

LES ENTRÉES DU BISTROT

CRU OU VAPEUR

- Rillettes de maquereau à l'estragon 11
- Asperges mimosa & vinaigrette aux herbes 15
- Tartare de saumon Label Rouge, huile d'olive & citron 15
- Langoustines vapeur (6 pièces) 23
- Tarte fine tomate & sardines 15
- Carpaccio de daurade à l'aneth et baies roses 14
- Avocat crevettes 15
- Tomate Burrata 14
- Saumon fumé Ecossais Bio 24

LES ENTRÉES CUISINÉES

- Nems de gambas & basilic thaï 16
- Soupe de poissons de roche 12
- Petite friture du jour 15
- Coques marinières 16

LES PLATS DU BISTROT

RETOUR DE PÊCHE

- Sardines grillées à la fleur de thym 19
- Saumon Label Rouge tiède aux asperges 25
- Saint-Pierre rôti au beurre demi-sel 30
- Linguine aux fruits de mer 24
- Poulpe grillé à la provençale 28
- Aïoli de cabillaud 26

- Solettes meunières ou plancha 31
- Aile de Raie, beurre citronné 22
- Poke bowl saumon 25

LA VIANDE

- Tartare de bœuf au couteau s & frites maison 24

LES DESSERTS

SUCRÉ & GLACÉ

- Ile flottante 9
- Crème caramel 9
- Tarte aux fraises 13
- Glaces & sorbets (x3) *Café, Vanille, Framboise, Chocolat, Citron vert* 10
- Panacotta framboise 12
- Fondant au chocolat & glace vanille 13
- Fraises au sucre 14

LE MENU !

LA PÊCHE DU JOUR

- Entrée 10
- Plat 19
- Dessert 9

Uniquement le midi, du lundi au samedi

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

Vielles 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

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

L'ASSIETTE D'HUÎTRES

3 Fines de Claires N°3
3 Creuses de Bretagne N°3 **18**

LE PLATEAU DE L'ÉCAILLER

6 Fines de Claires N°3, 3 Creuses de Bretagne N°3, **55**
Bulots, 3 Crevettes roses Label Rouge, 3 Palourdes,
2 Langoustines, Crevettes grises

LES COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Bulots (la portion) **12**
Crevettes grises (la portion) **12**
Crevettes roses Label Rouge (6 pièces) **14**
Palourdes (6 pièces) **18**
Langoustines vapeur (6 pièces) **23**
Clams (6 pièces) **22**

L'HAPPY HOUR BISTROT !

18h-20h

Rillettes de maquereau à l'estragon **11**

Tomate Burrata **14**

Saumon Ecossois fumé Bio **24**

Nems de gambas & basilic thaï **16**

Petite friture du jour **15**

LE SUCRÉ !

Crème caramel **9**

Tarte aux fraises **13**

Glaces & sorbets (x3) **10**

Fondant au chocolat & glace vanille **13**

