

## Menu à 32€

### Entrée:

- ✕ Tartare de saumon
- ✕ Parmentier de crabe
- ✕ Crumble de pétoncles & saucisses de Molène
- ✕ 6 huîtres
- ✕ Buisson de langoustines (+2€)

### Plats:

- ✕ Filet de lieu jaune du Conquet
- ✕ Tartare de bœuf
- ✕ Pavé de rumsteack sauce aux poivres
- ✕ Assiette de fruits de mer (+5€)
- ✕ Filet de daurade

### Desserts :

- ✕ Crème brûlée
- ✕ Moelleux au chocolat et une boule de glace vanille
- ✕ Café gourmand (+1€)

## Différentes suggestions du chef :

X Moules frites (en saison)	15,50€
X Tourteau mayonnaise	17€
X Soupe de poisson	12,50€
X Poêlée de saint-jacques	22€
X Fricassé de pétoncles au Cognac	19,50€
X Médillons de lotte au safran	22€
X Assiette bulots et crevettes	14€
X 6, 9 ou 12 huîtres	13€, 20€, 25€
X Assiette de fruits de mer	29€
X Plateau de fruits de mer (2personnes)	90€

## Quelques crêpes salées :

X La complète (jambon, œuf, fromage)	7€
X La paysanne (œuf, poitrine fumée, crème fraîche)	7,30€
X La printanière (œuf, jambon, tomates, fines herbes, salade)	8,20€
X L'exquise (fromage de chèvre ou crème de roquefort, noix et salade)	8,20€
X La bretonne (œuf brouillé, poitrine fumée, oignons, crème fraîche)	8,80€
X La nordique (saumon fumée, crème fraîche, citron, verre de vodka)	9,50€
X La conquétoise (coquilles saint-jacques fraîches, gingembre, beurre d'ail)	10,50€
X La Relais du Vieux Port (coquilles saint-jacques fraîches sur lit de poireaux, crème fraîche, flambée au Calvados)	13€

## Les viandes :

X Tartare de bœuf	18€
X Entrecôte sauce roquefort	19,50€
X Entrecôte paysanne (avec lardons, champignons et crème fraîche)	21€
X Pavé de rumsteack sauce aux poivres	18€
X Escaloppe de veau à la crème	17€

## Les salades :

- |  |     |
|--|-----|
| X La chavignole (salade verte, noix, blinis, crottin de chèvre chaud, jambon de pays, tomates et pommes)     | 15€ |
| X La chiffonade (salade verte, saumon, filets de sardines au basilic, tomates, pommes, citron)               | 14€ |
| X L'Iroise (salade verte, noix de saint-jacques fraîches, lardons, vinaigre de framboise, tomates et pommes) | 16€ |

## Quelques desserts :

- |   |        |
|---|--------|
| X Profiteroles au chocolat  | 8€     |
| X Crumble aux pommes  | 7€     |
| X Crêpe chocolat maison   | 5,60€  |
| X Crêpe caramel au beurre salée   | 4,50€  |
| X Crêpe pommes et amandes grillées  | 6,60€  |
| X Crêpe normandine (pomme, miel, amandes grillées, crème sucrée)            | 9,40€  |
| X Crêpe copacabana (banane, chocolat chaud, amandes grillées, crème sucrée) | 9,80€  |
| X Crêpe la fleur d'érable (pomme, sirop d'érable, flambée calvados)         | 9,80€  |
| X Coupe glacée Sunday fraise  | 8,90€  |
| X Coupe glacée Café liégeois  | 9€     |
| X Coupe glacée mer rouge  | 10,80€ |
| X Coupe glacée banana split   | 9,20€  |