



## nos entrées

Foie gras de canard.....	18,70€
<i>fait maison</i>	
Rillettes de maquereaux.....	9,90€
Soupe de poissons.....	9,50€
Planche de charcuteries.....	15,40€

## fruits de mer

Huîtres de l'Île Grande	
Les 6.....	10,50€
Les 9.....	15,30€
Les 12.....	20,30€
Araignée ou tourteau.....	20,50€
<i>(Suivant saison), mayonnaise</i>	
Assiette de fruits de mer... 23,30€	
<i>4 huîtres n°3, 1/2 crabe, 6 crevettes roses</i>	

## nos pâtes

Linguine <i>beurre, gruyère</i> .....	6,80€
Bolognaise.....	11,50€
Carbonara <i>lardons, champignons, œuf</i> .....	11,70€
Pesto <i>sauce basilic, pignons de pin</i> .....	11,80€
Saumon fumé.....	13,50€

## nos salades

Parisienne.....	7,60€
<i>Dés de jambon, gruyère, œuf, tomates</i>	
Alpine.....	11,00€
<i>chèvre chaud sur toasts, lardons, noix, salade verte</i>	
L'Italienne.....	15,60€
<i>Salade, tomates séchées, jambon cru, burrata, grana padano</i>	
Salade verte.....	3,00€



## nos moules 🚢 frites

Moules Marinières <i>oignons, vin blanc</i> .....	14,60€
Moules Crème <i>oignons, vin blanc, lardons, crème</i> .....	15,50€
Moules Bretonnes <i>lardons, andouille, cidre, crème</i> .....	15,50€
Moules Curry <i>vin blanc, curry, crème</i> .....	15,50€
Moules Roquefort <i>vin blanc, Roquefort, crème</i> .....	15,50€

Prix nets en euros. Service compris.

## 🚢 nos spécialités 🚢 🏠

**Brochette de noix de St-Jacques et Gambas.....28,00€**

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

**Choucroute de la mer .....23,00€**

*lieu jaune, saumon, haddock, moules et crevettes*

**Homard Breton (100gr) .....Suivant le cours**

## nos poissons

**Lotte à l'armoricaine  
• 22,50€ •**

**Poisson Noble  
suivant la pêche**

## nos viandes

**Escalope de veau\* à la crème 🏠.....19,30€**

*crème et champignons*

**Entrecôte\* nature 🏠.....23,90€**

*race à viande, origine France*

**Entrecôte\* 🏠.....25,00€**

*sauce poivre vert, Roquefort et béarnaise*

*race à viande, origine France*

**Filet de bœuf nature\* 🏠.....25,00€**

*(origine France)*

**Filet de bœuf\* 🏠.....27,60€**

*aux cèpes ou au poivre ou Roquefort*

*(origine France)*

**Tête de veau 🏠 sauce Gribiche.....15,30€**

**Jarret de porc 🏠 sauce moutarde.....16,80€**

**Assiette de frites.....4,90€**

*Prix nets en euros. Service compris.*



## nos pizzas

<b>MARGARITA</b> sauce tomate, mozzarella.....	<b>8,30€</b>
<b>CAPRI</b> sauce tomate, jambon, mozzarella .....	<b>9,80€</b>
<b>VESUVIO</b> .....	<b>10,70€</b>
sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella	
<b>ROMA</b> .....	<b>11,10€</b>
sauce tomate, jambon, champignons, oignons, mozzarella, origan	
<b>REINE</b> .....	<b>10,80€</b>
sauce tomate, champignons, jambon, mozzarella, crème, œuf	
<b>CALABRAISE</b> .....	<b>14,10€</b>
sauce tomate, anchois, oignons, poivrons, mozzarella, origan, tomates fraîches	
<b>LA PENVERN</b> .....	<b>13,00€</b>
sauce tomate, champignons, oignons, ail, bolognaise, mozzarella, œuf	
<b>VÉGÉTARIENNE</b> .....	<b>14,10€</b>
sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, oignons, poivrons, ail, origan, tomates cerises et basilic	
<b>ISABELLA</b> .....	<b>11,20€</b>
sauce tomate, champignons, jambon, mozzarella, artichauts, crème, œuf	
<b>FROMAGE</b> .....	<b>14,10€</b>
crème fraîche, chèvre, Camembert, Roquefort, mozzarella	
<b>SEGUIN</b> .....	<b>11,70€</b>
sauce tomate, mozzarella, jambon, chèvre, miel, roquette	
<b>ORIENTALE</b> .....	<b>12,30€</b>
sauce tomate, merguez, poivrons, oignons, mozzarella, origan	
<b>SICILIENNE</b> .....	<b>11,50€</b>
sauce tomate, jambon, mozzarella, poivrons, chorizo fort, olives, origan	
<b>KEBAB</b> .....	<b>12,30€</b>
sauce tomate, mozzarella, poivrons, oignons, viande Kébab, sauce Kébab	
<b>LA MONTAGNARDE</b> .....	<b>12,60€</b>
sauce tomate, champignons, mozzarella, jambon sec de Pays, origan, œuf	

