

AU NATUREL, CRU OU VAPEUR

- Sardines marinées à l'huile d'olive **11**
- Tarama maison & pain grillé **10**
- Rillettes de maquereaux à l'estragon **10**
- Tartine de poilâne au saumon fumé BIO **12**
- Tartare de saumon frais AB **16**
- Carpaccio de dorade à l'aneth **13**
- Langoustines tièdes & mayonnaise maison **19**
- Ceviche de dorade **14**

CUISINÉS & BIEN CHAUDS

- Soupe de poissons de roche **9**
- Œufs cocotte aux asperges blanches **12**
- Friture de calamars, sauce tartare **15**
- Palourdes à la marinière **13**
- Couteaux en persillade **12**
- Nems de crevettes & basilic thaï **16**

COMME UNE SALADE OU VEGAN

- Tomate Mozza di buffala & basilic **14**
- La Niçoise **24**
- Cœur de laitue, avocat & pamplemousse **14**
- Poke Bowl de saumon frais BIO **23**

RETOUR DE LA PÊCHE

- Le Poisson du marché **19**
- Merlan Colbert **27**
- Linguine aux coques **17**
- Aïoli & légumes printaniers **25**
- Solettes meunières ou grillées **30**
- Petits rougets plancha & beurre d'anchois **24**
- Saumon « BIO » vapeur, huile d'olive & citron **26**
- Sardines de cuve grillées à la fleur de thym **18**
- Saint-Pierre de petite pêche rôti au beurre demi-sel **30**
- Fish and Chips **24**

NOS DEUX VIANDES

- Faux filet de bœuf, sauce béarnaise **22**
- Tartare de bœuf au couteau, pommes frites **18**

LE SUCRÉ & GLAÇÉ

- Riz au lait **8**
- Clafoutis aux cerises **12**
- Faisselle nature ou coulis **7**
- Fondant au chocolat & glace vanille **12**
- Crème au caramel **11**
- Assiette de fruits rouges nature ou chantilly **14**
- Fraises Melba **11**
- Tarte aux fruits de saison **13**
- Glaces & sorbets (3 B) **9**
- Coupe Colonel **9**
- Le Liégeois, Café ou Chocolat **8.5**

LES HUÎTRES

Creuses d'Isigny N°3	18
Plates de Bretagne N°2	22
N°0	29
Fines de Claire N°3	18
N°2	21
Spéciales Gillardeau N°5 « Papillon »	23
N°2	29
Spéciales Utah Beach N°4	18
N°2	26
Creuses de Bretagne N°3	22

ASSIETTE D'HUÎTRES

3 Plates de Bretagne N°2 3 Fines de Claires N°3 3 Huîtres d'Isigny N°3	27
--	----

PLATEAU DE L'ÉCAILLER

3 Fines de Claires N°3, 3 Isigny N°3, 3 Plates de Bretagne N°2, 3 Moules, 3 Amandes, Bulots, 3 Crevettes roses, 3 Palourdes, 2 Langoustines, Crevettes grises	55
--	----

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Bulots la portion	10
Crevettes grises la portion	12
Crevettes roses (6 pièces)	14
Palourdes (6 pièces)	15
Tourteau Frais, mayonnaise	16
Praires (6 pièces)	17
Langoustines vapeur (6 pièces)	23

MENU PÊCHE DU JOUR

Entrée au choix

Soupe de poissons ou Tarama

Plat au choix

Sardines grillées ou Fish and Chips

Dessert au choix

Crème caramel ou Clafoutis

ENTREE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT **25 €**

+ 3 € le verre de vin

ENTREE + PLAT + DESSERT **29 €**

+ 3 € le verre de vin

Uniquement le midi, du lundi au samedi