

Menu à 36€

Entrée:

- ✕ Tartare de saumon
- ✕ Parmentier de crabe
- ✕ Crumble de pétoncles & saucisses de Molène
- ✕ 6 huîtres
- ✕ Buisson de langoustines (+2€)
- ✕ Terrine de poissons et sa bisque maison

Plats:

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

Desserts :

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

Différentes suggestions du chef :

X Moules frites (en saison)	15,50€
X Tourteau mayonnaise	25€
X Soupe de poisson	15€
X Poêlée de saint-jacques	24€
X Fricassé de pétoncles au Cognac	22€
X Médillons de lotte au safran	24€
X Assiette bulots et crevettes	15€
X 6, 9 ou 12 huîtres	14€, 20€, 26€
X Assiette de fruits de mer	30€
X Plateau de fruits de mer (2personnes)	90€

Les viandes :

X Tartare de bœuf	20€
X Entrecôte sauce roquefort	24€
X Entrecôte paysanne (avec lardons, champignons et crème fraîche)	25€
X Escaloppe de veau à la crème	19€

Les salades :

- | | |
|--|-----|
| X La chavignole (salade verte, noix, blinis, crottin de chèvre chaud, jambon de pays, tomates et pommes) | 16€ |
| X La chiffonade (salade verte, saumon, filets de sardines au basilic, tomates, pommes, citron) | 16€ |
| X L'Troise (salade verte, noix de saint-jacques fraîches, lardons, vinaigre de framboise, tomates et pommes) | 18€ |

Quelques desserts :

- | | |
|------------------------------|--------|
| X Profiteroles au chocolat | 9€ |
| X Crumble aux pommes | 8€ |
|
 | |
| 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€ |
| X Crème brûlée | 9€ |
| X Moelleux au chocolat | 8€ |
| X Far breton | 8€ |
| X Café gourmand | 9€ |