



Ouvert
du lundi au vendredi
Déjeuner et Dîner

Entrée / Plat / Dessert **28 €**

Entrée / Plat **25 €**

Plat / Dessert **23 €**

Entrée **10 €**

Plat **18 €**

Dessert **9 €**

Menu enfant **14 €**
Steak haché frites *ou* fish & chips
boule de glace au choix

ENTRÉES

Crudo de dorade

aguachile de pommes granny smith et citron vert, huile pimentée

Croustillant de boeuf

poire de boeuf façon chili con carne, crème de maïs

Velouté de butternut

noisettes torréfiées et huile de noisette

Trois huîtres N°3

condiment vinaigre de cidre, échalotes et tabasco

L'assiette de 6 huîtres **+ 4 €**
12 huîtres **+ 11 €**

PLATS

Poitrine de porc confite

purée de pommes de terre, shiitakés snackés, sauce chimichurri

Poisson du moment

crèmeux de courgettes, piperade de poivrons rouges, huile de basilic

Burger de poulet

haut de cuisse de poulet, compotée d'oignons au cumin, pickles de choux rouge, mayonnaise au raifort, salade iceberg et Scamorza

Fish & chips

sauce tartare et coleslaw

Le boeuf de la maison **+ 4 €**

potatoes et salade
sauce au choix : gorgonzola, poivre ou beurre maître d'hôtel

Moules du moment *(selon arrivage)*

servies avec des frites

DESSERTS

Riz au lait crémeux

caramel au beurre salé et sarrasin soufflé

Cookie mi-cuit

chocolat blanc et noir, chantilly, caramel beurre salé et speculos

Assiette de fromages de Belle-île

Glaces artisanales

au choix : chocolat tonka, sarrasin, palet breton, pêche de vigne, abricot, citron-gingembre

Moelleux au chocolat

crème anglaise pistache

- Liste des allergènes à consulter en salle
- Toutes nos viandes sont d'origine française