



nos entrées

Foie gras de canard.....	17,95€
<i>fait maison</i>	
Rillettes de maquereaux.....	9,60€
Soupe de poissons.....	9,00€
Planche de charcuteries.....	15,00€

fruits de mer

Huîtres de l'Île Grande	
Les 6.....	9,90€
Les 9.....	14,55€
Les 12.....	19,60€
Araignée ou tourteaux.....	19,80€
<i>(Suivant saison), mayonnaise</i>	
Assiette de fruits de mer... 23,00€	
<i>4 huîtres n°3, 1/2 crabe, 6 crevettes roses</i>	

nos pâtes

Linguine <i>beurre, gruyère</i>	6,50€
Bolognaise.....	11,20€
Carbonara <i>lardons, champignons, œuf</i>	11,40€
Pesto <i>sauce basilic, pignons de pin</i>	11,50€
Saumon fumé.....	13,20€

nos salades

Parisienne.....	7,10€
<i>Dés de jambon, gruyère, œuf, tomates</i>	
Alpine.....	10,40€
<i>chèvre chaud sur toasts, lardons, noix, salade verte</i>	
L'Italienne.....	15,00€
<i>Salade, tomates séchées, jambon cru, burrata, grana padano</i>	
Salade verte.....	2,80€



nos moules 🚢 frites

Moules Marinières <i>oignons, vin blanc</i>	14,30€
Moules Crème <i>oignons, vin blanc, lardons, crème</i>	15,00€
Moules Bretonnes <i>lardons, andouille, cidre, crème</i>	15,00€
Moules Curry <i>vin blanc, curry, crème</i>	15,00€
Moules Roquefort <i>vin blanc, Roquefort, crème</i>	15,00€

Prix nets en euros. Service compris.

🚢 nos spécialités 🚢 🏠

Brochette de noix de St-Jacques et Gambas.....26,00€

*noix de St-Jacques, gambas, poitrine fumée,
sauce crème, échalotes*

Choucroute de la mer.....21,00€

lieu jaune, saumon, haddock, moules et crevettes

Homard Breton (100gr)Suivant le cours

nos poissons

**Lotte au coulis de crustacés
• 21,00€ •**

Poisson du jour
suivant la pêche

nos viandes

Escalope de veau* à la crème 🏠.....18,70€

crème et champignons

Entrecôte* nature 🏠.....23,10€

race à viande, origine France

Entrecôte* 🏠.....24,20€

sauce poivre vert, Roquefort et béarnaise

race à viande, origine France

Filet de bœuf nature* 🏠.....25,30€

(origine France)

Filet de bœuf* 🏠.....26,80€

aux cèpes ou au poivre ou Roquefort

(origine France)

Tête de veau 🏠 sauce Gribiche.....14,95€

Jarret de porc 🏠 sauce moutarde.....16,50€

Assiette de frites.....4,80€

Prix nets en euros. Service compris.



nos pizzas ☼

MARGARITA sauce tomate, mozzarella.....	8,00€
CAPRI sauce tomate, jambon, mozzarella	9,45€
VESUVIO	10,40€
sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella	
ROMA	10,75€
sauce tomate, jambon, champignons, oignons, mozzarella, origan	
REINE	10,50€
sauce tomate, champignons, jambon, mozzarella, crème, œuf	
CALABRAISE	13,75€
sauce tomate, anchois, oignons, poivrons, mozzarella, origan, tomates fraîches	
LA PENVERN	12,65€
sauce tomate, champignons, oignons, ail, bolognaise, mozzarella, œuf	
VÉGÉTARIENNE	13,75€
sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, oignons, poivrons, ail, origan, tomates cerises et basilic	
ISABELLA	10,85€
sauce tomate, champignons, jambon, mozzarella, artichauts, crème, œuf	
FROMAGE	13,80€
crème fraîche, chèvre, Camembert, Roquefort, mozzarella	
SEGUIN	11,40€
sauce tomate, mozzarella, jambon, chèvre, miel, roquette	
ORIENTALE	11,55€
sauce tomate, merguez, poivrons, oignons, mozzarella, origan	
SICILIENNE	11,20€
sauce tomate, jambon, mozzarella, poivrons, chorizo fort, olives, origan	
KEBAB	12,00€
sauce tomate, mozzarella, poivrons, oignons, viandes Kébab, sauce Kébab	
LA MONTAGNARDE	12,30€
sauce tomate, champignons, mozzarella, jambon sec de Pays, origan, œuf	