<b>CAMPAGNARDE</b> .....	<b>14,10€</b>
sauce tomate, champignons, mozzarella, lardons, pommes de terre, andouille, crème	
<b>TARTIFLETTE</b> .....	<b>14,10€</b>
crème fraîche, lardons, oignons, Reblochon, mozzarella, pommes de terre	
<b>SAVOYARDE</b> .....	<b>14,10€</b>
sauce tomate, mozzarella, jambon de Pays, Reblochon, pommes de terre	
<b>3 CHARCUTERIES</b> .....	<b>17,10€</b>
Sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola DOP, coppa, porchetta, speck	
<b>PANCETTA</b> .....	<b>15,60€</b>
Crème, mozzarella, Gorgonzola DOP, pancetta	

## les gastronomiques

<b>AL DENTE</b> .....	<b>15,90€</b>
sauce tomate, champignons, mozzarella, saumon fumé, crème	
<b>PESCATORE</b> .....	<b>18,30€</b>
sauce tomate, mozzarella, crevettes, Saint-Jacques, crème, origan	
<b>DEL MARE</b> .....	<b>18,30€</b>
sauce tomate, mozzarella, crevettes, moules, Saint-Jacques, crème, origan	
<b>PÉRIGOURDINE</b> .....	<b>17,30€</b>
sauce tomate, mozzarella, magret de canard fumé, fois gras, roquette	
<b>BURRATA</b> .....	<b>18,10€</b>
sauce tomate, tomates cerises, grana padano, roquette, burrata, porchetta	

<b>Mini-Pizza</b> .....	<b>-1,50€</b>
<b>Supplément</b> .....	<b>2,50€</b>
Sauf saumon fumé, Saint-Jacques, burrata, foie gras, magret fumé, crevette	
<b>Supplément Burrata</b> .....	<b>6,00€</b>

# formule du midi

Plat du Jour 11,00€

Entrée + Plat 13,50€

Plat + Dessert 13,50€

Entrée + Plat + Dessert 16,50€

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

## menu TRIBORD

34,00€

1/2 Araignée ou Tourteau *(Suivant la saison)*  
ou Coquilles de Noix de Saint-Jacques  
ou Foie gras de canard fait maison *(Suppl. 3€)*

...

Magret de canard  
ou Lotte à l'armoricaine

...

Crème brûlée  
ou Nougat glacé  
ou Profiteroles deux choux

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

## menu moussaillon

*jusqu'à 12 ans*

⚓ **8,30€** ⚓

Mini-pizza jambon-fromage 🍷

*ou* Jambon-Frites

*ou* Nuggets de volaille

*ou* Linguine bolognaise

*ou* Moules-Frites

•••

2 Boules de glace au choix

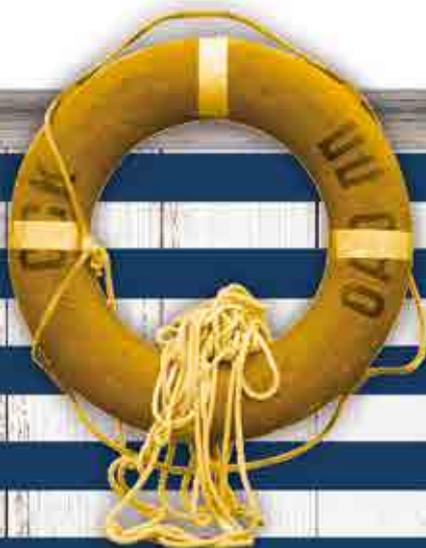
*ou* Compote de pommes

•••

Coca *ou* Diabolo *ou* Jus d'orange

•••

1 Surprise



## nos desserts

Tiramisu.....6,80€

Tarte Tatin.....9,50€

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

Crème brûlée.....6,40€

Mousse au chocolat.....7,00€

Île flottante.....5,90€

Profiterole 3 choux.....9,40€

Profiterole 2 choux.....7,20€

Nougat glacé.....8,80€

Ananas givré

• 6,90€ •

Mystère • 5,30€

Parfait • 5,80€

*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

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

### 🚢 coupes alcoolisées 🚢

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

Prix nets en euros. Service compris.