



*Fait maison
Produits locaux*

Entrées à manger seul ou à partager :

Planche apéritive..... 13,50

(Produits de la mer, de la terre et végés)

Camembert chaud 9,50

Camembert gourmand à partager14,50

Assiette de la mer :

Petite : 6 bulots, 3 crevettes et 2 huîtres Krystale 9,00

Grande : 12 bulots, 6 crevettes et 4 huîtres Krystale16,50

Terrine maison8,00

Entrée du moment7,50

Brioche du moment7,50

Possibilité huîtres chaudes à la demande

Nos plats de viandes et poissons :

Filet mignon gourmand (bardé et farci au fromage)18,50

Entrecôte (+250g/UBF) sauce au choix26,00

Pièce du boucher..... Suivant le cours

Pavé de saumon, sauce crustacés et vanille.....19,50

Dos de cabillaud et son crumble22,00

Poisson du jour..... Suivant le cours

Sauce fromagère, sauce poivre et sauce du jour

Nos burgers :

Burger classique15,50

Sauce burger, steak haché 150g, cheddar, crudités

Burger du moment16,50

Burger végétarien14,50

Possibilité d'emporter pour 2euros de moins

Nos desserts :

Assiette de fromage9,00

Crème brûlée7,50

Fondant au chocolat et sa glace7,50

Crumble de saison et sa glace7,50

Dessert du jour9,00

Café gourmand9,00

Menu enfant10,00

Un verre de soft, pièce du boucher ou poisson du jour, une glace ou un fondant

Nos Fournisseurs

Huîtres & Co, Le Père Vonnon, Saveur iodée pour nos produits de la mer

Hôtel Planquais, Fred' Primeur pour nos fruits et légumes

La compagnie des desserts pour nos glaces artisanales

Les Minquiers pour notre pain

Les maîtres laitiers pour notre crèmerie

La Socapa pour notre viande

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande à un membre de l'équipe.