



La Trinquette Restaurant

Fruits de mer

6 huîtres N°3 de Bretagne	10,00 €
12 huîtres N°3 de Bretagne	19,00 €
Assiette de la mer : 3 huîtres, 4 langoustines, 4 bulots, 4 crevettes	15,00 €
Assiette de crevettes et langoustines mayonnaise maison	12,00 €

Entrées

Pieds de couteaux au beurre d'ail persillé	12,00 €
Soupe de poissons, croûtons et fromage râpé	10,00 €
Filet de saumon mariné à l'aneth et aux baies rouges (façon gravlax)	12,00 €
Salade océane (salade verte, saumon, noix de pétoncle, crevettes, moules)	12,00 €

Plats

Véritable « Fish & Chips », sauce tartare	16,00 €
Sardines grillées, pomme de terre en robe des champs, sauce ciboulette	15,00 €
Moules marinières	15,00 €
Moules à la crème	16,00 €
Moules au curry	16,00 €
Moules au roquefort	17,00 €
Filet de merlu à la plancha, sauce au beurre blanc	18,00 €
St Jacques snackées, sauce au beurre blanc	22,00 €
Pièce du boucher (origine France), beurre maître d'hôtel et ses pommes frites	19,00 €
Assiette végétarienne/vegan	10,00 €

Desserts

Véritable Kouign Amann de Douarnenez (Boulangerie Lucas) et sa glace aux galettes de blé noir de Bretagne	7,50 €
Far Breton et sa glace aux algues de Bretagne	6,50 €
Crème brûlée à l'orange et grand marnier	6,50 €
Fondant au chocolat et coulis de fruits rouges	6,50 €
Tiramisu à la fraise et palets bretons	6,50 €
Café gourmand	8,00 €
2 boules de glace artisanale et chantilly	6,50 €

Parfum au choix: vanille, chocolat, café, pistache, sarrasin blé noir, rhum-raisin, algues, caramel
beurre salé, biscuit breton, citron, fraise, framboise, mangue, coco.

Boule supplémentaire	2,50 €
----------------------	--------