

AU NATUREL, CRU OU VAPEUR

Sardines marinées à l'huile d'olive **11**
Tarama & pain grillé **10**
Rillettes de thon à l'estragon **10**
Tartine de poilâne au saumon fumé BIO **12**
Melon Charantais & jambon de Parme **14**
Tartare de saumon frais AB **16**
Carpaccio de poisson à l'aneth **13**
Langoustines tièdes & mayonnaise maison **19**
Ceviche de dorade **14**
Crevettes Cocktail **15**

CUISINÉS & BIEN CHAUDS

Soupe de poissons de roche **9**
Friture de calamars, sauce tartare **15**
Couteaux en persillade **12**
Nems de crevettes & basilic thaï **16**

COMME UNE SALADE OU VEGAN

Tomates Burratina & basilic **14**
La Niçoise **24**
Cœur de laitue, avocat & pamplemousse **14**
Poke Bowl de saumon frais BIO ou thon frais **24/26**

RETOUR DE LA PÊCHE

Merlan Colbert **27**
Moules Marinières du Mont St-Michel **23**
Linguine aux coques **19**
Aïoli & légumes printaniers **25**
Solette meunière ou grillée **37**
Tataki de thon au sésame & salade de wakamé **30**
Saumon « BIO » vapeur servi froid, sauce vierge **25**
Sardines de cuve grillées à la fleur de thym **18**
Saint-Pierre de petite pêche rôti au beurre demi-sel **30**
Fish and Chips **23**

NOS DEUX VIANDES

Faux filet de bœuf, sauce béarnaise **23**
Tartare de bœuf au couteau, pommes frites **18**

LE SUCRÉ & GLAÇÉ

Riz au lait **8**
Salade de pêches & glace vanille **10**
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 (x3) **9**
Le Liégeois, Café ou Chocolat **11**

LES HUÎTRES (PAR 6)

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
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

Riz au lait ou Salade de pêches

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