

Le pain et les glaces sont maison.

Les poissons et crustacés dépendent de l'arrivage de la pêche.

The fish and shell-fish depend on the availability of local fresh quality produce.

Bread and ice-cream are home-made.

Do not hesitate to ask us if you would like a translation concerning the menus.

LA CARTE

LES CRUSTACES (selon arrivage de la pêche côtière)

LANGOUSTINES du pays (local bay prawns)	16,50 €
TOURTEAU (local fresh crab)	13,00 €
BULOTS (cooked whelkes)	10,00 €
BIGORNEAUX (cooked winkles)	8,00 €
LE DEMI HOMARD mayonnaise	24,00 €
PANACHE D'HUÎTRES ET DE LANGOUSTINES (mix bay prawns & oysters)	17,00 €
ASSIETTE DE LA MER (3 huîtres creuses, 1/2 crabe, langoustines, bigorneaux, bulots)	15,00 €
ASSIETTE DE LA MER ROYALE (1/2 demi homard, 3 huîtres creuses, 1/2 crabe, langoustines, bigorneaux, bulots)	39,00 €
PLATEAU DE FRUITS DE MER pour 1 personne (5 huîtres creuses, crabe entier, langoustines, bigorneaux, bulots, palourdes)	30,00 €
PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL pour 1 personne (1/2 demi-homard, 5 huîtres creuses, crabe entier, langoustines, bigorneaux, bulots, palourdes)	54,00 €

LES HUÎTRES DES VIVIERS OLLIVIER DE LA FORÊT-FOUESNANT (local oysters)

6 HUÎTRES creuses n°3	7,00 €
9 HUÎTRES creuses n°3	9,50 €
12 HUÎTRES creuses n°3	13,00 €
Nous vous suggérons d'accompagner vos huîtres avec une saucisse (2€)	

Vous pouvez nous commander des FRUITS DE MER à emporter.

LES ENTREES

Terrine de FOIE GRAS maison et ses toasts	13,50 €
FOIE GRAS poêlé, déglacé au vinaigre balsamique et pétales de noix de st-Jacques (steak of foie gras with scallops)	12,50€ 11,50 €
Tartare de SAUMON et de NOIX DE ST-JACQUES (salmon tartare)	8,50 €
La douzaine de PALOURDES grises (stuffed clams)	11,00 €

Salade de croustillant de CHEVRE CHAUD (<i>hot cheese salad</i>)	8,50€	8,00 €
Eventail de CRABE DECORTIQUE		11,50 €
FEUILLANTINES de blé noir farcies au CRABE ET LANGOUSTINES et jus de crustacés (<i>warm fresh crab in crepe with local shell-fish sauce</i>)		11,50 €
Entrée du jour (en semaine uniquement)		7,50 €
GAMBAS flambées au Lambig de Bretagne (<i>prawns flambé in lambig</i>)		11,00 €

LES POISSONS

PAVE DE SAUMON, grillé à la crème d'oseille (<i>salmon with vegetables</i>)	19€	17,00 €
SOLE de petit bateau poêlée au beurre ou grillée, pommes de terre vapeur		28,50 €
Brochette de NOIX DE ST-JACQUES flambée à la Blanche de pommes, champignons et fines tagliatelles (<i>scallops with vegetables</i>)		24,00 €
Cassolette de HOMARD aux légumes, herbes et sauce crustacés		25,50 €
FILET DE BAR flambé au Pastis Marin, pommes de terre sautées et champignons (<i>Sea bass filet with mushrooms and potatoes</i>)		25,50 €
Filet de ROUGET, cocottes de légumes et de coquillages (<i>grilled red mullet, shellfish and vegetables</i>)		23,50 €
HOMARD entier de l'Amiral		49,00 €

LES VIANDES *Toutes nos viandes bovines sont d'origine française*

CARRE D'AGNEAU mariné aux herbes et aux épices, pommes sautées (<i>Square lam with potatoes</i>)		20,00 €
MAGRET DE CANARD rôti, jus de viande aux fruits rouges et pommes de terre "Dolwen" façon Sarladaise (<i>Breast of duck roasted with honey and spices, sauté potatoes</i>)		19,00 €
FILET DE BŒUF, façon rossini et pommes sautées (<i>filet of beef, potatoes and foie gras sauce</i>)		20,50 €
ENTRECÔTE grillée tout simplement (<i>grilled surloin steak</i>)	19,5€	18,50 €
CÔTE DE BŒUF (pour 2 personnes) (<i>rib of beef (for two)</i>)	39€	36,00 €

LES FROMAGES

Le plateau (<i>cheese plate</i>)		7,70 €
Salade de croustillant de chèvre (<i>hot cheese salad</i>)		8,00 €

LES DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT et sa glace à la vanille (à commander en début de repas) (<i>warm chocolate cake with vanilla ice cream</i>)		8,00 €
TARTE fine aux pommes et glace à la vanille (à commander en début de repas)		8,00 €

