

MENU DU MERCREDI 11 SEPTEMBRE 2019

Menu du terroir 24.00€

L'assiette de coquillages

Ou La rosace de melon et jambon cru

Ou Les moules de Dunkerque à la marinière

Ou La tomate au crabe frais du pays

Ou Les goujonnettes de carrelet, sauce tartare

Le steak tartare, pommes frites et salade

Ou la langue de boeuf, sauce piquante

Ou Le filet mignon de porc, sauce au maroilles

Ou Le pavé de flétan sur le grill, sauce béarnaise

Le plateau de fromages

Ou

Le dessert maison au choix

LES CRUSTACÉS DE NOTRE VIVIER:

La langouste rose de Bretagne

12.00€ les 100gr (pièce de 340 à 350gr)

Le homard côtier grillé sauce béarnaise ou à l'américaine

6.60€ les 100gr (pièce de 500 à 550gr)

Aujourd'hui, le chef vous propose :

En entrée :

| | |
|---|------------------|
| L'assiette de fruits de mer | 16.50€ |
| Le plateau de fruits de mer | 26.00€ |
| Les bulots | 7.00€ |
| Les crevettes roses à la parisienne | 10.80€ |
| La sélection de harengs marinés | 9.00€ |
| Le saumon rose fumé par nos soins | 13.00€ |
| Le saumon mariné à l'aneth | 13.00€ |
| Le duo de saumon fumé et mariné à l'aneth | 13.00€ |
| L'assiette nordique | 13.00€ |
| Le flétan fumé | pas en ce moment |
| Le carpaccio de haddock | 11.00€ |
| La soupe de poissons maison | 7.00€ |

Les viandes :

| | |
|---|--------|
| Le filet de boeuf | 22.00€ |
| Sauce béarnaise, au poivre vert ou au poivre gris | |

Les poissons :

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Les pinces de crabe frais du pays | 4.50€ les 100gr |
| Le crabe frais du pays | 11.00€ pièce |
| Le flétan sur le grill | 14.00€ |

Les huîtres « bio de Chausey »

| | |
|-----------|--------|
| n°3 (dz) | 25.00€ |
| n° 2 (dz) | 26.00€ |

Sans oublier :

- Le plat du jour à 9,80€ : Le steak tartare, pommes frites, salade
- Le menu du jour à 15.20€ : Un plat dans le menu du terroir + un dessert au choix
- Le menu à 20.20€ : Une entrée + un plat dans le menu du terroir

MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE

Toutes les entrées et tous les plats des menus peuvent être servis à la carte.

Tous nos prix sont nets, TTC, les boissons sont en sus.

Notre pain aux céréales est pétri et cuit maison.

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine UE.

*Tous nos poissons sont frais, sauvages et issus de pêche locale, sauf notre saumon qui d'élevage « Label Rouge » d'Ecosse.
Notre restaurant est fermé le dimanche et lundi midi toute l'année.*



*Tous nos prix sont nets, TTC, les boissons sont en sus.
Notre pain aux céréales est pétri et cuit maison.
Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine UE.
Tous nos poissons sont frais, sauvages et issus de pêche locale, sauf notre saumon qui d'élevage « Label Rouge » d'Ecosse.
Notre restaurant est fermé le dimanche et lundi midi toute l'année.*