

LES ENTRÉES DU BISTROT

CRU OU VAPEUR

Rillettes de thon <i>tuna rillettes</i>	11
Salade d'endives au roquefort <i>Endive salad with roquefort</i>	11
Tarama & pain grillé <i>tarama & toast</i>	12
Tartare de thon & avocat <i>Tuna & avocado tartar</i>	18
Poêlée de Girolles & œuf mollet <i>Pan-fried chanterelles & poached egg</i>	23
Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive & citron <i>Seascalops carpaccio, oliv oil & lemon</i>	19

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 & thai basil</i>	16
Soupe de poissons de roche <i>Fish soup</i>	12

LES PLATS DU BISTROT

RETOUR DE PÊCHE

Sardines plancha <i>grilled sardines</i>	20	Sole meunière ou grillée <i>grilled or seasoned in butter</i>	37
Fish & Chips	24	Saint-Jacques snackées à la plancha <i>snacked Pan-fried scallops</i>	28
Linguine aux fruits de mer <i>seafood linguine</i>	24	Poke bowl saumon <i>salmon poke bowl</i>	25
Aioli de Cabillaud <i>steamed cod with garlic mayonnaise</i>	26	Moules du Mont-Saint-Michel, marinières ou à la crème	27
Poulpe grillé à la provençale <i>grill octopus « à la provençale »</i>	26		
Saumon « Label Rouge » vapeur <i>steam saumon</i>	27		
Tataki de Thon rouge Albacore <i>red tuna tataki</i>	29	Tartare au couteau, bœuf Charolais & frites maison <i>Raw meat & french fries</i>	20

LA VIANDE

LES DESSERTS

SUCRÉ & GLAÇÉ

Pomme rôtie au four <i>Roasted apple</i>	9
Crème caramel au beurre salé <i>Caramel cream with salted butter</i>	9
Glaces & sorbets (x3) <i>Ice cream & sorbets</i>	10
Figues rôties glace vanille <i>Roasted figs & vanilla ice cream</i>	10
Fondant au chocolat <i>Choco fondant</i>	13
Tarte 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 TOUS LES JOURS 12H-15H & 19H-21H

Vandres 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, toutes taxes incluses, service compris

LES HUÎTRES PAR 6

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

Saumon fumé Ecossois 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 citron maison **13**



OUVERT TOUS LES JOURS 12H-15H & 19H-21H

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, toutes taxes incluses, service compris