

LA CARTE DU RESTAURANT

Nos entrées

Fricassée de poulpe à la crème de chorizo et shiitaké ...	14€
Foie gras de canard français, chutney oignons et miel ..	19€
Cassolette de St Jacques à la crème de combava	17€
Velouté de choux fleur, crème de chèvre frais	16€
Gros oeuf bio parfait, lard grillé à l'ail noir	17€
Gravlax de saumon, guacamole au yuzu	16€

Assiette à Partager 26€

Foie gras de canard - Gravlax de saumon - Fricassée de poulpe

Nos huîtres creuses de Bretagne



Huîtres de Céline N° 3		Huîtres de Céline N°2	
Les 6	14€	Les 6	16€
Les 9	18€	Les 9	21€
Les 12	24€	Les 12	27€

Nos huîtres Spéciales N° 3



Les 6	16€	Les 9	21€	Les 9	27€
-------------	-----	-------------	-----	-------------	-----

Assiette Dégustation 17€

3 huîtres de Céline N°3- 3 huîtres Ostra Regal

Nos crustacés

Crevettes roses à la douzaine	14€
Le buisson de langoustines (les 300g)	28€
Timbales de bulots ou bigorneaux	13€
Crabe : tourteau ou araignée	20€
1/2 Homard froid mayonnaise	30€

Notre vivier

Homard rôti au beurre aux algues (les 100g)	15€
---	-----

Formules déjeuner voir ardoise

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19€

Entrée + Plat + Dessert 23€

Menu Enfant - de 10 ans 12€

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

Extrait carte des boissons

Plancoët	50 cl ...	3€50	1l ...	5€	Breizh cola 33 cl	4€50
Plancoët fines bulles 50 cl ...	3€50	1l ...	5€	Breizh limo 33 cl	4€50	
Perrier				3€80	Breizh agrum 33 cl	4€50
Café, décaféiné		2€50			Fuzetea 25 cl	4€50
Grand café		4€			Coca-Cola, Coca Zéro 33 cl	4€50
Café noisette		3€			Orangina 25 cl	4€50
Grand café crème		5€			Sirop à l'eau 25 cl	3€00
Cappuccino		5€			Diabolo 25 cl	3€50
Irish coffee		8€50			Fever tonic 20 cl	4€00
Thé destination		4€			Minute Maid 25 cl	4€50
					Tomate, multi-fruits, orange, ananas, pomme	

Nos plateaux de fruits de mer

Le Petit Bé (1 pers) 32€

2 huîtres Céline N°3, 2 huîtres Céline N°2, 1 huître spéciale, 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 Céline N°3, 2 huîtres Céline N°2, 2 huîtres spéciales, 6 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes

Le Port (1 pers) 58€

2 huîtres Céline N°3, 2 huîtres Céline N°2, 2 huîtres spéciales, 4 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, 1 crabe

Le Sillon (2 pers) 72€

2 huîtres Céline N°3, 2 huîtres Céline N°2, 2 huîtres spéciales, 10 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, 1 crabe

L' Amiral (2 pers) 98€

4 huîtres Céline N°3, 4 huîtres Céline N°2, 2 huîtres spéciales, 10 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, 1 crabe

Le Cézembre (2 à 3 pers) 128€

6 huîtres Céline N°3, 6 huîtres Céline N°2, 4 huîtres spéciales, 12 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, 2 crabes

La Marine (2 pers) 165 €

1 homard, 6 huîtres Céline N°3, 6 huîtres Céline N°2, 4 huîtres spéciales, 8 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, 1 crabe

Menu du Môle 38€

Velouté de choux fleur, crème de chèvre frais
Oeuf bio parfait, lard grillé et crème de lentilles à l'ail noir
Gravlax de saumon, guacamole au yuzu
Assiette de fruits de mer

Filet de merlu, crème de crustacés
Thon mi-cuit, curry breton
Magret de canard basse température, sauce foie gras
Tartare de boeuf coupé au couteau et parmesan vieux

Crème brûlée à la vanille de Madagascar
Mi-cuit au chocolat, fève de tonka, caramel au beurre salé
Tarte fine aux pommes
Plateau de fromages (sup 2€)

Menu de L' Amiral 46€

Fricassée de poulpe à la crème de chorizo et shiitaké
Foie gras de canard, chutney oignons et miel
Cassolette de St Jacques à la crème de cumbava
Demi-Homard mayonnaise (sup 10€)
Plateau de fruits de mer

Filet de bar au beurre nantais
Brochette de St Jacques snackées, beurre d'algues au citron
Belle Choucroute de la mer
Filet de boeuf, frites maison et sauce au poivre
Entrecôte, frites maison et beurre maître d'hotel
Demi-Homard Grillé

Dessert au choix à la carte
Café ou Thé Gourmand (sup 2€)

Nos viandes

Filet de boeuf, frites maison et sauce au poivre	27€
Entrecôte, frites maison et beurre maître hôtel	27€
Magret de canard basse température, sauce foie gras ...	22€
Tartare de boeuf coupé au couteau et parmesan vieux ..	22€

Nos poissons

Filet de bar à la plancha au beurre nantais	25€
Brochette de St Jacques snackées, beurre d'algues au citron	26€
Belle Choucroute de la mer	26€
Filet de merlu, crème de crustacés	22€
Thon mi-cuit, curry breton	25€
1/2 homard grillé et flambé	30€

Plat végétarien

Sélection de légumes du chef	18€
------------------------------------	-----

Nos fromages

Plateau de fromages de la fromagerie PIMONT	11€
---	-----

Nos desserts maison

Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10€
Mi-cuit au chocolat et fève de tonka, caramel au beurre salé	10€
Kouign Amann, glace vanille	10€
Tarte fine aux pommes, glace vanille	10€
Poire pochée, ganache chocolat blanc et crumble	10€
Café ou thé gourmand	12€

Les glaces d'Eric Elie, Artisan Glacier

1 boule	3€	2 boules	5€	Les 9	7€
---------------	----	----------------	----	-------------	----

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, framboise, fraise, citron vert, mangue, coco, sorbet citron, gingembre, menthe

Liègeois : chocolat, caramel beurre salé ou café	10€
Dame Blanche ou Colonel	10€

Extrait carte des vins

Vins rosés 75 cl

Domaine Aspras, 3 frères, AOP Côtes de Provence bio	35€
Domaine de La Tour du Bon, AOP Bandol, bio	43€
Domaine Dhommé, AOP Cabernet d'Anjou, bio	23€
Domaine Fabrice Gasnier, AOP Chinon, bio	35€

Vins blancs 75 cl

Alain Geoffroy, AOP Chablis	46€
Le Pas Saint-Martin, AOP Saumur, Jurassique	42€
Domaine Melody, AOP Crozes-Hermitage, Exception	45€
Loberger, Pinot Gris, AOP Alsace, biodynamie	41€
Domaine Perol, AOP Bourgogne	35€
Complices de Loire, AOP Touraine, l'Escale; bio	28€

Vins rouges 75 cl

Christophe Pacalet, AOP Fleurie	38€
Domaine Les Creisses, IGP Hérault, Les Creisses	45€
Château Revelette, AOP Coteaux d'Aix en Provence	31€
Château Mangot, AOP St Emilion Grand Cru	49€
Domaine Melody, AOP Crozes-Hermitage, Friandise	36€