fennel, lemon and cumin vinaigrette

Poireaux vinaigrette, mimosa d'œufs 10
Leeks vinaigrette, egg mimosa



LES INCONTOURNABLES *MUST-HAVE*

Sole meunière, beurre noisette 45

Sole Meunière, brown butter

1 garniture au choix, choice of 1 side

Homard Breton rôti au beurre 23€ les 100gr

Butter-roasted lobster from Brittany

€23 for 100gr

1 garniture au choix, choice of 1 side



MOULES FRITES *(selon arrivage)*

MUSSELS AND FRIES
(subject to availability)

Marinières 18

Marinière style

À la crème 19

With cream

Au roquefort 19

With blue cheese

PLATS *MAIN*

Pêche du jour 26

Catch of the day

Saucisse de Ploumilliau écrasé de pomme de terre et jus 19

Ploumilliau sausage, crushed potatoes and gravy

Filet de bœuf sauce poivre, une garniture au choix 34

Beef fillet with pepper sauce, one side of your choice

Raie à la Grenobloise, une garniture au choix 23

Skate wing «à la Grenobloise», one side of your choice

Suprême de volaille jus de volaille au thym, une garniture au choix 25

Chicken supreme with thyme poultry jus, one side of your choice

Troffie au pesto, artichaut frits et tomates cerises, parmesan 19

Trofie with pesto, fried artichokes and cherry tomatoes, parmesan

GARNITURES - 6€ *SIDES*

Frites

French fries

Écrasé de pommes de terre

Crushed potatoes

Salade mesclun

Mix green salad

Poêlée de légumes de saison

Sauteed seasonal vegetables