

FAIT
MAISON



Pour commencer To begin

Planche de charcuterie <i>Charcuterie board</i>	15,50 €
Planche de charcuterie et fromages <i>Charcuterie and cheese board</i>	16,00 €
Planche nordique Rilletes de poisson, saumon et poissons fumés, accompagnés de ses toasts et sa crème ciboulette <i>Nordic board Salmon rillette, smoked fish and salmon, toasts and chive cream</i>	17,00 €

Entrées Starters

Oeufs mimosa <i>Eggs mayonnaise</i>	6,50 €
Soupe de poisson et ses accompagnements <i>Fish soupe and its accompaniments</i>	12,50 €
Ronde des crevettes <i>The round of shrimps</i>	15,50 €
Saumon fumé maison <i>House smoked salmon</i>	15,50 €
Couteaux de mer farcis et gratinés <i>Razor shells with garlic butter</i>	13,50 €
Foie gras de canard mi-cuit maison et sa compotée d'oignons rouges <i>Homemade duck foie-gras with red onion compote</i>	17,50 €
Buisson de langoustines <i>selon arrivage Langustin bush</i>	23,00 €
Les huîtres N°3 de la Ria d'Étel <i>Oysters N°3</i>	Les 6 : 12,00 € Les 12 : 19,50 €

Plateaux de fruits de mer

SUR COMMANDE

Nos salades gourmandes Our gourmet salads

La César <i>Salade du moment, poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan, tomates, sauce César</i>	17,00 €
La Gourmande <i>Salade du moment, foie gras maison, oeufs, magret de canard, gésiers, tomates</i>	17,50 €
Salade de la mer <i>Salade du moment, tomates, saumon fumé, crevettes, avocat, crème ciboulette</i>	17,00 €
Poke bowl végétarien <i>Riz, fève edamame, tartare d'avocat, concombre, ananas, tomates cerise, pickles choux</i>	17,30 €

Poke bowl Rice, edamame beans, avocado, cucumber, pineapple, tomato, pickled cabbage

Viandes Meats

Entrecôte VBF Env. 300g frites maison, salade verte <i>Entrecôte VBF Approx 300g, homemade fries, salad</i>	27,50 €
Pièce du boucher Frites maison, salade verte <i>Butcher's piece Homemade fries, salad</i>	19,50 €
Sauces au choix : roquefort, béarnaise, poivre	
Classique burger maison Cheddar, haché de boeuf VBF, oignons frits, salade, cornichons, sauce barbecue, frites maison <i>Classik burger Cheddar, minced beef 180g, fried onions, salad, pickles, barbecue sauce, homemade fries</i>	18,80 €

Poissons Fishes

Choucroute de la mer au beurre blanc Assortiment de 3 poissons suivant arrivage, crevettes, beurre blanc <i>Choucroute of the sea with white butter Assortment of 3 fish filets depending on availability, prawns, white butter</i>	25,50 €
Linguines au saumon <i>Linguine with salmon</i>	19,20 €
Linguines aux crevettes <i>Linguine with prawns</i>	19,20 €
Filet de daurade au beurre blanc, petits légumes et ses pommes grenailles <i>Sea bream fillet with white butter sauce with hash browns</i>	20,50 €
Risotto de Saint-Jacques au beurre blanc <i>Risotto of St-Jacques with white butter</i>	25,50 €
Bar entier 300g/400g accompagné de ses pommes grenailles et ses petits légumes <i>Whole bar with hash browns</i>	25,90 €
Tentacules de poulpe à l'espagnol <i>Octopus tentacles spanish styler</i>	27,90 €
Sole meunière 350g/400g au beurre citronné et ses pommes grenailles <i>Sole meuniere with lemon butter new potatoes</i>	31,50 €

Poêlée végétarienne

Façon curry, lait de coco et riz du chef <i>Vegetarian vegetables Stir-fry crunchy currystyle, coconut milk, basmati rice</i>	18,80 €
--	---------

Le Tout Cru avec frites maison

Tartare de saumon frais Saumon, aneth, échalote, tartare de tomates, agrumes <i>Fresh salmon tartare Salmon, dill, shallot, tomato tartare, citrus fruits</i>	19,50 €
Tartare de thon Thon, lait de coco, tomates, coriandre <i>Fresh tuna tartare Tuna, coconut milk, tomato, coriander</i>	20,50 €
Tataki de thon Gingembre confit et wasaby <i>Tuna tataki Candied ginger and wasaby</i>	21,50 €
Tartare de boeuf préparé <i>Beef tartare prepared by us</i>	18,90 €

Moules Mussels

Frites Maison
Homemade Fried

Moules marinières <i>Marinière mussels</i>	15,50 €
Moules à la crème <i>Cream mussels</i>	16,00 €
Moules au curry <i>Mussels curry</i>	16,00 €
Moules au Roquefort <i>Roquefort mussels</i>	16,00 €

Formules
de la Potinière

VOIR ÉCRAN

Desserts maison

Assiette de fromages et salade verte <i>Cheese plate and salad</i>	8,50 €
Coeur coulant au chocolat <i>Flowing chocolat</i>	7,90 €
Baba au rhum <i>Rum baba</i>	8,80 €
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	8,50 €
Thé gourmand <i>Gourmet tea</i>	9,00 €
Sphère au chocolat et son coeur croquant <i>Sphere chocolate with crunchy heart</i>	9,50 €
Belles profiteroles au chocolat <i>Beautiful chocolate profiteroles</i>	8,80 €
Pavlova aux fruits de saison <i>Seasonal fruit pavlova</i>	9,20 €
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	6,50 €

Un petit dessert ?

