



PLATS

Assiette de la Mer	21,00€
<i>3 Huitres n°3, crevettes, bigorneaux, duo poissons Gravlax, rillettes de maquereaux</i>	
6 Huîtres n°3 ou 12 Huîtres n°3	9.00€/ 17€00
Assiette de crevettes roses	12€
Soupe de poissons	9,50€
Salade Breizh Bowl	13,50€
<i>Mesclun, fève de soja, noisettes, olives torrifiées, légumes, poissons marinés</i>	
Mi-cuit de thon en croûte d'herbes*	21,00€
Tartare de thon Thaï	21,00€
Rougail du Boucanier	14€
<i>Saucisses fumées, gingembre, tomates concassées, combava</i>	
Curry Bowl	15,00€
<i>Poulet légumes, mélange de céréales, noix de cajou, coriandre, Citronnelle, lait de coco</i>	
Pièce de bœuf	19,00€
<i>Sauce aux saveurs poivrées délicates et intense.</i>	
Tartare de bœuf à l'italienne	17,00€

Crumble au parmesan 15,00€
(Quinoa, courgettes, tomates concassées)

Plat enfant 8.00€
(Jambon ou steak haché accompagné de potatoes ou mélange de céréales)

TARTINES 12€

Végé : Crème aux herbes, légumes, pesto, noix, noisettes, crumble au parmesan.

Charmeuse : Figs, noix, tomates confites, chèvre, sarrasin, romarin.

Fish-Chic : Crème aux herbes, concombre, radis, duo poissons gravelax, ciboulette.

Charmante : Crème d'artichaut, sardines marinées, poivrons, pesto, olives torréfiées, persil

Toutes les tartines sont accompagnées d'une salade.

DESSERTS

Assortiment de macarons de chez Bouvier 7,00€

Café Gourmand 8,00€

Moelleux au chocolat 6,50€

Tiramisu Breton 6,50€

Panna-Cotta coulis passion 6.50€

Glace de la ferme artisanale 4,50€
(Vanille, chocolat, pistache, rhum-raisin, café, fraise, framboise, cassis, citron, mangue, fruit de la passion, caramel au beurre salé)

Service Midi 12h - 14h / Soir 19h - 21h30