

ENTRÉES

Ardoise de charcuterie « La Belle Mer »	12.90€
Camembert rôti au thym et son pain toasté	12.90€
Soupe de poissons et de langoustines Artisanale et ses condiments	12.90€
Carpaccio de poulpe (160g), oignons frit et vinaigrette aux agrumes	16.90€

MOULES selon saison et arrivage

Cocotte de moules marinières	16.90€
Cocotte de moules à la crème OU au chorizo OU au camembert	18.50€

Toutes nos moules sont servies avec des frites

POISSONS

Aumônière de lieu noir, écrasé de pommes de terre, sauce crème	18.90€
Poulpe poêlé et son risotto infusé au bambou	23.50€
Steak de thon poêlé et ses pommes grenailles au four	21.90€

VIANDES

Pièce du boucher, environ 180g (voir l'ardoise)	19.90€
Brochette de poulet mariné aux agrumes, pommes grenailles au four	18.90€
Burger du Chef	19.90€
(Bun's, viande hachée, sauce tartare, poitrine et bacon fumés, cheddar fumé, oignons rouges)	

Supplément frites/légumes/écrasé 4€, supplément salade 3€

FRUITS DE MER

Huitres creuses N°3 de la Baie de Cancale	« 6 , 9, 12 » 10€, 15€, 18€
Huitres creuses N°2 de la Baie de Cancale	« 6 , 9, 12 » 12€, 16€, 19€
Bouquet de 10 crevettes roses OU coupelle de 12 bulots, mayonnaise* maison	13.50€
Assiette de fruits de mer (4 Huitres, 4 bulots, 4 crevettes roses, 2 langoustines, bigorneaux)	22.90€
Assiette de 10 langoustines	21.90€
Tourteau OU Araignée de mer « selon arrivage », mayonnaise* maison	19.50€
Plateau de fruits de mer pour 1 personne (6 huitres, 4 crevettes roses, 4 bulots, 4 langoustines, bigorneaux, 1 crabe)	39€
Plateau de fruits de mer pour 2 personnes (12 huitres, 8 crevettes roses, 8 bulots, 8 langoustines, bigorneaux et 2 crabes)	78€

DESSERTS ET CRÊPES

Tiramisu breton * au caramel beurre salé	10€
Assiette de trois fromages affinés, condiment	10€
Kouign Amann « des fameuses glaces de St Malo » et sa boule de glace à la vanille	11.50€
Mousse au chocolat * noir 55% de cacao	10€
Dessert du moment (voir ardoise)	

Nos crêpes* maison

Beurre ou sucre	3.50€
Beurre/sucre OU Citron	4€
Confiture du moment	4.50€
Nutella OU Chocolat OU Caramel beurre salé	5.50€
La Belle Mer (Crème de praliné-amandes-noisettes, glace palet breton et chantilly)	7.50€

NOS GLACES (fabrication locale (Vitré (35))

1 boule 3.50€, 2 boules 6€, 3 boules 9€

Base crème: Vanille, Caramel au beurre salé, Chocolat, Menthe/Chocolat ,
Cookies, Rhum raisin, Pistache, Café, Palet breton
Sorbet plein fruit : Fraise, Citron vert, Fruits de la passion, Cassis

Café/Chocolat/Caramel Liégeois	9.50€
(Boule de glace vanille, chantilly maison, boule de glace café/chocolat/caramel, coulis de chocolat/ caramel au beurre salé maison/ristretto)	
Colonel (2 boules de sorbet citron vert et 4cl de vodka)	9.50€
Dame blanche (2 boules de glaces vanille, coulis chocolat maison et chantilly maison)	9.50€
La Cancalaise	10.50€
(Boule de glace au caramel beurre salé, boule de glace palet breton, coulis de caramel beurré salé maison, chantilly maison et brisures de biscuit palet breton)	
After eight (2 boules de menthe/chocolat, digestif base menthe poivrée)	9.50€

SENTIER DES DOUANIERS

28.90€

entrée, plat et dessert

CHEMIN DE RONDE

23.50€

entrée, plat OU plat, dessert

Camembert rôti au thym et son pain toasté

Assiette du Pêcheur (3 Huitres N°3, 3 crevettes roses et 3 bulots), ou

Soupe de poissons traditionnelle Artisanale et ses condiments, ou

Assiette de charcuterie, salade et sauce tartare

Aumônière de lieu noir, écrasé de pommes de terre, sauce crème

Cocotte de moules ~500g sauce au choix, frites, ou

Brochette de poulet mariné aux agrumes, pommes grenailles au four, ou

Pièce du boucher

Crêpe maison au choix (excepté La Belle Mer), ou

Deux boules de glaces au choix, ou

Duo de fromages affinés, ou

Dessert du moment

MENU ENFANT 10.50€

-10 ans

plat et dessert

Moules marinières

Lieu noir

Viande hachée française

Une boule de glace au choix

Crêpe sucre ou nutella

**Fromage blanc au
sucre/caramel/fruits rouges**

Accompagnements :

**Ecrasé de pommes de terre,
légumes, frites ou salade**