



47 Avenue Jean Janvier, 35000 Rennes

02 99 30 86 86

www.lespecheurs-rennes.com

Plateaux de fruits de mer

Tous nos plateaux sont accompagnés de beurre salé fermier de la Crèmerie de la Rance. Nos huîtres de Cancale sont certifiées Bio excepté de juin à septembre.

Matelot 21 € / pers.
4 huîtres creuses de Cancale n°3, langoustines 100g environ, crevettes roses 80g environ, crevettes grises, bulots, bigorneaux et amandes

Marin 33 € / pers.
1/2 tourteau ou araignée selon arrivage environ 350g, 6 huîtres creuses de Cancale n°3, langoustines 150g environ, crevettes roses 100g environ, crevettes grises, bulots, bigorneaux et amandes

L' Amiral 65 € / pers.
Homard bleu environ 350g, 3 huîtres creuses de Cancale n°3, 3 huîtres plates de Prat Ar Coum, langoustines 150g environ, crevettes roses 100g environ, crevettes grises, bulots, bigorneaux et amandes

Capitaine 65 € pour 2 pers.
Tourteau ou araignée selon arrivage environ 700g, 12 huîtres creuses de Cancale n°3, langoustines 300g environ, crevettes roses 200g environ, crevettes grises, bulots, bigorneaux et amandes

L' Amiral 125 € pour 2 pers.
Homard bleu environ 700g, 6 huîtres creuses de Cancale n°3, 6 huîtres plates de Prat Ar Coum, langoustines 300g environ, crevettes roses 200g environ, crevettes grises, bulots, bigorneaux et amandes

Crustacés

Nos tourteaux et homards sont accompagnés d'une sélection de garnitures au choix

Homard froid
Entier environ 700g 75 €
1/2 environ 350g 40 €

Homard chaud
Entier environ 700g 75 €
Rôti au beurre blanc

Tourteau ou araignée - selon arrivage
Entier environ 700g 25 €

Spécialités apéritives des Dêcheurs

Couteaux à la plancha	7,00 €
Bulots, panaché de sauces	7,00 €
Moules et cochon confit	7,00 €
Belles gambas en persillade	12,50 €

Huîtres

Assiette de dégustation	
3 huîtres de Cancale n°3 + 3 huîtres plates de Prat Ar Coum	12,00 €
6 huîtres de Cancale n°3 + 6 huîtres plates de Prat Ar Coum	23,00 €

Les huîtres de Cancale n°3 - élevées dans la Baie du Mont-Saint-Michel

6 huîtres - 9,50 €
9 huîtres - 14,00 €
12 huîtres - 18,00 €

Les huîtres plates de Prat Ar Coum - élevées dans le pays des Abers

6 huîtres - 15,00 €
9 huîtres - 21,60 €
12 huîtres - 28,00 €

Fruits de mer à l'assiette

Bigorneaux - 150g environ	5,00 €
Crevettes grises - 100g environ	8,50 €
Crevettes roses - 300g environ	9,50 €
Buisson de langoustines vivantes - 300g environ	19,90 €

Le Poisson du Chef

Et si notre Chef préparait un poisson spécialement pour vous ?

Choisissez celui qui vous plaît dans notre étal, parmi notre sélection de poissons fraîchement pêchés - selon arrivage et saison. Rôti entier ou levé par nos soins, il sera servi avec une garniture et une sauce, selon l'inspiration du Chef, qui vous proposera la meilleure préparation pour sublimer votre mets.



N'hésitez pas à demander conseil auprès de notre équipe.
Plus d'informations et prix sur ardoise.

Menu Martolod

25 €

ENTRÉES

Salade de pois mange-tout et poivrons marinés, taboulé de sarrasin

Bisque de langoustines, emmental râpé, croûtons à l'ail

Assiette de la mer (crevettes roses, bulots et aioli)

Tartare de maquereaux au raifort, croustillant de carottes et cacahuètes

PLATS

Lieu jaune rôti, artichauts barigoule et mayonnaise tiédie à l'andouille

Marinière de moules et coques, fumet crémé au cajun,
haricots beurre et radis confits

Encornet farci au chèvre frais et piment doux, velouté de tomates et pain à l'ail

Tête de veau panée façon gribiche, pommes de terre vapeur
et salade de jeunes pousses

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison.

