

Menu du Midi 23€

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
au choix dans le Menu du Môle

Dessert à commander en début de repas

Menu du Môle 32€ €

Assiette de fruits de mer

2 huîtres N°3, 4 crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes

Filets de maquereau grillés au chalumeau
vinaigre de riz et combava

Velouté frais de petits pois à l'huile vanillée
betteraves croustillantes

Gravlax de saumon Bømlø, guacamole au yuzu



Tartare de bœuf au « parmesan vieux », frites maison

Ventrière de cochon basque basse température
écrasé de pommes de terre et céleri, jus à l'ail noir

Thon mi-cuit sauce curry coco, courgettes et poivrons rouges

Moules AOP du Mont Saint-Michel à la crème,
marinière ou chorizo, frites maison (selon la saison)

Cotriade de la mer et légumes de saison (Sup +2€)

Plat végétarien (selection de légumes du chef)



Mi-cuit fève de tonka et fleur de sel

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Crumble coco ananas rhum et chocolat blanc, glace mangue

Plateau de fromages, Fromagerie TIC & TAC (Sup 2€)

Menu de L'Amiral 39€

Plateau de Fruits de mer

3 huîtres n°3, 2 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes

Terrine de foie gras, pain aux figues,
chutney oignons, thym et miel

Fricassé de crevettes décortiquées,
beurre en persillade, chorizo et shiitakes

Pressé de chair de crabe aux algues de Saint-Lunaire



Filets de bœuf, frites maison, sauce au choix

Côtes de veau basse température,
écrasé de pommes de terre à la truffe

La belle choucroute de la mer

Brochette de Saint-Jacques, beurre au sel fumé,
crème de crustacés, houmous de chou-fleur

Cotriade de la mer et légumes de saison



Dessert au choix à la carte (Café Gourmand Sup 2 €)

Nos entrées

Filets de maquereau grillés au chalumeau,
vinaigre de riz et combava..... 14 €

Velouté frais de petits pois à l'huile vanillée,
betteraves croustillantes..... 13 €

Terrine de foie gras, pain aux figues,
chutney oignons, thym et miel..... 17 €

Fricassé de crevettes décortiquées,
beurre en persillade, chorizo et shiitakes 15 €

Pressé de chair de crabe
aux algues de Saint-Lunaire 16 €

Gravlax de saumon Bømlø, guacamole au yuzu..... 14 €

Nos assiettes à partager «ou pas»

Jambon affiné «Sélection de l'Amiral» 16 €

Terre Mer : 2 huîtres n°3, foie gras, gravlax de saumon,
jambon affiné 23 €

Nos huîtres creuses de Bretagne

Huîtres creuses n°3 Huîtres creuses n°2

Les 6 12 €

Les 6 14 €

Les 9 16 €

Les 9 19 €

Les 12 22 €

Les 12 25 €

Nos crustacés

Crevettes roses la douzaine 14 €

Le buisson de langoustines (les 300g)20 €

Timbale de bulots ou bigorneaux 13 €

Crabe : tourteau ou araignée20 €

Notre vivier

Homard de nos côtes rôti au beurre d'algues (les 100gr) .. 17 €

Menu enfant (-10 ans) 11 €

Poisson ou viande, frites maison

Glace 2 boules au choix

Nos plateaux de fruits de mer

Le Petit Bé (1 pers.) 28 €

2 huîtres creuses n°3, 2 huîtres creuses n°2, 4 langoustines,
bulots, bigorneaux, crevettes roses, amandes

La Bourse (1 pers.) 31€ €

10 langoustines, 12 crevettes roses

Le Grand Bé (1 pers.) 43€ €

1 araignée, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, amandes

Le Môle (1 pers.) 36€ €

6 huîtres creuses n°3, 3 huîtres creuses n°2, 6 langoustines,
amandes, bulots, bigorneaux, crevettes roses

Le Port (1 pers.) 50€ €

6 huîtres creuses n°3, 4 langoustines, amandes, bulots,
bigorneaux, crevettes roses, 1 araignée

Le Sillon (2 pers.) 67€ €

1 araignée, 9 huîtres creuses, 6 langoustines, crevettes roses, bulots,
bigorneaux, amandes

