

EN SOLITAIRE

ou en équipage

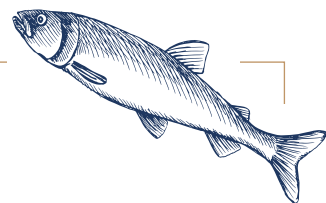
Huîtres creuses de Cancale n°3
3 · 6 € / 6 · 12 € / 9 · 17 € / 12 · 22 €
Huîtres n°3 chaudes, poireaux, sarrasin
3 · 8 € / 6 · 16 € / 9 · 21 € / 12 · 25 €
Assiette de crevettes roses · 14 €
Bulots au court-bouillon, sauce tartare · 14 €
Gravlax de saumon, crème d'aneth · 14 €

Carpaccio de tomates à l'ancienne, fromage frais · 14 €
Les couteaux en persillade · 14 €
Bisque de crustacés, crème montée iodée · 14 €
Amandes farcies à l'ail des ours · 6 · 10 € / 12 · 18 €
Notre planche à partager · 22 €
crevettes roses, jambon serrano, huîtres,
saumon gravlax, sauces et condiments

NOS SPÉCIALITÉS

pour 1 personne

Poitrine de cochon confite aux petits pois, jus court · 24 €
Brochette de saumon au sarrasin, riz vénéré, beurre blanc · 20 €
Sardines grillées au beurre citronné, écrasé de pommes de terre à la ciboulette · 19.5 €
Fish & chips façon « Pêcheurs », mayonnaise yuzu · 21 €
Cabillaud en écaille de chorizo ibérique, légumes croquants au basilic · 29 €
Sole meunière servie entière ou levée par nos soins · 36 €



NOS MOULES

avec frites maison

La Classique · 16,5 €
En marinière

L'ibérique · 21 €
Bellota chorizo, crème,
oignons, ciboulette

La Pêcheur · 19 €
En marinière avec sauce
au beurre blanc

Selon arrivage

NOS CHOUCROUTES

spécialités

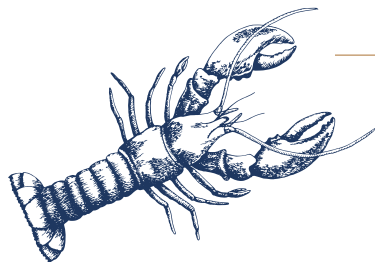
La Royale · 26 €
Saint-Jacques, langoustine,
lard, lieu fumé, saumon, cabillaud,
crevettes, chou, pommes de terre vapeur,
beurre blanc

Des Pêcheurs · 21 €
Lieu fumé, saumon, cabillaud,
moules, crevettes, chou,
pommes de terre vapeur,
beurre blanc

EN DIRECT

de notre vivier et étal

Bar entier rôti de 900 g, levé par nos soins à votre table · 60 €
Homard d'environ 500 g, rôti « minute » · 70 €
Homard d'environ 500 g, servi froid, cuit au court-bouillon · 70 €
Langouste entière rôtie, environ 1 kg, selon arrivage · 190 €
Servis avec frites maison, légumes confits, beurre blanc



NOTRE MENU

à 37 €

Entrées

Carpaccio de tomates à l'ancienne, fromage frais
ou L'assiette du pêcheur (huîtres, bulots, crevettes)
ou Bisque de crustacés, crème montée iodée
ou Gravlax de saumon, crème d'aneth

Plats

Fricassée de seiche à l'ail, penne aux olives, parmesan et basilic
ou Poitrine de cochon confite aux petits pois, jus court
ou Brochette de saumon au sarrasin, riz vénéré, beurre blanc
ou Moules avec sauce au beurre blanc, frites maison

Desserts

Salade de fraises, sorbet cassis noir
ou Crème brûlée à la vanille bourbon
ou Abricot rôti au romarin, glace banane straciatella
ou Soupe de chocolat blanc, financier pistache



NOS SALADES

César · 18 €
poulet, œuf, tomate,
laitue romaine, parmesan,
anchois, croûtons

Seguin · 24 €
chèvre au muesli, pommes,
tomates, miel, jambon serrano,
mélange de salade

Terre et Mer · 24 €
couteaux, crevettes,
saumon gravlax, crudités,
mélange de salade



NOS GOURMANDISES

fromages & desserts

Crèmeux chocolat,
crème anglaise,
amandes croquantes · 9 €

Crème brûlée
à la vanille bourbon · 9 €

Soupe de chocolat blanc,
financier pistache · 10 €

Assiette gourmande :
crème brûlée, panna cotta
passion, crèmeux au chocolat,
fruit rôti · 10 €

Abricot rôti au romarin,
glace banane straciatella · 10 €

Baba au rhum, confit d'orange,
chantilly · 10 €

Salade de fraises,
sorbet cassis noir · 10 €

Assiette de fromages locaux
de la fromagerie Saint-Hélier,
salade de saison · 10 €

MENU MOUSSAILLON

jusqu'à 12 ans · 11 €

Poulet croustillant et frites
ou Cabillaud et frites

+

Mini assiette gourmande

+

Sirop à l'eau



Prix TTC, service compris.