

Nos entrées

Tataki de saumon sésame, soja & gingembre	16€
Poulpe rôti, chantilly wasabi citron vert	14€
Tartare de thon au curry, croquant sarrasin	14€
Foie gras de canard, chutney oignons et miel	18€
Saint Jacques en coquille et son beurre blanc	17€
Praires farcies en persillade	14€

Assiette à Partager 26€

 Foie gras de canard, Tataki de saumon, Tartare de thon

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	17€	Les 9	19€	Les 12	28€
-------------	-----	-------------	-----	--------------	-----

Assiette Dégustation 17€

 3 huîtres Céline N°3 & 3 huîtres Céline N° 2

Nos crustacés

Crevettes roses à la douzaine	14€
Le buisson de langoustines, 300g	28€
Timbale de bulots ou bigorneaux	13€
Crabe : tourteau ou araignée selon arrivage	20€
1/2 Homard froid mayonnaise	30€

Notre vivier

Homard de nos côtes rôti au beurre blanc
et algues (les 100g) 18€

Menu du Môle 39€

- Assiette de fruits de mer
(2 huîtres N°3, 4 crevettes roses, 4 bulots, 2 amandes, bigorneaux)
- Tartare de thon au curry, croquant sarrasin
- 6 Huîtres N°3
- Praires farcies en persillade
- Poulpe rôti, chantilly wasabi citron vert
- Mi-cuit de thon, légumes grillés, sauce vierge du moment
- Magret de canard laqué miel et miso, jus corsé
- Tournedos de saumon, velouté de coco curry et légumes rôtis
- Tartare de bœuf coupé au couteau, parmesan vieux et frites maison
- Crème brûlée à la vanille gousse
- Tiramisu Breton, caramel beurre salé et palet Breton
- Ile flottante, crème anglaise, caramel et amandes grillées
- Plateau de fromages de la fromagerie L' ANTRE FRÈRES

Nos plateaux de fruits de mer

Le crabe sera un tourteau ou une araignée selon arrivage

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 à 3 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 de L' Amiral 48€

- Plateau de fruits de mer
(3 huîtres N°3, 2 langoustines, 4 crevettes roses, 2 amandes, bigorneaux)
- Saint Jacques en coquille et son beurre blanc
- Tataki de saumon sésame, soja & gingembre
- 9 huîtres N°3
- Foie gras de canard, chutney oignons et miel
- Filet de bar, écrasé de pommes de terre, crème de coquillages
- Filet de bœuf à la plancha, pommes grenailles et shiitakés, sauce au choix
- Brochette de Saint Jacques et mousseline de patate douce
- Entrecôte à la plancha et frites maison, sauce au choix
- La belle choucroute de la mer et son beurre blanc
- Dessert au choix à la carte
- Café ou Thé Gourmand (sup 2€)

Nos viandes

Magret de canard laqué miel et miso, jus corsé	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 bar, écrasé de pommes de terre, crème de coquillages	26€
Mi-cuit de thon, légumes grillés, sauce vierge du moment	21€
La belle choucroute de la mer et son beurre blanc	26€
Tournedos de saumon, velouté coco curry et légumes rôtis	22€
Brochette de Saint Jacques et mousseline de patate douce	26€

Plat végétarien

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

Nos fromages

Plateau de fromages de la fromagerie L' ANTRE FRÈRES	11€
--	-----

Nos desserts maison

Kouign Amann, glace crème d'Isigny	11€
Crème brûlée à la vanille gousse	9€
Mi-cuit au chocolat, glace Gavotine	11€
Tiramisu Breton, caramel beurre salé et palet Breton	9€
Brioche façon pain perdu, glace noix de pécan	9€
Ile flottante, crème anglaise, caramel et amandes grillées	9€
Café ou Thé gourmand	13€

Retrouvez nos glaces artisanales & coupes glacées au dos de la carte

Formule du midi à l'ardoise

pour les déjeuners du lundi au vendredi hors jours fériés

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

Menu du Matelot 12€

pour les enfants de moins de 10 ans

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

Extrait de notre carte des vins

Domaine Paquet, AOP Mâcon-Villages, 5 Terroirs BIO BD 75 cl 46 €
Jean-Michel Gérin, AOP Côte-Rotie, Champin Le Seigneur 75 cl 76€
Château Rouget, AOP Pomerol, Carillon de Rouget 75 cl 59 €

Château Mangot, AOP St-Emilion Grand Cru 75 cl 49 €
Cosse Maisonneuve, AOP Cahors, Les Laquets BIO 75 cl 71 €
Domaine Pignier, AOP Côtes du Jura, Sauvageon BIO BD 75 cl 68 €