

## TAPAS & ENTRÉES

|                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| Rillettes maison de thon, sardines ou maquereaux, pain grillé              | 6 €  |
| 3 crevettes XL (beurre, mayonnaise et citron)                              | 6 €  |
| 3 huîtres "Fine de Claire" Marennes d'Oléron n°3                           | 6 €  |
| Bulots (préparation et cuisson maison) (12pcs) mayonnaise et citron        | 11 € |
| Tarama Corail d'Oursin & blinis                                            | 9 €  |
| Tarama Truffe d'été & blinis                                               | 10 € |
| Soupe de poisson artisanale (croûtons, comté râpé, rouille)                | 12 € |
| Apéro crêpe : galette jambon de Paris & comté coupée en bouchée            | 12 € |
| Saumon fumé à la ficelle d'Ecosse 100 gr (Label Rouge) blinis & crème      | 13 € |
| Ventrèche de thon ou sardines sans peau sans arêtes, beurre et pain grillé | 14 € |
| Salade King Crab (salade, avocat & tomates)                                | 14 € |

## A PARTAGER >19.50€

Déclinaison de 4 variétés de fromages affinés et fermiers  
ou  
Déclinaison de poissons fumés: saumon, thon, hareng et maquereau  
et rillettes de thon (crème de ciboulette, citron, pain & beurre)

## PLATS

|                                                       |      |
|-------------------------------------------------------|------|
| Moules marinières & Frites maison                     | 15 € |
| Fish and Chips (cabillaud mariné et panure japonaise) | 16 € |
| Filet de daurade royale avec accompagnements du jour  | 15 € |

## GALETTES BRETONNES

### GALETTE DE SARRASIN (blé noir français)

|                                                                                      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------|
| • la traditionnelle (Jambon blanc, comté)                                            | 12 € |
| • la complète (jambon blanc, comté, oeuf bio)                                        | 13 € |
| • La nordique (Saumon fumé d'Écosse, crème fraîche d'Isigny, Aneth, zeste de citron) | 15 € |
| • La fermière (4 fromages) salade                                                    | 15 € |

## DESSERTS

|                                                                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Baba très rhum                                                                                                                   | 12 € |
| Tarte Tatin et sa crème d'Isigny                                                                                                 | 11 € |
| Fondant chocolat avec sa boule de glace vanille                                                                                  | 10 € |
| Coupe colonel (sorbet citron vert & Vodka)                                                                                       | 12 € |
| Crêpe beurre salé & sucre                                                                                                        | 6 €  |
| Crêpe chocolat                                                                                                                   | 7 €  |
| Crêpes confitures La Cour d'Orgère, (abricot du Roussillon, fraise de Plougastel, Coeur de Breizh, Passionnement mangue/passion) | 7 €  |
| Coupe de glace artisanale (2 boules aux choix) :                                                                                 | 6 €  |
| Vanille, Citron Vert, Absolutement Fraise, Absolutement Abricot                                                                  |      |



CUISINE DE LA MER

## Formules midi

(du mardi au vendredi midi)

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Entrée + plat           | 15,90 € |
| ou plat+ dessert        | 15,90 € |
| Entrée + plat + dessert | 19,90 € |

## Entrées

3 Fine de Claires n°3  
3 crevettes XL  
6 bulots + mayo maison

## Plats

Soupe de poisson  
6 huitres Fines de Claires n° 3  
Galette jambon fromage

## Fromage & Desserts

Petite assiette variée de fromage  
Crêpe beurre & sucre  
Coupe de glace

## HAPPY HOURS 18h/20h

(du mardi au vendredi )

1 acheté = 1 offert \*

\*Voir notre ardoise

## Menu enfant

jusqu'à 10 ans

**11 €**

Galette jambon fromage

ou

Fish & chips

+++++

Crêpe beurre sucre

ou

2 boules de glace Vanille

NOTRE SELECTION DE LA MER

|                                                                                             |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Crevettes XL (3 pces)                                                                       | 6,00 €  |
| 1 Pinces de crabes & mayo maison                                                            | 9.90 €  |
| Crevette Grise (150gr)                                                                      | 10.00 € |
| Bulots préparés et cuisinés maison (12 pces)                                                | 11.00 € |
| Tarama corail d'oursin avec blinis                                                          | 9.00 €  |
| Tarama à la truffe d'été avec blinis                                                        | 10.00 € |
| Soupe de poisson artisanale, langoustines ou crabes (croûtons à l'ail, comté râpé, rouille) | 12.00 € |
| Saumon fumé à la ficelle d'Ecosse 100 gr, blinis, crème                                     | 13.00€  |
| Tourteau européen demi                                                                      | 13,50 € |
| Tourteau européen entier                                                                    | 24,50 € |
| Langoustine A.N.E (6pcs)                                                                    | 20.00 € |

NOS HUÎTRES

Fines de claire Marennes-Oléron

|     |            |        |        |        |
|-----|------------|--------|--------|--------|
| N°4 | 1/2 Dzaine | 12,00€ | Dzaine | 21,00€ |
| N°3 | 1/2 Dzaine | 13.00€ | Dzaine | 24.50€ |
| N°2 | 1/2 Dzaine | 15.00€ | Dzaine | 29.50€ |

Super Spéciales Grand Cru "Frères Besson"

|     |            |        |        |        |
|-----|------------|--------|--------|--------|
| N°4 | 1/2 Dzaine | 14,00€ | Dzaine | 24,00€ |
| N°3 | 1/2 Dzaine | 16.00€ | Dzaine | 30.00€ |
| N°2 | 1/2 Dzaine | 18.00€ | Dzaine | 35.50€ |

FORMULE HUÎTRES DU MIDI

20,90 €

- 1 Verre de blanc Sauvignon
- 6 fines de claire Marennes-Oléron N°3
- 2 crevettes XL
- 6 bulots (maison)

MENU DEGUSTATION \* (MIDI & SOIR)

29,90 €

- 6 fines de claire Marennes-Oléron N°3
- 6 super spéciales Besson n°4
- 2 crevettes XL
- 6 bulots (cuits maison)

FORMULE HOMARD (MIDI & SOIR)

39€ / 45€

Selon arrivage

Homard bleu ou Canadien

- 1/2 Homard
- 6 super spéciales Besson n°4
- 2 crevettes XL
- 6 bulots (cuits maison)



pour 2 personnes

FORMULE PLEINE MER

99 €

- 9 Fines de claire Marennes-Oléron n°3
- 9 super spéciales Besson n°4
- 6 crevettes XL
- 6 langoustines
- 12 bulots (cuits maison)
- 1 tourteau coupé en 2

Tous nos plateaux de fruits de mer sont servis avec du beurre demi-sel, citron, mayonnaise maison et vinaigre à l'échalote

