

## LES ENTRÉES DU BISTROT

### CRU OU VAPEUR

Rillettes de thon <i>tuna rillettes</i>	11
Tarama & pain grillé <i>tarama &amp; toast</i>	12
Carpaccio de saumon à l'aneth & baies roses <i>Salmon carpaccio with dill &amp; berries</i>	16
Tartare de thon avocat <i>Tuna &amp; avocado tartar</i>	18
Poêlée de Girolles & œuf mollet <i>Pan-fried chanterelles &amp; poached egg</i>	23
Assiette de saumon fumé Ecosais BIO <i>Organic smoked salmon</i>	26
Haricots verts & langoustines en vinaigrette <i>Jumbo schrimps salad &amp; green beans</i>	26
Artichaut Breton cuit vapeur <i>Steamed artichoke</i>	17
Tomate Burrata huile d'olive <i>Burrata tomato &amp; olive oil</i>	16

### LES ENTRÉES CUISINÉES

Friture d'encornets, sauce tartare <i>Fried squid, tartar sauce</i>	16
Couteaux en persillade <i>Persillade razor shell</i>	13
Nems de gambas & basilic thaï <i>Prawns spring rolls &amp; thai basil</i>	16
Soupe de poissons de roche <i>Fish soup</i>	12
Tarte fine tomate basilic <i>Tomatos &amp; basil tart</i>	14

## LES PLATS DU BISTROT

### RETOUR DE PÊCHE

Sardines plancha <i>grilled sardines</i>	20	Sole meunières ou grillées <i>grilled or seasoned in butter</i>	37
Fish & Chips	24	Filet de Bar grillé aux herbes <i>grilled sea bass with fresh herbs</i>	39
Linguine aux fruits de mer <i>seafood linguine</i>	24	Risotto aux Girolles <i>chanterelles risotto</i>	24
Aïoli de Cabillaud <i>steamed cod with garlic mayonnaise</i>	26	Poke bowl saumon <i>salmon poke bowl</i>	25
Poulpe grillé à la provençale <i>grill octopus « à la provençale »</i>	26	La Niçoise, thon snacké <i>salade with tuna snacked</i>	26
Saumon « Label Rouge » vapeur <i>steam saumon</i>	27	Saint-Pierre rôti au beurre demi-sel <i>John Dory seasoned in butter</i>	37
Merlan de ligne Colbert <i>friedwithing fish</i>	28		
Tataki de Thon rouge Albacore <i>red tuna tataki</i>	29		
Moules du Mont-Saint-Michel, marinières ou à la crème	27		

### NOS VIANDES

Tajine de volaille aux citrons confits <i>Candied lemon chicken tagine</i>	25
Tartare au couteau, bœuf Charolais & frites maison <i>Raw meat &amp; french fries</i>	20

### LES DESSERTS

#### SUCRÉ & GLAÇÉ

Salade de fruits frais <i>Fresh fruits salad</i>	9
Crème caramel au beurre salé <i>Caramel cream with salted butter</i>	9
Riz au lait <i>rice pudding</i>	9
Glaces & sorbets (x3) <i>Ice cream &amp; sorbets</i>	10
Figues rôties glace vanille <i>Roasted figs &amp; vanilla ice cream</i>	10
Fondant au chocolat <i>Choco fondant</i>	13
Tarte au citron maison <i>Lemon pie</i>	13
Baba au rhum & chantilly <i>Light cake drizzled rhum</i>	14

### LE MENU !

#### LA PÊCHE DU JOUR

Entrée **10** / Starter

Plat **19** / Main Course

Dessert **9** / Dessert

*Uniquement le midi, du lundi au samedi*

**OUVERT EN CONTINU 12H-22H**

Viandes françaises, poissons sauvages et/ou filière AB ou Label Rouge. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.  
La Maison n'accepte plus les chèques. Prix nets en Euro, tout est taxes incluses, servi ce compris

## LES HUÎTRES PAR 6

Plates de Bretagne N°2	22
Fines de Claire N°3	18
Spéciales Gillardeau N°5 « Papillon »	23
N°2	29
Creuses de Bretagne N°3	22

## L'ASSIETTE D'HUÎTRES

3 Plates de Bretagne N°2 3 Fines de Claires N°3 3 Creuses de Bretagne	27
---	----

## LE PLATEAU DE L'ÉCAILLER

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

## LES COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Bulots la portion <i>Whelks</i>	10
Crevettes grises la portion <i>Small Shrimps</i>	12
Crevettes roses (6 pièces) <i>Jumbo Shrimps</i>	14
Palourdes (6 pièces) <i>Clams</i>	15
Tourteau Frais, mayonnaise <i>Crab, mayonnaise</i>	16
Praires (6 pièces) <i>Carpet-Shell Clams</i>	17
Langoustines vapeur (6 pièces) <i>Steam jumbo shrimps</i>	23
Clams (6 pièces)	22

## L'HAPPY HOUR BISTROT !

18h-20h

Friture d'encornets, sauce tartare 16  
*Fried squid, tartar sauce*

Tarama & pain grillé 12  
*Tarama & toast*

Rillettes de thon 11  
*Tuna rillettes*

Nems de gambas & basilic thaï 16  
*Prawns spring rolls & thai basil*

Assiettes de saumon fumé Ecossais BIO 26  
*smoked salmon*

## LE SUCRÉ !

Glaces & sorbets (x3) 10  
*Ice cream & sorbet*

Crème caramel 9  
*Caramel cream with salted butter*

Fondant au chocolat 13  
*Choco fondant*

Tarte au citron maison 13



**OUVERT TOUS LES JOURS 12H-15H & 19H-22H30**

Viandes françaises, poissons sauvages et/ou filière AB ou Label Rouge. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.  
La Maison n'accepte plus les chèques. Prix net s'en Euro, tout est axes i ncl uses, servi ce compris