

JUSTE A COTE

LA CARTE

Pour trinquer...

- Huîtres de Cancale n°4 par 6 : 10€ par 12 : 19€
- Jambon du bocage Fumé, à la trancheuse Berkel, beurre fermier de Plouer-sur-Rance: 9€
- Houmous aux algues et vinaigre de salicornes, craquelins de la baie aillés: 6€

Entrées...

- Accras de Poissons, mousse Tartare au vinaigre de Salicorne (5 unités): 10€
- Soupe de Poissons Maison bien Local , toast gratiné à la rouille: 10€
- Bulots AOP décortiqués par nos soins et gratinés au beurre aillé. Par 6 = 9€ par 12 = 16€
- Oeuf bien d'la ferme façon cocotte tiède, pleurote, Hollandaise à la truffe: 11 €
- Bouquet de 6 Crevettes Bio, élevées avec soins, mayonnaise: 14€

Plats...

- Moules Morisseau (l'excellence de la Baie), fumet crémé, frites maison: 18 €
- Pavé de Saumon à l'huile de homard, moelleux de courgettes d'ici, rafraîchit pesto basilic : 23€
- Croustillant de boudin blanc à l'andouille de Guémené , frites maison : 17€
- Burger Breton au Pain d'à Côté " façon pull Pork ": 19€
- Noix de Saint-Jacques d'ici snackées, riz comme un risotto : 23€
- Côte de boeuf évidemment Française de race à viande, sauce Bordelaise. Pour 2: 84 €
- Le Homard Bleu rôti (500g) , flambé au rhum Homard: 72 €

Gourmandises...

- La Tomme du Tonton de " St Auvieu" au lait Bio, pâte de fruits: 7€
- Le Fromage blanc fermier "Mesnilait", poires et vanille de Madagascar: 8€
- Le Brownie au chocolat et noix, vraie crème anglaise: 8€
- Les redoutables Glaces Maison :
Vanille , Chocolat , fruits rouges. Deux boules au choix: 7€
- Kouign Amann tiède, Glace vanille: 9€
- Route du Rhum 2026 en vue, banane et ananas en crumble sarrasin: 9€

Menu Moussaillon

(jusqu'à 10 ans) 14€

Longe de cochon confite et frites maison

Moelleux au chocolat ou 1 boule de glace maison au choix