

JUSTE A COTE

LA CARTE

Pour trinquer...

- Huîtres de Cancale n°4 par 6 : 10€ par 12 : 19€
- Jambon du bocage Fumé, beurre fermier de Plouer-sur-Rance: 9€
- Houmous aux algues et vinaigre de salicornes, craquelins de la baie aillés: 6€
- Duo D'andouilles Artisanales : Guéméné contre Vire, chutney échalotes: 8€

Entrées...

- Le Fameux Pâté-Crôte, gelée au Chouchen, pickles d'oignons de Roscoff: 10€
- Accras de Maquereau d'ici, mousse Tartare au vinaigre de Salicorne (5 unités): 10€
- Soupe de poisson Maison bien Local , toast gratiné à la rouille: 10€
- Bulots décortiqués par nos soins et gratinés au beurre aillé. Par 6 = 9€ par 12 = 16€
- Oeuf bien d'la ferme de la Gouesniere façon cocotte, Hollandaise à la truffe: 11 €
- Bouquet de 6 Crevettes Bio, élevées avec soins, mayonnaise: 14€

Plats...

- Galette-Saucisse "Je t'aime" version Justacôté, grenailles frits à la graisse de bœuf: 14€
- Noix de St Jacques de notre Baie et crevettes BIO panées , puis frîts, Bisque de Homard: 20€
- Burger Breton au Pain d'à Côté " façon pull Pork ": 19€
- Salade César " la véritable " au vieux Parmesan 24 mois d'affinage: 18€
- Côte de boeuf évidemment Française de race à viande, sauce Bordelaise. Pour 2: 84 €
- Le Homard Bleu rôti (500g) , à l'huile d'ail, bisque de homard: 70 €
- Assiette de la mer : 3 huîtres, 3 praires, un petit farçi, 3 bulots frits, 3 crevettes bio: 24€

Gourmandises...

- La Tomme du Tonton de " St Auvieu" au lait Bio, pâte de fruits: 7€
- Le Far breton mais Normand, caramel au beurre salé: 8€
- Le classique Moelleux au chocolat, vrai 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€

Nuggets maison croustillants et grenailles frits

Moelleux au chocolat ou 2 boules de glaces maison au choix