



Les Entrées *Starters*

Rillettes de Poissons Cabillaud /Saumon Fish Rillettes Cod/Salmon	10.50€
Tartare de Thon* aux agrumes Citrus Tuna* Tartare	13.50€
 6 Huitres tièdes Beurre d'algues Bretonnes, Chapelure noisette 6 warm Oysters Breton Seaweed Butter, breadcrumbs hazelnuts	14.00€
 Cassolette Bretonne Andouille, Pommes caramélisées, Chapelure noisette Breton Cassolette Chitterling sausage, caramelized apples, breadcrumbs hazelnuts	12.50€
Velouté Courgettes avec Crevettes Chips de Speck, Croutons Zucchini soup and shrimp Speck Chips, Croutons	11.00€

Les Huîtres et fruits de Mer *Oysters and seafood*

Huîtres creuses n°3 de Saint Philibert JMT

Les 6

12 €

Les 12

23 €

oysters

Fruits de mer de la criée de la Trinité s/ Mer*

Crevettes Roses Prawns	10.00€
Langoustines (vivantes, tout venant, taille variante) Dublin Bay prawns (live, mixed sizes)	19.00€
½ Crabe Tourteau ou Araignée ½ Crab Common crab or Spider crab	11.00€

Les Plats de Fruits de Mer

Seafood Platters

Assiette du "Martolod" 3 huîtres, langoustines, crevettes, bulots "Martolod" Platter 3 oysters, Dublin Bay prawns, prawns, whelks	25.00€
Assiette du "Kabiten" 5 huîtres, ½ tourteau ou araignée, langoustines, crevettes, bulots "Kabiten" Platter 5 oysters, ½ crab or spider crab, Dublin Bay prawns, prawns, whelks	36.00€
Plateau pour "Daou" 10 huîtres, 1 tourteau ou 1 araignée, langoustines, crevettes, bulots Platter for "Daou" 10 oysters, 1 crab or 1 spider crab, Dublin Bay prawns, prawns, whelks	70.00€

Moules de L'Estran Penestin* **Suivant arrivage et saison**

"Marinière" Frites Mussels in wine, with Chips	17.00€
 "Maison" Frites Chorizo, Poivrons, Crème Mussels "Chef's style", with Chips Chorizo, sweet peppers, cream	19.00€

***Suivant arrivage et saison**


*** Depending on availability and season**

Prix Nets
Net prices

Les Plats Main Courses

Poissons * Fish*

Filet de Bar 23.00€
Beurre d'Agrumes
Fillet of sea bass Citrus butter

 Filet de Truite 22.00€
Beurre d'Algues Bretonnes
Fillet of trout Breton Seaweed butter

Mi cuit de Thon 26.00€
Tuna steak, lightly cooked on the griddle

Sardines * grillées à la plancha 20.00€
Grilled sardines

Tous ces poissons sont accompagnés de Pommes de terre Grenaille, Purée de patates douces Coco et d'une poêlée de courgettes curry
All our fish dishes are served with baby potatoes, mashed sweet potatoes with coconut, and sautéed courgettes

Cabillaud 20.00€
Sauce chorizo poivron rouge, accompagné de riz jaune, riz Venere et riz rouge Ermes, orge, épeautre, avoine
Cod Chorizo and red pepper sauce, served with a selection of grains

 Tartare de Thon 25.00€
Condiments agrumes, accompagné de Frites
Tartare of Tuna Citrus relish, served with chips

Viandes Meat

 Pavé d'Andouille Bretonne au lard snacké 20.00€
Purée de Choux fleur, poêlée de champignons et Frites, sauce Moutarde à l'ancienne
Chitterling sausage steak with grilled bacon cauliflowers puree, sautéed mushrooms and chips

Bavette d'Aloyau sauce Moutarde à l'ancienne 22.00€
Purée de Choux fleur, poêlée de champignons et Frites
Sirloin Steak with Old-fashioned mustard sauce cauliflowers puree, sautéed mushrooms and chips

Carpaccio de Bœuf Charolais 23.50€
Pesto basilic, tomates cerises, parmesan, roquette, sorbet basilic, accompagné de Frites
Beef carpaccio Italian style, basil pesto, cherry tomatoes, parmesan, served with chips

 Tartare de Boeuf à l'huître, « Iodé » 25.00€
Salicornes, Grenades fraîches, citron vert, coriandre, accompagné de Frites
Tartare of beef with oysters Samphire, pomegranate, coriander, lime, served with chips

Tout changement de garniture peut entraîner un supplément.

