



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

### Raviole d'andouille

crème de cidre au calvados et  
pommes caramélisées

### Carpaccio de daurade

aguachile à la fraise et pomme  
granny smith, huile pimentée

### Ajoblanco

légumes croquants (radis, carottes  
jaunes et courgettes rondes), huile verte

### Trois huîtres N°3

condiment vinaigre de cidre, échalotes  
et tabasco

L'assiette de 6 huîtres **+ 4 €**

12 huîtres **+ 11 €**

## PLATS

### Demi magret de canard

cuisson basse température,  
sauce meurette à la framboise,  
écrasé de pommes de terre, oignons  
croustillants et pousses de moutarde

### Poisson du moment

risotto de courgettes, crème de  
tomates confites au paprika fumé, ail  
frit et pesto

### Burger de keftas

mozzarella, confit d'oignons au raz el  
hanout, pickles de courgettes, crème de  
menthe à l'ail

### Fish & chips

sauce tartare et coleslaw

### Le boeuf de la maison **+ 4 €**

potatoes et salade  
sauce au choix : roquefort, poivre ou  
beurre vigneron

### Moules du moment (selon arrivage)

servi avec des frites

### Lasagnes végétariennes

parmesan et fêta

## DESSERTS

### Riz au lait crémeux

caramel au beurre salé et sarrasin soufflé

### Meringue fruitée

rhubarbe rose confite à la verveine  
citronnée, meringue italienne et  
palet breton

### 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