Boules de glaces

1 boule <i>1 scoop of ice cream</i>	3,00 €
2 boules <i>2 scoops of ice cream</i>	5,00 €
3 boules <i>3 scoops of ice cream</i>	6,80 €
Chocolat, café, vanille, caramel beurre salé, menthe chocolat, citron, fraise, rhum raisin, cassis, framboise, pistache	

Nos coupes glacées

Bretonne 2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, caramel, crème fouettée	8,90 €
Café liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, crème fouettée	8,50 €
Chocolat liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, crème fouettée	8,50 €
Dame blanche 3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée	8,50 €
Fraise Melba 2 boules fraises, 1 boule vanille, fraises fraîches, coulis de fruit rouge, crème fouettée	8,90 €
Colonel 2 boules citron, 2cl de vodka	9,50 €



Tous nos desserts sont faits maison.

Retrouvez nos boissons chaudes
et digestifs en dernière page !



Pour les Moussaillons

Jusqu'à 10 ans 11,00 €



Moules marinières
ou
Steack haché
ou
Nuggets



Accompagné de frites maison
ou
Pâtes



Une glace en dessert



Cocktails Maison

Ti Punch Rhum blanc, citron vert, sucre roux	7,50€
Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, grenadine. . .	8,50€
Gin Fizz Gin, sirop de sucre, limonade	9,00€
Mojito Rhum blanc, citron vert, feuille de menthe. .	8,50€
<i>fraîche, sucre roux, sirop de sucre de canne, soda</i>	
Mojito Royal Rhum blanc, citron vert, feuille. .	12,00€
<i>de menthe fraîche, sucre roux, sirop de sucre de canne, champagne</i>	
Mojito fraise Rhum blanc, citron vert, feuille de. .	8,80€
<i>menthe fraîche, sucre roux, fraise, sirop de fraise, soda</i>	
Piña Colada Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas .	8,90€
Caïpirinha Citron vert, sucre roux, cachaça	8,50€
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, eau pétillante	9,20€
Martini Spritz Martini blanc, Prosecco, eau pétillante. .	9,20€
St Germain Spritz St Germain, Prosecco, eau. .	9,50€
<i>pétillante</i>	
Moscow Mule Citron vert, vodka, ginger beer . . .	9,10€
Américano maison Martini rouge, Campari, eau. .	9,10€
<i>pétillante</i>	
Daiquiri fraise Rhum, purée de fraise, sucre de. .	9,10€
<i>canne, citron vert</i>	

Cocktails sans alcool

Bora Bora Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, . .	7,50€
<i>jus de banane, jus de citron</i>	
Virgin Mojito Citron vert, feuille de menthe. .	7,50€
<i>fraîche, sucre roux, soda, sirop de sucre de canne</i>	
Virgin Mojito fraise Citron vert, feuille de menthe. .	7,80€
<i>fraîche, sucre roux, soda, sirop de fraise, fraise</i>	
Spritz Vibrante Martini sans alcool, limonade, . .	7,80€
<i>jus d'orange</i>	
Cocktail de fruits frais Fraise fraîche, jus. .	8,50€
<i>d'ananas, orange pressé, citron pressé</i>	

Champagnes

Coupe de champagne 12cl.	9,80€
Bouteille : • Veuve Clicquot Brut	59,50€
• Don Pérignon	230,00€

On trinque ?

Apéritifs

Kir cassis, mûre ou pêche 12cl	4,30€
Kir pétillant 12cl	6,40€
Pétillant 12cl	6,00€
Kir royal 12cl	10,50€
Kir breton 25cl	4,60€
Ricard 2cl	4,00€
Pastis 2cl	4,00€
Martini blanc ou rouge 5cl. . .	4,50€
Lillet blanc ou rosé 5cl	4,50€
Campari 5cl	4,50€
Porto blanc ou rouge 5cl . . .	4,50€
Suze 5cl	4,50€

Softs et jus de fruits

Breizh Cola ou Zéro 33cl. . . .	4,10€
Orangina 25cl	4,10€
Breizh Tea 33cl	4,10€
Breizh Agrum' 25cl.	4,10€
Orange ou citron pressé . .	4,90€
Jus de fruit Pago 20cl.	4,10€
<i>orange, ananas, pomme, ACE, tomate, pamplemousse</i>	
Schweppes Tonic 25cl	3,90€
Limonade 25cl.	2,90€
Sirop à l'eau 25cl	2,80€
Cacolac 20cl.	3,80€
Diabolo 25cl.	3,40€

