

LE MENU Breton 50 €

Accord mets et vins (+ 15 €)

Huîtres n°2 des Viviers de Rhuys,
langoustines et coquillages

Sole Meunière au beurre mousseux
ou

Carré d'agneau, légumes de saison

Dessert au choix

LE COIN du Pêcheur

Le plateau de fruits de mer 125€
2 personnes (sur commande)

Panier de langoustines 28 €

Grosses langoustines 38 €
Grillées ou à l'indienne

Huîtres n°2 des Viviers de Rhuys

Les 6 . . . 17€

Les 9 . . . 23€

Les 12 . . . 29€

LE MENU Homard 75 €

Foie gras de canard

Homard entier grillé au beurre blanc

Dessert au choix

Les Entrées

Tian de courgettes, vinaigrette d'algues, chèvre frais et chips de blé noir 15 €

Méli-mélo de saumon et coques en tartare, tomates confites 18 €

Tarte fine aux sardines, basilic, roquette et parmesan 16 €

Foie gras de canard 19 €

Palourdes farcies 17 €

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Légumes frais

20 €

LE MENU ENFANT

Plat et dessert

18 €

Les Poissons

Steak de thon aux fines herbes avec son wok de légumes 22 €

Soupière de lotte et légumes au bouillon parfumé 24 €

Pâtes fraîches et petits coquillages 21 €

Sole meunière du Croisic 35 €

Papillottes de coquillages 18 €

Colin au beurre blanc 20 €

Poisson du jour 22 €

Les Viandes

Filet de bœuf sauce au poivre ou Béarnaise (100% Bretagne) 28 €

Tartare de bœuf et ses frites maison (180gr) 21 €

Carré d'agneau et ses légumes confits 32 €

Les Desserts fait-maison

Sablé noisette, mousse de menthe et fraises fraîches 9,80 €

Salade de fruits rouges au Lilet 11,50 €

Baba au limoncello et crème vanille 10,50 €

Mille-feuilles au citron 9,20 €

Tartelette pêche et basilic 10,50 €

Fondant au chocolat du Patio 8,40 €

Les Glaces et sorbets artisanaux

1 boule 4 €

2 boules 7 €

3 boules 10 €