Salades Salads

Salade du Chef 18.50€
Toast de Gorgonzola Chaud pain aux céréales, Speck, Mortadelle, tomates cerises, raisins, noix
Chef's salad Gorgonzola toast Warm cereal bread, Speck, Mortadella, cherry tomatoes, grapes, nuts

Bowl Végé ! 15.00€
Mélange de céréales, fèves de soja edamame, tomates cerises, houmous de betteraves, pickels de chou rouge, concombre, vinaigrette d'agrumes
Selection of grains, edamame soya beans, cherry tomatoes, beet hummus, pickled red cabbage, cucumber, citrus vinaigrette

Ou pas ! suppl Tartare de thon 5.00€
For gourmets, supplement when served with Tartare of Tuna

***Suivant arrivage et saison**

* Depending on availability and season

Prix Nets

Net prices

Desserts Desserts

 Tarte au citron meringuée déstructurée	8.50€
Crèmeux au citron, palet Breton, sorbet citron basilic Lemon meringue pie revisited Breton Lemon cream, Breton biscuit, lemon basil sorbet	
Brownie chocolat Mousse chocolat caramel	8.00€
Brownie Chocolate and caramel	
Le Tiramisu du Chef au Café	9.50€
Tarte Breizh renversée	9.50€
Pommes au beurre, caramel au beurre salé, chantilly**, feuilletage caramel Upside down Breizh Tart Apples cooked in butter, salted butter caramel, whipped cream**, caramelized puff pastry	
Pavlova aux fruits rouges en Verrine	8.00€
Verrine Red fruit Pavlova	
Café ou Thé Gourmand <small>Gourmet Coffee or Tea</small>	10.00€
Verrine Crèmeux au citron, Pavlova aux fruits rouges, Brownie chocolat, Glace Vanille	
 Assiette de Fromages	10.00€
Le Fondant de Lintant, Le Ty Pavez aux Algues et Gorgonzola Breton and Italian Cheese Platter	

Coupes Glacées Ices creams

 Trou Gastel	9.00€
Sorbet Citron basilic, liqueur de Fraise de Plougastel Lemon and basil sorbet, Strawberry liqueur	
 Trou Skel	9.00€
Sorbet Pomme, liqueur de Caramel au beurre salé Apple sorbet, Salted butter caramel liqueur	
Dame Blanche	8.00€
Glace Vanille, sauce chocolat, chantilly** Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream**	
Coupe Fraîcheur	9.00€
Sorbets Citron Basilic et Framboise, fruits rouges, chantilly** Passion fruit sorbet, lemon and basil sorbet, raspberry sorbet, red fruits, whipped cream**	
Coupe Bretonne	9.00€
Glaces Vanille et Caramel, sauce caramel au beurre salé, Palet breton, chantilly** Vanilla ice cream, Caramel, Salted butter caramel sauce, breton biscuit, whipped cream**	

Coupe 2 boules / 2 scoops :6.00€

Coupe 3 boules / 3 scoops :7.50€

- Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Pistache, Caramel, Nougat, Menthe chocolat

- Fruits de la passion, Framboise, Citron Basilic, Pomme

Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Pistachio, Caramel, Nougat, Mint-choc-chip, Passion fruit, Raspberry, Lemon and Basil, Apple

Supplément Chantilly**, glace, sauce chocolat ou caramel : 1.50€ Optional extras : Whipped cream**, ice cream, chocolate or caramel sauce

Boissons chaudes et Digestifs Hot drinks and After Dinner drinks

Thés et Tisanes Baronny's  4.00€

Thé Noir de Tanzanie

Thé Blanc Citron Romarin

Thé Vert Fruits rouges

Rooibos Orange Figue

Thé Vert Menthe

Infusion Fraîcheur provençale

Infusion exotique

Tisane Ayurvedique

Brûlerie Artisanale de Brocéliande 

Cappuccino 4.70€

Café Viennois ou Chocolat Viennois 5.70€

Chocolat chaud 4.00€

Irish Coffee 9.00€

Espresso 2.50€ / Double 4.00€

Petit Crème 3.00€ / Double 4.50€

 Les Bretons

Galaad Prélude en Brocéliande 11.00€

Liqueur Fraise de Plougastel 7.00€

Liqueur Caramel au beurre salé 7.00€

Lambic eau de vie de cidre 8.00€

Speakeasy Rhum Indian Océan 11.00€

Speakeasy Menthe poivrée 9.00€

Jack Daniel's 8.00€

Aberlour 10 ans 9.00€

Havana club 7 ans 8.50€

Diplomatico 12 ans 11.00€

 Bumbu The Original 10.00€

 Bumbu Cream 10.00€

Cognac, Calvados 7.50€

Amarande (Liqueur Cognac Amandes) 8.00€

Get 27, Get 31, Cointreau, Bailey's 6.00€

** Crème de lait sucrée **Sweetened cream

Prix Nets Net Prices