Chaud / froid de rhubarbe façon tatin, sorbet abricot

Crème caramel aux œufs fermiers

Blanc manger à la mûre, amandes et caramel

Vacherin framboise, vanille et nage de fruits rouges

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 21 €

Prix TTC, service compris

Menu Non Bras

35 €

ENTRÉES

Assiette du pêcheur (3 huîtres de Cancale n°3, crevettes roses et bulots ou 6 huîtres de Cancale n°3)

Carpaccio de fenouil mariné, tomates, fromage frais et coquillages

Foie gras mi-cuit, gelée de tourteau et passe-pierre en vinaigrette

Tempura d'huîtres, vinaigrette de miel et poivre concassé, pickles de concombre et melon

PLATS

Belle sole meunière entière ou levée par nos soins (supplément 7€ dans le menu)

Pavé de saumon français, beurre blanc iodé et raviole d'épinards

Médailon de lotte rôtie, mijoté de pois chiches et mousseline de cerfeuil

Crêpinette de lapin au foie gras, confit d'oignons aux pruneaux et galette d'avoine à la menthe

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison, à l'exception de ().*

Pavlova aux fraises et crème fermière

Dôme chocolat, insert caramel beurre salé et jus de coco épais

Notre Café gourmand

(*). Assiette de fromages affinés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 28 €

Prix TTC, service compris

Entrées

Salade de pois mange-tout et poivrons marinés, taboulé de sarrasin	7,00 €
Bisque de langoustines, emmental râpé, croûtons à l'ail	7,50 €
Assiette de la mer (crevettes roses, bulots et aioli)	8,00 €
Tartare de maquereaux au raifort, croustillant de carottes et cacahuètes	8,00 €
Foie gras mi-cuit, gelée de tourteau et passe-pierre en vinaigrette	10,50 €
Tempura d'huîtres, vinaigrette de miel et poivre concassé, pickles de concombre et melon	10,50 €
Assiette du pêcheur (3 huîtres de Cancale n°3, crevettes roses et bulots)	11,50 €
Carpaccio de fenouil mariné, tomates, fromage frais et coquillages	11,50 €

Plats

Tête de veau panée façon gribiche, pommes de terre vapeur et salade de jeunes pousses	16,00 €
Lieu jaune rôti, artichauts barigoule et mayonnaise tiédie à l'andouille	16,50 €
Marinière de moules et coques, fumet crémé au cajun, haricots beurre et radis confits	16,50 €
Encornet farci au chèvre frais et piment doux, velouté de tomates et pain à l'ail	17,00 €
Médaille de lotte rôtie, mijoté de pois chiches et mousseline de cerfeuil	19,50 €
Crêpinette de lapin au foie gras, confit d'oignons aux pruneaux et galette d'avoine à la menthe	21,50 €
Pavé de saumon français, beurre blanc iodé et raviole d'épinards	22,00 €
Belle sole meunière entière ou levée par nos soins	28,00 €

Desserts *Tous nos desserts sont faits maison, à l'exception de (*).*

Blanc manger à la mûre, amandes et caramel	6,50 €
Chaud / froid de rhubarbe façon tatin, sorbet abricot	7,00 €
Vacherin framboise, vanille et nage de fruits rouges	7,50 €
Crème caramel aux œufs fermiers	8,00 €
Dôme chocolat, insert caramel beurre salé et jus de coco épais	9,00 €
Notre café gourmand	9,00 €
Pavlova aux fraises et crème fermière	9,50 €
(*) Assiette de fromages affinés	9,50 €

Formule Détox

Pêche du jour et garniture en cuisson vapeur
Salade de fruits

15,00 €

Menu Moussaillon - jusqu'à 10 ans

Filet de poisson frais ou viande du jour & mousseline de pommes de terre,
coupe de glace (2 boules au choix), sirop à l'eau

9,00 €

Votre restaurant Les Dêcheurs soutient les producteurs locaux

Pour marquer notre attachement à notre terroir, nous faisons confiance à des producteurs locaux qui, comme nous, ont à cœur d'œuvrer pour le développement durable. En respectant des normes de qualité et en assurant la traçabilité des produits, ils nous permettent de vous préparer, chers Clients, une cuisine de saison savoureuse, reflétant notre engagement.

Nous avons sélectionné pour vous :

Le beurre et les oeufs fermiers de la Crèmerie de la Rance

Les produits issus de l'agriculture raisonnée des Maraîchers du Pâtis

Le pain de la boulangerie artisanale La Boulangerie de Joseph

Les huîtres bio de la SCEA Fine de cancale

Les huîtres plates «Prat ar Coum» d'Yvon Madec

Merci à eux.



La Boulangerie
de Joseph
à Rennes (35)



Part-Ar-Coum :
ostréiculteur
à Lannilis (29)



Les Maraîchers du Pâtis :
agriculture raisonnée
et de saison
à Bréal-sous-Monfort (35)



SCEA Fine de Cancale :
ostréiculteur
à Saint-Méloir-des-Ondes
et Cancale (35)



La Crèmerie de la Rance :
producteur de beurre
et oeufs fermiers
à Plouër sur Rance (22)



Merci de votre visite.

A bientôt