Bières

Bières pressions 25cl 50cl	
Tuborg	3,90€ 7,50€
Grimbergen	
Blonde Abbaye	4,60€ 9,00€
Blanche Hermine	4,60€ 9,00€
Brooklyn Defender IPA	4,90€ 9,80€
Picon bière	4,50€ 8,80€
Supplément sirop	0,40€

Bières bouteilles

Pelforth Brune 33cl 6,5°.	6,50€
Desperados 33cl 5,9°.	6,50€
Cidre 25 cl.	4,50€
Bière sans alcool	4,50€
Grimbergen Rouge 33cl	6,00€

Spéciales Bretonnes

Telenn du bio au blé noir breton 33cl	6,50€
Blanche Hermine IPA 33cl 5,6°.	6,50€
Bonnet rouge aux baies de sureau 33cl	6,50€
Duchesse Anne Triple 33cl 7,5°	6,50€

Eaux

Plancoët eau plate . . .50cl	3,80€	Plancoët eau pétillante . . .50cl	4,00€
. . .100cl	5,30€	. . .100cl	5,50€

Vins blancs

Val de Loire		
AOP Muscadet/Lie « Aiguillette »	37,5cl	75cl
VDF Sauvignon Bio « Berthier »	13,40€	19,80€
AOP Pouilly fumé « Les Greffeux »		25,40€
AOP Valençay « La Campagnette »		31,80€
AOP Sancerre « Durand »	20,70€	31,80€

Rhône

IGP OC Viognier « Le Faillet »	75cl	23,90€
--	------	---------------

Bourgogne

AOP Châblis « J. Moreau Père & Fils »	75cl	39,50€
AOP Pouilly Fuissé « Jaffelin »		72,50€
VDF Chardonnay « Frères Ropiteau »		23,90€
AOP Mâcon Milly Lamartine « les Arbillons »		28,80€

Côtes de Gascogne

IGP Moelleux « Moustache pour tous »	75cl	21,50€
--	------	---------------

Vins rosés

IGP Ile de Beauté Giorgiu rosé	37,5cl	75cl	20,50€
AOP Provence « Masfleurey »	19,90€		26,50€
AOP M de Minuty			32,40€

Vins rouges

Val de Loire		
AOP Saint-Nicolas de Bourgueil "Le Fresne"	75cl	25,50€

Bourgogne

AOP Brœuilly « Château de Pierreux »	75cl	29,40€
VDF Pinot Noir « Frères Ropiteau »		23,90€
AOP Mercurey « Domaine de Bressande »		65,50€

Bordelais

AOP Côte de Blaye « Château La Bretonnière »	37,5cl	75cl	15,40€ 24,80€
AOP Saint-Émilion Grand Cru « Château Les Bardes »			59,80€

Rhône

AOP Côte du Rhône Villages Plan de Dieu "Domaine de Verquière" .	75cl	27,50€
--	------	---------------

Alcools

Cognac

Hennessy VS 4cl	8,00€
---------------------------	--------------

Whisky

William Lawson	Baby 4,00€
	4cl 5,80€

Ardbeg 10 ans 4cl	9,50€
-----------------------------	--------------

Glenmorangie 12 ans 4cl	9,90€
---------------------------------	--------------

Rhum

Bacardi Carta Blanca 4cl.	5,50€
-----------------------------------	--------------

Rhum Éminente Reserva 4cl. . . .	9,90€
----------------------------------	--------------

Don Papa 4cl.	8,90€
-----------------------	--------------

Digestifs

Get 27 ou 31 5cl	6,00€
----------------------------	--------------

Vodka, Gin, Tequila 4cl.	6,00€
----------------------------------	--------------

Vieille poire 4cl.	7,50€
----------------------------	--------------

Baileys 5cl.	6,50€
----------------------	--------------

Armagnac 4cl	7,50€
------------------------	--------------

Calvados 4cl.	7,00€
-----------------------	--------------

Cointreau 4cl.	7,50€
------------------------	--------------

Supplément soda	2,50€
---------------------------	--------------

Boissons chaudes

Expresso ou déca	2,00€
----------------------------	--------------

Double expresso	3,80€
---------------------------	--------------

Crème	2,40€
-----------------	--------------

Grand crème	4,00€
-----------------------	--------------

Cappuccino	4,40€
----------------------	--------------

Chocolat chaud	3,80€
--------------------------	--------------

Thé Earl Grey, fruits rouges, caramel, thé vert, thé vert menthe	3,40€
--	--------------

Infusion tilleul, camomille, verveine, verveine/menthe	3,40€
--	--------------

Irish Coffee	9,50€
------------------------	--------------

Chocolat royal	8,50€
<i>Grand Marnier, chantilly</i>	

Prix TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération. Un document sur les allergènes est à votre disposition.