

LA CARTE DU RESTAURANT

Nos entrées

Ceviche de saumon, émincé d’huîtres et passion	14€
Tataki de bœuf et son pesto, pignons de pain et tomates séchées	14€
Fricassée de poulpe, beurre en persillade	16€
Tartare de thon façon Thaï	16€
Foie gras de canard, chutney oignons et miel	18€
Cassolette de St Jacques et huîtres pochées, beurre Nantais	17€

Assiette à Partager 26€

Foie gras de canard - Ceviché de Saumon - Tataki de boeuf

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 12	27€
-------------	-----	-------------	-----	--------------	-----

Assiette Dégustation 17€

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

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)	18€
---	-----

Formules déjeuner voir ardoise

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

Entrée + Plat + Dessert 23€

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

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	Breizh agrum 33 cl	4€50
	Fuzetea 25 cl	4€50
Café, décaféiné	Coca-Cola, Coca Zéro 33 cl	4€50
Grand café	Orangina 25 cl	4€50
Café noisette	Sirop à l'eau 25 cl	3€00
Grand café crème	Diabolo 25 cl	3€50
Cappuccino	Fever tonic 20 cl	4€00
Irish coffee	Minute Maid 25 cl	4€50
Thé destination		

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, 4 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, 4 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, 4 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, 6 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, 6 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, 9 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, 9 crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, 1 crabe

Menu du Môle 38€

Assiette de fruits de mer
(2 huîtres N°3, 4 crevettes roses, 4 bulots, 2 amandes, bigorneaux)
Ceviche de saumon, émincé d’huîtres et passion
6 Huîtres creuse N°3 de Céline
Tataki de bœuf et son pesto, pignons de pain et tomates séchées
Fricassée de poulpe, beurre en persillade

Filet de lieu jaune, purée de céleri au sel fumé et beurre Nantais
Magret de canard basse température sauce au miel, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe
Mi-cuit de Thon, tagliatelles de carotte et courgettes, crème de gingembre
Tartare de Bœuf coupé au couteau, parmesan vieux et frites maison
Moules marinières, crème ou roquefort et frites maison (selon saison)
La Suggestion du Chef (sup 4€)

Crème brûlée à la vanille gousse
Tiramisu Breton, caramel beurre salé et palet Breton
Carpaccio d'ananas, sorbet à la Mangue
Plateau de fromage Fromagerie PIMONT (sup 2€)

Menu de L' Amiral 46€

Plateau de fruits de mer
(3 huîtres N° 3, 2 langoustines, 4 crevette roses, 4 bulots, 2 amandes, bigorneaux)
Tartare de thon façon Thaï
9 Huîtres creuses N°3 de Céline
Foie gras de canard, chutney oignons et miel
Cassolette de St Jacques et huîtres pochées, beurre Nantais

Filet de boeuf à la plancha, pommes grenailles et shiitaké, sauce au choix
La belle choucroute de la mer et son beurre Nantais
Tentacule de poulpe, mousseline de patate douce et bisque de crustacés
Entrecôte à la plancha et frites maison, sauce au choix
Brochette de St Jacques, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et beurre Yuzu
La suggestion du Chef

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

Nos viandes

Magret de canard basse température sauce au miel, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe	21€
Tartare de Bœuf coupé au couteau, parmesan vieux et frites maison	21€
Filet de bœuf à la plancha, pommes grenailles et shiitaké, sauce au choix	26€
Entrecôte à la plancha et frites maison, sauce au choix	25€

Nos poissons

Filet de lieu jaune, purée de céleri au sel fumé et beurre Nantais	21€
Mi-cuit de Thon, tagliatelles de carottes et courgettes, crème de gingembre	21€
Moules marinières, crème ou roquefort et frites maison (selon saison)	18€
La belle choucroute de la mer et son beurre Nantais	26€
Tentacule de poulpe, mousseline de patate douce et bisque de crustacés	24€
Brochette de St Jacques, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et beurre Yuzu	25€

Suggestion du chef 25€

Plat végétarien

Ravioles Ricotta épinard et son beurre blanc 	18€
---	-----

Nos fromages

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

Nos desserts maison

Kouign Amann, glace crème d'Isigny	11€
Crème brûlée à la vanille gousse	9€
Mi-cuit au chocolat, glace Sarrasin	11€
Tiramisu Breton, caramel beurre salé et palet Breton ..	9€
Carpaccio d'ananas, sorbet à la Mangue	9€
Café ou Thé gourmand	12€

Les glaces d'Eric Elien, Artisan Glacier

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

Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, crème d'Isigny, sarrasin
Sorbets : Framboise, fraise, citron vert, mangue, coco, citron

Liégeois : chocolat, caramel beurre salé ou café	10€
Dame Blanche	10€
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 La Monette, AOP Bouzeron BIO.....	43€
Complices de Loire, AOP Touraine, l'Escalé; 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€