

Formule déjeuner

VOIR L'ARDOISE

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **19€**
Entrée + Plat + Dessert **23€**

Menu du Môle 32€ €

Assiette de fruits de mer

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

Gravlax de saumon, betterave et guacamole yuzu

Gros œuf bio, cuisson basse température, lard grillé, crème à l'ail

Velouté de butternut, huile de truffe, éclats de noisettes

Filet de cabillaud de nos côtes à la grenobloise

Tatara de bœuf au parmesan vieux, doux ou fort à votre convenance

Mi-cuit de thon, curry vert, riz pilaf à la cardamome

Filet mignon de porc breton cuit basse température,
sauce aux baies de timut et patate douce

Notre traditionnel mi-cuit au chocolat et fève de tonka

Crème brûlée, à la vanille de Madagascar

Flan antillais, coco, rhum, vanille

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

Crumble tiède de pressé de crabe, beurre piment d'Espelette

Foie gras de canard et son chutney de saison

Ceviche de daurade, passion

Filet de bar au beurre blanc, purée de céleri truffée

Magret de canard basse température

Filet de bœuf, grenailles et shiitake, sauce périgourdine

Brochette de Saint-Jacques snackée,
beurre au yuzu, purée de courge

La belle choucroute de la mer

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

Nos entrées

Crumble tiède de pressé de crabe,
beurre piment d'Espelette 14 €

Gros œuf bio, cuisson basse température,
lard grillé, crème à l'ail 11 €

Velouté de butternut, huile de truffe, éclats de noisettes . 11 €

Ceviche de daurade, passion 13 €

Foie gras, chutney de saison 17 €

Gravlax de saumon, betterave et guacamole au yuzu .. 14 €

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) 28 €

Timbale de bulots ou bigorneaux 13 €

Crabe : tourteau ou araignée 20 €

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.) 41€ €

10 langoustines, 12 crevettes roses

Le Grand Bé (1 pers.) 43€ €

1 araignée, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, amandes

Le Môle (1 pers.) 44€ €

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

Le Port (1 pers.) 56€ €

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

Le Sillon (2 pers.) 72€ €

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

L'Amiral (2 pers.) 98€ €

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

Le Cézembre (2 à 3 pers.) 128€ €

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

L'Amirauté (2 pers.) 165€ €

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

Nos viandes

Filet de bœuf, grenailles et shiitake, sauce périgourdine ..28 €

Magret de canard basse température22 €

Filet mignon de porc breton basse température,
sauce aux baies de timut et patate douce 18 €

Tatara de bœuf au parmesan vieux doux ou fort
à votre convenance 19 €

Nos poissons

Brochette de Saint-Jacques snackée, beurre au yuzu,
purée de courge25 €

Filet de bar au beurre blanc, purée de céleri truffée23 €

Mi-cuit de thon, curry vert, riz pilaf à la cardamome20 €

La belle choucroute de la mer26 €

Filet de cabillaud à la grenobloise22 €

Plat végétarien

Sélection de légumes du chef 17 €

Nos fromages

Plateau de fromages, Fromagerie TIC & TAC 11 €

Nos desserts maison

Notre traditionnel mi-cuit au chocolat et fève de tonka 10 €

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 10 €

Flan antillais, coco, rhum, vanille 10 €

Dôme poire chocolat, insert caramel 10 €

Le baba au rhum destination Guadeloupe 10 €

Café ou Thé pour les gourmands 12 €

Les Glaces d'Eric Elien, Artisan Glacier

1 boule....3 € 2 boules5 € 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 fruits : tomate, abricot, multi-fruits, orange, ananas, orange

carotte citron, pomme 25cl4,50 €

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 Lèvres, Mas Beaux, AOP Côtes du Roussillon25 €

Clos d'Albizzi, AOP Cassis35 €

Domaine F. Gasnier, AOP Chinon rosé25 €

Nos vins blancs

Alain Geoffroy, AOP Chablis42 €

Le Pas Saint-Martin, AOP Saumur, Jurassique41 €

Domaine Melody, AOP Crozes-Hermitage, Exception41 €

Loberger, pinot gris, AOP Alsace, biodynamie37 €

Domaine Perol, AOP Bourgogne32 €

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

Nos vins rouges

Christophe Pascalet, AOP Fleurie 35 €

Domaine Les Creisses, IGP Hérault, Les Creisses 37 €

Château Revelette, AOP Coteaux d'Aix en Provence 28 €

Château Mangot, AOP St-Emilion Grand Cru 45 €

Domaine Melody, AOP Crozes-Hermitage, Friandise 33 €



*Extrait de la carte des vins