

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 €

Velouté de patate douce façon parmentier
Gravlax de saumon, purée de céleri au yuzu
Œuf parfait Dubarry, sarrasin soufflé

Assiette de fruits de mer
2 huîtres N°3, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes

Filet de daurade, sauce crustacés
Magret de canard, cuit basse température,
sauce romarin et pommes de terre grenailles
Suggestion du Chef (supp 3€)

Steak de thon au curry vert

Tartare de bœuf coupé au couteau et parmesan vieux

Parfait glacé aux marrons

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 poulpe en persillade au shiitake et lard fumé

1/2 Homard mayonnaise (supp 10 €)

Foie gras de Canard Français et son chutney

Cassolette de Saint-Jacques, endives braisées
sauce crustacés et dés de chorizo

Filet de bar au beurre nantais, purée à l'huile de truffe

Brochette de Saint-Jacques, beurre au sel fumé,
purée de butternut

La Belle Choucroute de la mer

Entrecôte, beurre Maître d'hôtel

Filet de Bœuf à la plancha, sauce au poivre, frites maison

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

Nos entrées

Fricassée de poulpe en persillade au shiitake
et lard fumé.....16 €

Foie gras de canard français,
chutney d'oignons au miel.....16 €

Velouté de patate douce façon parmentier.....14 €

Gravlax de saumon, purée de céleri au yuzu.....14 €

Œuf parfait Dubarry, sarrasin soufflé.....14 €

Cassolette de Saint-Jacques, endives braisées
sauce crustacés et dés de chorizo 16 €

Assiette à Partager26 €

Foie gras de canard - Gravlax de saumon - Huîtres de Bretagne

Nos huîtres creuses de Bretagne

Huîtres creuses n°3 Huîtres creuses n°2

Les 6 12 € Les 614 €

Les 9..... 16 € Les 919 €

Les 1222 € Les 1225 €

Nos huîtres plates de Bretagne moyennes

Les 6 14 € Les 919 € Les 1225 €

Nos crustacés

Crevettes roses la douzaine 14 €

Le buisson de langoustines (les 300g)28 €

Timbale de bulots ou bigorneaux13 €

Crabe : tourteau ou araignée20 €

½ Homard Froid Mayonnaise30 €

Notre vivier

Homard de nos côtes rôti au beurre et algues (les 100gr).18 €

Menu enfant (-10 ans) 12 €

Poisson ou viande, frites maison
+ Glace 2 boules au choix

Plateaux de fruits de mer

Le Petit Bé (1 pers.) 32 €

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

La Bourse (1 pers.) 41 €

10 langoustines, 12 crevettes roses

Le Grand Bé (1 pers.) 43 €

1 crabe, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, amandes

Le Môle (1 pers.) 44 €

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

Le Port (1 pers.) 58 €

2 huîtres creuses n°3, 2 huîtres creuses n°2, 4 huîtres plates moyennes,
4 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, 1 crabe

Le Sillon (2 pers.) 72 €

2 huîtres creuses n°3, 2 huîtres creuses n°2, 4 huîtres plates moyennes,
10 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, 1 crabe

L'Amiral (2 pers.) 98 €

4 huîtres creuses n°3, 4 huîtres creuses n°2, 4 huîtres plates moyennes,
10 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, 1 crabe

Le Cézembre (2 à 3 pers.) 128 €

6 huîtres creuses n°3, 6 huîtres creuses n°2, 6 huîtres plates moyennes,
12 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, 2 crabes

La Marine (2 pers.) 165 €

1 homard, 6 huîtres creuses n°3, 6 huîtres creuses n°2,
6 huîtres plates moyennes, 8 langoustines,
crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, 1 crabe

Nos viandes

Filet de bœuf à la plancha, sauce poivre et frites maison 26 €

Entrecôte, frites maison..... 26 €

Magret de canard, cuit basse température, sauce romarin
et pommes de terre grenailles 21 €

Tartare de bœuf coupé au couteau et parmesan vieux 21 €

Nos poissons

Filet de daurade, sauce crustacés 20 €

Filet de bar au beurre nantais, purée à l'huile de truffe 24 €

Brochette de Saint-Jacques, beurre au sel fumé,
purée de butternut 25 €

Steak de thon au curry vert 24 €

La belle choucroute de la mer 24 €

Plat végétarien

Sélection de légumes du chef 17 €

Nos fromages

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

Nos desserts maison

Croquant aux pommes caramélisées, romarin et glace vanille . 10 €

Crème brûlée à la vanille de Madagascar10 €

Le classique mi-cuit au chocolat et fève de tonka10 €

La kouign-amann, glace vanille10 €

Parfait glacé aux marrons.....10 €

Café ou Thé gourmand..... 12 €

Les Glaces d' Eric Elien, Artisan Glacier

1 boule.....3 € 2 boules..... 5 € 3 boules.....7 €

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, framboise, fraise, citron vert, mangue, coco, marron.

Liégeois : chocolat ou caramel ou café10 €

Dame blanche ou Colonel 10 €

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 €

Fuztea en 25cl 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

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 crème 5,00 €

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, Jurassique42 €

Domaine Melody, AOP Crozes-Hermitage, Exception 45 €

Loberger, pinot gris, AOP Alsace, biodynamie41 €

Domaine Perol, AOP Bourgogne.....35 €

Complices de Loire, AOP Touraine, l'Escale, bio28 €



*Extrait de la carte des vins