

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 35 €

Gaspacho de courgettes à l'huile vanillée
Magret de canard façon Tataki, huile de sésame
Tartare de Saumon, herbes fraîches, huile de Combava
Assiette de fruits de mer
2 huîtres N°3, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes

Dos de Cabillaud, lard fumé, beurre Nantais
Cotriade de la mer (supp 2 €)
Brochette d'Onglet, jus caramel citron, pommes de terre grenailles
Tartare de Bœuf coupé au couteau et parmesan vieux
Moules Marinières ou Curry ou Crème, frites maison selon saison

Parfait glacé passion, coulis de thé au jasmin
Crème brûlée à la vanille de Madagascar
Le classique mi-cuit au chocolat et fève de tonka
Plateau de fromage affinés (supp 2 €)

Menu de L'Amiral 42 €

Plateau de fruits de mer
3 huîtres n°3, 2 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes
Fricassée de crevettes, crème à l'ail des ours, purée de fèves
Foie gras de Canard Français et son chutney
Saint-Jacques snackées, crème de chou-fleur

Filet de Bar, bisque de crustacés
Saint-Jacques en brochette, beurre au piment d'Espelette, noisettes grillées
La Belle Choucroute de la mer
Entrecôte, beurre Maître d'hôtel
Filet de Bœuf à la plancha, béarnaise, frites maison

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

Nos entrées

Fricassée de crevettes, crème à l'ail des ours, purée de fèves.....16 €
Foie gras de Canard Français et son chutney16 €
Gaspacho de Courgettes à l'huile vanillée14 €
Tartare de saumon, herbes fraîches, huile de Combava 14 €
Magret de Canard façon Tataki, huile de sésame14 €
Saint-Jacques snackées, crème de chou-fleur16 €

Assiette à Partager26 €

Foie gras de canard - Tartare de Saumon - Magret façon Tataki

Nos huîtres creuses de Bretagne

Huîtres creuses n°3	Huîtres creuses n°2
Les 612 €	Les 614 €
Les 916 €	Les 919 €
Les 1222 €	Les 1225 €

Nos crustacés

Crevettes roses la douzaine14 €
Le buisson de langoustines (les 300g)28 €
Timbale de bulots ou bigorneaux13 €
Crabe : tourteau ou araignée20 €
½ Homard Froid Mayonnaise28 €

Notre vivier

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

Menu enfant (-10 ans) 12 €

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 à la plancha, béarnaise et frites maison26 €
Entrecôte, frites maison.....26 €
Brochette d'Onglet, jus caramel citron, pommes de terre grenailles21 €
Tartare de Bœuf coupé au couteau et parmesan vieux21 €

Nos poissons

Dos de Cabillaud, lard fumé, beurre Nantais, tagliatelles de courgettes.....20 €
Filet de Bar, bisque de crustacés, purée de fèves24 €
Brochette de St-Jacques, beurre au piment d'Espelette, noisettes grillées.....25 €
Cotriade de la mer24 €
La belle Choucroute de la mer26 €
Moules AOP du Mont Saint-Michel à la crème, marinère ou curry, frites maison (selon saison)18 €

Plat végétarien

Sélection de légumes du chef17 €

Nos fromages

Plateau de fromages de la fromagerie TIC et TAC.....11 €

Nos desserts maison

Croquant fraise, coulis de fruits rouges, glace citron basilic .10 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar10 €
Le classique mi-cuit au chocolat et fève de tonka10 €
Ananas rôti, caramel au beurre salé, glace coco10 €
Parfait glacé passion, coulis de thé au jasmin10 €
Café ou Thé gourmand.....12 €

Les Glaces d' Eric Elie, Artisan Glacier

1 boule.....3 € 2 boules5 € 3 boules.....7 €

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, framboise, fraise, citron vert, mangue, coco, citron basilic.
Liégeois : chocolat ou caramel ou café10 €
Dame blanche ou Colonel10 €

Nos eaux

Plancoët, Plancoët fines bulles 50cl... 3,50 €1l.....5 €
Perrier 33cl.....3,80 €

Nos softs

Breizh cola, Breizh limo, Breizh agrum 33cl.....4,50 €
Breizh tea 33cl.....4,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl4,50 €
Fever tonic 20cl4,00 €
Orangina 25cl4,50 €
Sirop à l'eau 25cl.....3,00 €
Diabolo 25cl3,50 €

Nos jus de fruits

Minute Maid 25cl4,50 €
tomate, multi-fruits, orange, ananas, pomme
Fruits pressés orange 25cl ou citron 15cl.....7,00 €

Nos boissons chaudes

Café, décaféiné2,50 €
Grand café4,50 €
Café noisette3,00 €
Grand café crème5,00 €
Cappuccino.....5,00 €
Irish coffee8,50 €
Thé destination4,00 €

Nos vins rosés

Domaine Aspras, 3 Frères, AOP Côtes de Provence bio35 €
Rouge à Lèvres, Mas Beaux, AOP Côtes du Roussillon.....27 €
Domaine Dauny, AOP Sancerre, bio35 €
Domaine Dhommé, AOP Cabernet D'Anjou, bio23 €

Nos vins blancs

Alain Geoffroy, AOP Chablis.....46 €
Le Pas Saint-Martin, AOP Saumur, Jurassique.....42 €
Domaine Melody, AOP Crozes-Hermitage, Exception45 €
Loberger, pinot gris, AOP Alsace, biodynamie41 €
Domaine Perol, AOP Bourgogne.....35 €
Complices de Loire, AOP Touraine, l'Escale, bio28 €

Nos vins rouges

Christophe Pacalet, AOP Fleurie.....38 €
Domaine Les Creisses, IGP Hérault, Les Creisses.....45 €
Château Revelette, AOP Coteaux d'Aix en Provence31 €
Château Mangot, AOP St-Emilion Grand Cru49 €
Domaine Melody, AOP Crozes-Hermitage, Friandise36 €



*Extrait de la carte des vins