

# À LA carte

## *Entrées*

Céviché de poisson du moment aux fruits de la passion	16€
Chair de tourteau ou araignée, bouillon de langoustines	18€
Foie gras de canard cuit au naturel, salade croquante, noisette et jambon cru	19€
Salade terre et mer (foie gras, saumon fumé maison, magret de canard maison, crevette)	22€
Salade fraîcheur végétarienne	14 €

## *Plats*

Ormeaux en persillade, pomme purée	35€
½ homard roti ( 250/300g)	34€
Homard rôti (500/600g)	60€
Filet de bar de ligne, artichauts et petits légumes	28€
Filet de bœuf flambé, pommes grenailles et langoustines	32€
Déclinaison de légumes en différentes textures	18 €

## *Desserts*

Kouign amman pomme cidrée, caramel au beurre salé	10€
Association chocolat lait, café et baileys	10€
Sablé breton aux fraises	10€
Dessert du moment	10€
Café ou thé gourmand	10€
Champagne gourmand	14€
Chariots de fromages affinés par Jean-Yves Bordier	10€

# FRUITS *de mer*

Araignée ou tourteau (selon arrivage)	20€
Assiettes de crevettes et langoustines	22€
6 huîtres n° 2 de l'Île Grande	14€
9 huîtres	17 €
12 huîtres	20€
Homard mayonnaise ( 500/600g)	58€

★ ★ ★

## *Nos plateaux de fruits de mer*

PLATEAU ROUZIC	55€
1/2 tourteau ou araignée, 6 langoustines, 6 huîtres, 6 crevettes, bulots, coquillages, bigorneaux	
PLATEAU TOMÉ	59 €
1/2 homard bleu ( 250/300 g ) , 6 langoustines, 6 huîtres, 6 crevettes, bulots, coquillages, bigorneaux	

# FORMULE

*du midi*

Duo huîtres et crevettes

*ou*

Entrée du jour

★ ★ ★

Faux-filet pommes de terre au thym

*ou*

Plat du jour

★ ★ ★

Dessert du jour

*ou*

Paris - Trestrignel

## *Nos formules*

Entree/plat ou plat/dessert	18€
Entree/plat/dessert	23€

Servies uniquement le midi, sauf le dimanche et jours fériés

# MENU

*Trestrignel*

32€

6 huîtres

*ou*

Entrée du jour

★ ★ ★

Faux-filet pommes de terre au thym

*ou*

Plat du jour

★ ★ ★

Dessert du moment

*ou*

Café gourmand

*ou*

Sélection de fromages affinés par Jean-Yves Bordier

# MENU

## Grand large

44€

Foie gras de canard, salade croquante noisette et jambon cru

*ou*

Céviché de poisson du moment aux fruits de la passion

*ou*

Chair de tourteau ou araignée, bouillon de langoustines

★ ★ ★

Filet de bœuf flambé, pommes grenailles et langoustines

*ou*

Filet de bar de ligne, artichauts et petits légumes

*ou*

Ormeaux en persillade, pomme purée (suppl. 5€)

*ou*

½ Homard rôti env. 250/300g (suppl. 5€)

★ ★ ★

Kouign amman pomme cidrée et caramel beurre salé

*ou*

Sablé breton aux fraises

*ou*

Association chocolat lait, café et baileys

*ou*

Sélection de fromages affinés par Jean-Yves Bordier

# MENU\*

*des pirates*

12€

Melon & jambon cru

*ou*

Tomates mozzarella

★ ★ ★

Poisson ou viande du moment,  
écrasé de pommes de terre

★ ★ ★

Mi-cuit chocolat

*ou*

Brochette de fruits & bonbons

---

---

# NOS

## *Fournisseurs*

### *Huîtres*

L'atelier de l'Huître à Trébeurden (22)

### *Poissons & crustacés*

La marée pour tous (35)

### *Homard & ormeaux*

Pêcherie Le Levier à Perros-Guirec (22)

### *Viande*

Boucherie Talhouet à Lannion (22)

### *Glace*

Artisan glacier Eric Elien à Tregueux (22)

### *Pains*

Boulangerie Ty Coz à Perros-Guirec (22)