

## NOS FRUITS DE MER

Crevettes roses :	11,50 €
Crevettes grises :	11,50 €
Bulots :	10,50 €
Buisson de langoustines :	19,80 €
Huîtres N°3 « Les Bernaches » de l'île	
- Les 6 :	10,50 €
- Les 12 :	20,00 €
Huîtres spéciales N°3 de l'île : «Huîtres et Ma Ré»	
- Les 6 :	13,50 €
- Les 12 :	25,00 €
Les palourdes d'Olivier :	14,50 €
Palourdes tièdes citron, vin blanc, et romarin	
Araignée (selon arrivage) :	14,00 €

## L'ASSIETTE DE L'ESTRAN : 25,00 €

6 huîtres N°3 « Les Bernaches », 4 langoustines  
Bulots, crevettes roses et grises, palourdes,  
bigorneaux

## PLATEAU DE FRUITS DE MER POUR 2 : 75,00€

12 huîtres N°3 «Les Bernaches »,  
12 langoustines, bulots, crevettes roses et  
grises, palourdes, bigorneaux, araignée de  
mer.

## NOS ENTRÉES

Oeufs mimosa :	6,00 €
Classique mais tellement bon	
Salade de harengs marinés :	8,50 €
Pommes de terre chaudes de l'île	
Tchoutchouka de poivrons :	9,50 €
Tartare d'huîtres :	10,50 €
4 huîtres servies sous forme d'un tartare Une façon originale de déguster des huîtres	
Carpaccio de poissons marinés :	10,50 €
(selon la pêche)	

## NOS VIANDES

Bavette à l'échalote frites :	11,00€
Poulet curry coco riz :	9,80€
Tartare de boeuf (Salers):	13,80€
A préparer soi-même	
Côte de boeuf « Rubia Gallega*»	65,00€
Plus d'1kg de bonheur à partager à 2 (entre amis ou en amoureux), poêlons de pommes de terre à la crème et salade	

## NOS POISSONS

Papillote de Lieu :	13,50€
et ses légumes du moment	
Poisson du jour :	16,00€
pommes de terre de l'île	

## NOS MOULES FRITES

Moules marinières :	13,00€
Moules Roquefort :	14,00 €
Moules Curry :	14,00 €

\* La Rubia Gallega est une race du Nord-Ouest de l'Espagne, près de l'océan en Galice ou Blonde de Galice. Elle profite d'une herbe grasse et iodée par les embruns. Elle ne subit aucun stress et est laissée en extérieur toute l'année. Elle développe un gras intra et extra musculaire important et goûteux, saveurs épicées et salines. La Rubia Gallega a été classée plusieurs fois meilleure viande du monde. Affinée de 35 jours minimum à 60 jours.

## NOS SALADES

La salade d'Astrid :	14,00 €
Burrata, coulis de mangue et morceaux de mangue, avocat, basilic	
La salade Caesar :	14,00 €
Salade verte, émincés de poulets, parmigiano reggiano, sauce ailée au parmesan, tomates cerises, croûtons	
La salade des Landes :	16,00 €
Salade verte, gésiers confits, lardons, magrets de canard fumés, pignons de pin, croûtons	

## NOS DESSERTS MAISON

Crème brûlée:	6,50 €
Tarte du jour :	6,50 €
Tiramisu au citron :	8,00 €
L'écureuil by Etienne :	9,50 €
Brownie chocolat au lait et noisettes Crèmeux praliné, mousse nougat. C'est le dessert de notre chef pâtissier	
La Cabosse :	9,50 €
Meringue cacao et Namelaka chocolat Pour les amoureux du chocolat Namelaka en japonais : ultra crémeux	
Café/Thé gourmand:	9,50 €
5 miniardises	

## MENU DES LOULOUS 11,50€

Steak haché /saucisses Knack/Moules frites  
Galette jambon fromage  
Dessert au choix : Bâtonnet glace bio, fromage  
blanc, crêpe sucre

## NOS GALETTES SARRASIN

La classique :	8,00€
Jambon blanc & fromage	
La complète :	10,00€
Oeuf, jambon blanc, fromage	
La galette «De Kersauson» :	12,50€
Andouille de Guémené, fromage et salade	
La galette «Guillaume le Conquérant» :	12,50€
Galette en chausson, camembert chaud, chutney de pommes, flambage Calvados, salade	
La galette «Marcello»:	13,50€
Jambon cru, tomates provençales, mozzarella, salade copeaux de parmesan	

## NOS CRÊPES DESSERT

La «Gilbert» :	3,00€
La beurre sucre :	3,00€
La chocolat :	3,50€
La citron :	4,00€
La caramel beurre salé maison :	5,00€
La «Pâte à tartiner» maison :	5,50€
La banane chocolat :	5,60€
La crêpe du verger :	6,00€
Crêpe en cannelloni garni de fruits de saison et coulis de fruits	
La Normande :	7,50€
Pommes caramélisées, caramel fleur de sel flambage au calvados	
La Mystère :	7,50€
Crêpe en chausson, boule de glace vanille, brisures de meringue cacao, chocolat chaud et noisettes grillées	
Supplément :	
Chantilly (en siphon): 1,20€	
Boule de glace : 2,20€	
Vanille, chocolat, café, caramel fleur de sel, rhum raisir	
Sorbets : fraise, framboise, citron vert, mangue	
Flambage (Rhum, Grand Marnier, Calvados) : 1,50€	