SOUPE DE FRAISES à l'infusion de menthe et de gingembre, sorbet menthe	7,00 €
FEUILLETE AUX FRAISES, mousseline à la liqueur de fraises de Plougastel	8,00 €
VACHERIN glacé maison (deux parfums de glace au choix)	6,50 €
CREME BRÛLÉE à la vanille de Bourbon	6,50 €
ANANAS CONFIT à la vanille et badiane, Chantilly au caramel au beurre salé	6,50 €
FONDANT GLACE AU CHOCOLAT, sauce anglaise (Ice chocolate cake)	6,50 €
NOUGAT GLACE au miel et aux raisins de Corinthe (nougat ice cream with honey & raisins)	6,50 €
GLACES ET SORBETS maison (Trois parfums au choix) (home-made ice cream)	6,00 €
COUPE PLOUGASTEL (sorbet fraises, fraises, liqueur fraises de Plougastel)	6,50 €
COUPE GLACEE (Poire Melba, Pêche Melba, chocolat ou Café Liegeois)	6,50 €
DESSERT du jour	5,50 €
COUPE COLONEL (sorbet citron et vodka)	6,50 €
COUPE GLACEE "Cacao" (glace chocolat, liqueur de cacao)	6,50 €
CAFE IRLANDAIS, ou breton (avec du lambig)	6,50 €

MENU PLAISIR - 38€50

Au choix

Panaché d'huîtres creuses et de langoustines

Terrine de foie gras maison et ses toasts chauds

Les 12 palourdes farcies au beurre persillé

Cocktail de crabe décortiqué

□ □ □ □

Filet de rouget grillé, cocotte de légumes et coquillages

Fricassée de noix de St-Jacques, langoustines, gambas, champignons et légumes

Carré d'agneau mariné aux herbes et aux épices, pommes de terre Sarladaises

□ □ □ □

Croustillant de chèvre chaud

□ □ □ □

Moelleux au chocolat et sa glace vanille

Tarte fine aux pommes et sa glace poire

Feuilleté aux fraises et mousseline à la liqueur de fraises de Plougastel
ou dessert au choix

MENU HOMARD 35€

Au choix

Les 6 Huîtres creuses de Bretagne

Salade gourmande à la terrine de foie gras maison

Les 9 palourdes farcies au beurre persillé

Cocktail de crabe décortiqué

□ □ □ □

Le demi homard breton grillé, jus de crustacés et pommes de terre Dolwen sautées

□ □ □ □

Soupe de fraises à l'infusion de menthe et de gingembre et glace maison

Crème brûlée à la vanille de Bourbon

Glaces maison (vanille, café, chocolat, poire, fraise, citron,
passion, mangue, gingembre, menthe fraîche)

Fondant glacé au chocolat et crème anglaise

Nougat glacé maison aux raisins de Corinthe et miel

Vacherin glacé poire-chocolat maison

Ananas confit à la vanille et badiane, Chantilly au caramel au beurre salé

Pêche Melba

Assiette de fromages

MENU SIMENON - 26€ ou 30€ (fromage+dessert)

Au choix

Les 9 Huîtres creuses de Bretagne

Salade gourmande à la terrine de foie gras maison

Les 9 palourdes farcies au beurre persillé

Cocktail de crabe décortiqué

□ □ □ □

Cotriade de St-Pierre, noix de St-Jacques, rouget, mini ratatouille et pommes de terre vapeur

Magret de canard rôti, jus de viande aux fruits rouges et gratin de pommes de terre

□ □ □ □

Soupe de fraises à l'infusion de menthe et de gingembre et glace maison

Crème brûlée à la vanille de Bourbon

Glaces maison (vanille, café, chocolat, poire, fraise, citron,
passion, mangue, gingembre, menthe fraîche)

Fondant glacé au chocolat et crème anglaise

Nougat glacé maison aux raisins de Corinthe et miel

Vacherin glacé poire-chocolat maison

Ananas confit à la vanille et badiane, Chantilly au caramel au beurre salé

Pêche Melba

Assiette de fromages

MENU DU JOUR

Sauf week-end et jour fériés

18€ (entrée+plat+dessert)

22€ (entrée+plat+fromage+dessert)

Formule du midi : entrée + plat OU plat + dessert 15€

Au Choix

Les 6 huîtres creuses de Bretagne

Assiette de melon et de jambon de pays

Salade de pamplemousse, haricots vert, pastèque et œuf mollé

□ □ □ □

Gigot d'agneau rôti, gratin de pommes de terre

Dos de Cabillaud poêlé, tian de légumes

□ □ □ □

Assiette de fromages

Glaces maison(3 boules) (vanille, café, chocolat, poire
citron, fraise, mangue, gingembre, passion, menthe fraîche)

Charlottine à la fraise

MENU ENFANT (moins de 12 ans) 8€ 7€05

Au Choix

Filet de saumon, riz et sauce au beurre blanc

Saucisses Chipolatas et gratin dauphinois

Jambon gratin dauphinois (ou purée selon la saison)

* * *

Une boule de glace maison

Fromage blanc nature ou avec du coulis de fruits