L'Amiral (2 pers.) 82€ €

12 huîtres creuses n°3, 8 langoustines, amandes, bulots,
bigorneaux, crevettes roses, 1 araignée

Le Cézembre (2 à 3 pers.) 115€ €

18 huîtres creuses n°3, 12 langoustines, bulots, bigorneaux,
crevettes roses, 6 amandes, 2 araignées

L'Amirauté (2 pers.) 145€ €

12 huîtres creuses n°3, 8 langoustines, amandes, bulots,
bigorneaux, crevettes roses, 1 araignée, 1 homard

Nos viandes

La sélection du chef

La belle entrecôte, frites maison, sauce au choix

Taille **M** 250 g...26 € Taille **L** 500 g...48 € Taille **XL** 750 g...69 €

Filet de bœuf, frites maison, sauce au choix 26 €

Tartare de bœuf au «parmesan vieux», frites maison 19 €

Ventrière de cochon basque basse température,
écrasé de pommes de terre et céleri, jus à l'ail noir 21 €

Côtes de veau basse température,
écrasé de pommes de terre à la truffe..... 26 €

Nos poissons

La belle choucroute de la mer 24 €

Thon mi-cuit, sauce curry coco,
courgettes et poivrons rouges 20 €

Brochette de Saint-Jacques, beurre au sel fumé,
crème de crustacés, houmous de chou-fleur 25 €

Cotriade de la mer et légumes de saison 23 €

Moules AOP du Mont Saint-Michel à la crème, marinière
ou chorizo, frites maison (selon la saison) 19 €

Plat végétarien

Sélection de légumes du chef 17 €

Nos fromages

Plateau de fromages, Fromagerie TIC & TAC..... 11 €

Nos desserts maison

Mi-cuit fève de tonka et fleur de sel 9 €

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9 €

Crumble coco ananas rhum et chocolat blanc, glace mangue . 9 €

Le Fraisier de L'Amiral 10 €

La demi-sphère au chocolat, namelaka Dulcey,

mousse passion et riz soufflé 10 €

Finger citron meringué, gelée au Yuzu et basilic..... 10 €

Café gourmand 12 €

Les Glaces d'Eric Elien, Artisan Glacier

1 boule....3 € 2 boules 5 € 3 boules7 €

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, framboise, palet breton, fraise, citron vert, mangue

Liégeois : chocolat ou caramel ou café 10 €

Dame blancheou Colonel 10 €

Nos eaux

Plancoët, Plancoët fines bulles 50cl... 3,50 €..... 1l.....5 €

Perrier 33cl.....3,80 €

Nos softs

Breizh cola, Breizh limo, Breizh thé, Breizh agrum 33cl.... 4,50 €

Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl 4,50 €

Fever tonic 20cl 4,00 €

Orangina 25cl 4,50 €

Sirop à l'eau 25cl 3,00 €

Diabolo 25cl 3,50 €

Nos jus de fruits

Jus de rêve bio : tomate, abricot, multi-fruits, orange, ananas,

orange carotte citron, pomme 25cl.....4,50 €

Fruits pressés orange 25cl ou citron 15cl.....7,00 €

Nos boissons chaudes

Café, décaféiné2,50 €

Grand café4,50 €

Café noisette3,00 €

Grand café crème 5,00 €

Cappuccino.....5,00 €

Irish coffee8,50 €

Thé destination4,00 €

Nos vins rosés

Domaine Aspras, 3 Frères, AOP Côtes de Provence bio32 €

Rouge à Lèves, Mas Beaux, AOP Côtes du Roussillon.....25 €

Clos d'Albizzi, AOP Cassis35 €

Domaine F. Gasnier, AOP Chinon rosé25 €

Nos vins blancs

Alain Geoffroy, AOP Chablis.....42 €

Le Pas Saint-Martin, AOP Saumur, Jurassique.....41 €

Domaine Melody, AOP Crozes-Hermitage, Exception41 €

Loberger, pinot gris, AOP Alsace, biodynamie37 €

Domaine Perol, AOP Bourgogne.....32 €

Complices de Loire, AOP Touraine, Pointe d'Agurmes28 €



*Extrait de la carte des vins