

LES ENTRÉES DU BISTROT

AU NATUREL, CRU OU VAPEUR

Rillettes de thon <i>tuna rillettes</i>	11
Langoustines vapeur (6 pièces) <i>steam jumbo shrimps</i>	23
Bulots mayonnaise <i>sea snails & mayonnaise</i>	12
Tarama & pain grillé <i>tarama & toast</i>	12
Assiette de saumon fumé BIO <i>organic moked salmon</i>	17
Carpaccio daurade baies roses et aneth <i>sea bream carpaccio & dill</i>	12
Tartare de saumon frais BIO <i>OF salmon tartare</i>	16
Tomates & Burrata <i>tomatos & burrata</i>	14
Melon Parme / Melon nature <i>parma ham & melon / natural melon</i>	15/11
Avocat Crevettes, sauce cocktail <i>shrimps & avocado, cocktail sauce</i>	17
Mini Sardines en boîte 115g «Cantabrie» <i>box of small sardines «Cantabrie»</i>	23

CUISINÉS & BIEN CHAUDS

Calamars frits, 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 & thai basil</i>	17
Soupe de poissons de roches <i>Fish soup</i>	12

LES PLATS DU BISTROT

LE RETOUR DE PÊCHE

Sardines de cuve grillées à la fleur de thym <i>Grilled sardine with thym flower</i>	20
Aïoli & légumes de saison <i>Steam Cod Fish & vegetable</i>	26
Fish and Chips	24
Solettes meunières ou grillées <i>Meunière or grilled soles</i>	37
Saumon vapeur & huile d'olive <i>steam saumon, olive oil</i>	27
Linguine aux fruits de mer <i>sea food linguines</i>	24
Poulpe grillé à la provençale <i>grill octopus « à la provençale »</i>	26
Tataki de Thon rouge Albacore <i>red tuna tataki</i>	29
Moules marinières du Mont-St-Michel à la crème & frites <i>Mussels of Mont-St-Michel, cream or « à la marinère » & french fries</i>	23

NOS 2 VIANDES

Tartare au couteau, bœuf Charolais frites maison <i>Raw meat & french fries</i>	20
Filet de bœuf, béarnaise <i>Beef filet, bearnaise sauce & french fries</i>	34

COMME UNE SALADE OU VEGAN

Poke Bowl de saumon frais BIO <i>Salmon poke bowl</i>	25
Belle Niçoise, thon frais snacké <i>Nicoise Salad with tuna</i>	25
Cœur de laitue Parmesan <i>Lettuce and parmesan cheese</i>	12

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
Fondant au chocolat & glace vanille <i>Choco fondant & vanilla ice cream</i>	13
Tarte aux fraises <i>Strawberries tart</i>	13
Glaces & sorbets (x3) <i>Ice cream & sorbets</i>	10
Poêlée de cerises & glace vanille <i>Cherries & vanilla ice cream</i>	13
Assiette de fruits rouges <i>Red fruits plate</i>	15

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

*Tous nos poissons sont sauvages ou d'agriculture raisonnée / Toutes nos viandes sont d'origine Française / Prix nets / Toutes Taxes Comprises / Boissons non Comprises
All our fish are wild or "AB". All our meat is french origin. Net prices in euros, including service.*

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

Calamars frits 16

Fried squid, tartar sauce

Tarama & pain grillé 12

Tarama & toast

Rillettes de thon 11

Tuna rillettes

Nems de gambas & basilic thaï 17

Prawns spring rolls & thaï basil

Assiettes de saumon fumé BIO 17

smoked salmon

Mini sardines en boîte 115g « Cantabrie » 23

Box of small sardines 115g

LE SUCRÉ !

Glaces & sorbets (x3) 10

Ice cream & sorbet

Crème caramel 9

Caramel cream with salted butter

Fondant au chocolat & glace vanille 13

Choco fondant & vanilla ice cream

Assiette de fruits rouges 15

Red fruits plate



OUVERT EN CONTINU 12H-22H

*Tous nos poissons sont sauvages ou d'agriculture raisonnée / Toutes nos viandes sont d'origine Française / Prix nets / Toutes Taxes Comprises / Boissons non Comprises
All our fish are wild or "AB". All our meat is french origin. Net prices in euros, including service.*