CAMPAGNARDE	13,75€
sauce tomate, champignons, mozzarella, lardons, pommes de terre, andouille, crème	
TARTIFLETTE	13,75€
crème fraîche, lardons, oignons, Reblochon, mozzarella, pommes de terre	
SAVOYARDE	13,75€
sauce tomate, mozzarella, jambon de Pays, Reblochon, pommes de terre	
3 CHARCUTERIES	16,80€
Sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola DOP, coppa, porchetta, speck	
PANCETTA	15,30€
Crème, mozzarella, Gorgonzola DOP, pancetta	

les gastronomiques ☼

AL DENTE	15,60€
sauce tomate, champignons, mozzarella, saumon fumé, crème	
PESCATORE	18,00€
sauce tomate, mozzarella, crevettes, Saint-Jacques, crème, origan	
DEL MARE	18,00€
sauce tomate, mozzarella, crevettes, moules, Saint-Jacques, crème, origan	
PÉRIGOURDINE	17,00€
sauce tomate, mozzarella, magret de canard fumé, foie gras, roquette	
BURRATA	17,80€
sauce tomate, tomates cerises, grana padano, roquette, burrata, porchetta	

Mini-Pizza	-1,50€
Supplément	1,80€
Sauf Saint-Jacques, foie gras, magret fumé et crevettes	

formule du midi

Plat du Jour 10,30€

Entrée + Plat 12,70€

Plat + Dessert 12,70€

Entrée + Plat + Dessert 15,60€

Servie du lundi au samedi,
uniquement le midi.
Boissons non comprises

menu TRIBORD

32,00€

1/2 Araignée ou Tourteau (Suivant la saison)

ou Coquilles de Noix de Saint-Jacques

ou Crumble de chèvre Frais
de la bergerie de Kroaz-Min

...

Côte de veau à la normande

ou Lotte au coulis de crustacés

ou Pièce du Boucher (origine France)

...

Crème brûlée

ou Nougat glacé

ou Moelleux au chocolat

Servi du lundi au dimanche, uniquement le midi.
Boissons non comprises

menu moussaillon

jusqu'à 12 ans

⚓ 8,00€ ⚓

Mini-pizza jambon-fromage 🍷

ou Haché-Frites

ou Jambon-Frites

ou Nuggets de volaille

ou Linguine bolognaise

ou Moules-Frites

•••

Esquimau vanille

ou 2 Boules de glace au choix

ou Mousse au chocolat

•••

Coca ou Diabolo ou Jus d'orange

•••

1 Surprise



nos desserts

Tiramisu.....6,50€

Tarte Tatin.....9,20€

*servie chaude avec sa boule
de glace vanille, Chantilly*

Crème brûlée.....6,10€

Mousse au chocolat.....6,40€

Île flottante.....5,60€

Profiterole 3 choux.....9,05€

Profiterole 2 choux.....6,85€

Nougat glacé.....8,50€

Ananas givré

• 6,60€ •

Mystère • 5,00€

Parfait • 5,50€

*Mystère
+ Chocolat chaud*

Prix nets en euros. Service compris.



GLACES DE TRADITION

Eric Elie a voulu dans ses crèmes glacées et sorbets retrouver le bon goût des produits à l'état brut. La fabrication artisanale permet la sélection d'ingrédients de qualité chez de petits fournisseurs locaux comme le laitier qui livre tous les matins du bon lait frais. Nos sorbets contiennent un fort pourcentage de fruits, ce qui leur donne un goût « vrai ». Dégustez nos coupes glacées et redécouvrez la nature.

1 Boule 🚢 3,40€

2 Boules 🚢 5,40€

3 Boules 🚢 8,50€

Parfums au choix : vanille, fraise, chocolat, café, menthe, caramel, palet breton, macadamia, pistache, rhum-raisins, mojito, framboise, poire, citron, cassis, ananas, coco

nos coupes glacées

Artisan Glacier Breton

coupes sans alcool

Doudou glace chocolat, coco, banane fruit, chocolat chaud, sauce caramel, Chantilly	10,30€
Poire Belle-Hélène glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, Chantilly	9,50€
Café ou Chocolat Liégeois glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, Chantilly	9,00€
Pêche ou Poire Melba glace vanille, pêche ou poire fruit, sauce framboise, Chantilly	9,50€
Banana Split glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit, chocolat chaud, Chantilly	9,50€
Dame Blanche glace vanille, chocolat chaud, Chantilly	9,00€
Bonne poire sorbet poire, chocolat chaud, Chantilly	9,00€
Guadeloupe glace coco, chocolat chaud, Chantilly	9,00€
Fidji glace menthe-chocolat, chocolat chaud, Chantilly	9,00€
Bretonne glace caramel beurre salé, palet breton, macadamia, sauce caramel, Chantilly	9,50€
Louisianne glace coco, macadamia, rhum-raisins, Chantilly	9,00€
Sorbet sorbet cassis, poire, framboise, sauce framboise, Chantilly	9,00€
Iguane glace pistache, chocolat chaud, Chantilly	9,00€

🚢 coupes alcoolisées 🚢

Fraîcheur glace menthe-chocolat, Get 27	10,00€
Piña Colada glace coco, ananas, Malibu, Chantilly	10,00€
Antillaise glace rhum-raisins, rhum, Chantilly	10,00€
Colonel sorbet citron, vodka	10,00€
William sorbet poire, eau de vie de poire	10,00€
Mojito sorbet mojito, rhum, Chantilly	10,00€
Supplément Chantilly	1,80€

Prix nets en euros. Service compris.