La carte

La carte

Entrées

Friture d'éperlans	— 16 €
Charcuterie ibérique	— 16 €
Œuf mollet bio, concombre, caviar, feta	— 28 €
Carpaccio de bar, caviar	— 28 €
Ceviche de poisson du jour, framboise, sureau, wasabi	— 22 €
Piquillos farcis, crémeux de basilic	— 19 €
Tarte fine de sardines, caviar d'aubergines fumées	— 20 €

Assiette de fromages — 10 €

Menu moussaillon — 14 €
Jusqu'à 8 ans

Plats

— Accompagné d'une garniture au choix

Sole de petit bateau		— 44 €
Tartare de bœuf VBF au couteau	170g	— 25 €
Maigre à la plancha		— 26 €
Sardines grillées		— 21 €

Feu de bois

Pluma ibérique	— 26 €
Entrecôte maturée VBF	— 29 €
Homard grillé	— 84 €
Thon rouge frais (selon arrivage)	— 32 €

Garnitures

6€ sans le plat

Frites maison
Salade verte
Grenailles rôties, tzatziki aux algues
Carottes, orange, cumin et amandes fumées
Courgettes grillées, pistache, feta, olives

Desserts — 13 €

Profiterole vanille, chocolat
Vaporeux chocolat, café et fleur de sel
Riz au lait, pistache, fruits rouges
Pavlova mûres, dulse
Baba fraise, rhubarbe, basilic

Café gourmand — 13 €

Coupes glacées — 13€

Café liégeois, Dame Blanche, Chocolat liégeois, Colonel, Rétaise, Fraise Melba -

Glaces et sorbets

2 boules — 6 €

Chocolat noir excellence, Café, Vanille, Caramel salé, Pistache, Praliné amandes caramélisées

Passion, Citron jaune, Mangue, Coco, Poire, Ananas, Cassis, Fraise, Orange sanguine

Les fruits de mer

Huîtres

Gillardeau spéciale N°3 — 4 € / pièce

Cocktail de la Cabane Océane N°4 — 3 € / pièce

Plateau (1 personne) — 49 €

6 huîtres, 6 crevettes roses, bulots,
bigorneaux, 1/2 araignée, 4 palourdes, crevettes grises

Plateau crustacés (1 personne) — 47 €

1 araignée, 10 crevettes roses, crevettes grises

Assiette de l'écailler (1 personne) — 36 €

5 huîtres, 5 crevettes roses, bulots,
bigorneaux, palourdes, crevettes grises

Plateau royal (1 personne) — 84 €

6 huîtres, 1/2 araignée, bulots,
6 crevettes roses, 1/2 homard breton,
bigorneaux, palourdes, crevettes grises

Coquillages et crustacés

Palourdes — 16 €

Bulots mayonnaise — 14 €

Araignée — 19 €

Bigorneaux — 11 €

Bouquet de crevettes roses — 16 €
(Bio, label rouge)
Crevettes grises — 11 €

Langoustines de la Cotinière — 32 €
(selon arrivage)

Homard breton Bellevue — 84€
Demi - homard breton Bellevue — 42 €

Merci de nous préciser toute allergie alimentaire

Prix nets en euros, taxes et service compris — Printemps-Été 2022

Les boissons

Apéritifs

	CL	
Cocktail maison	12	— 10€
Citron, miel, vin blanc, pineau, eau gazeuse, thym		
Américano maison	12	— 8€
Marini rouge, Martini Dry, Campari, Gin, zeste d'orange		
Coupe de Champagne blanc, rosé	12	— 13 €
Vieux Pineau blanc, rosé Montifaud	8	— 7 €
Vieux Pineau blanc, Dix-Neuf	8	— 10 €
2000 Pineau blanc Ch.Beaulon	8	— 10 €
1985 Vieux Pineau rouge Ch.Beaulon	8	— 12 €
Lillet blanc ou rosé tonic	15	— 10 €
Kir vin blanc cassis, framboise, mûre, pêche	8	— 6 €
Kir royal cassis, framboise, mûre, pêche	12	— 13 €
Cidre brut Artisanal Topa	25	— 6 €
Anisé Ricard, Pastis,	2	— 4 €
Suze, Martini blanc, rouge	6	— 5 €
Gin Monkey 47	4	— 9 €
Gin Tanqueray	4	— 8 €
Havana 7 anos	4	— 8 €
Whisky Glenlivet	4	— 9 €
Whisky Lagavulin	4	— 9€
Whisky Bushmills 10 ans	4	— 10 €
Whisky Jameson 12 ans	4	— 7 €
Whisky Cardhu Amber rock	4	— 6 €
Whiskey Bourbon Bulleit 10 ans	4	— 9 €
Whisky Glenfarclas 15 ans	4	— 9 €
Supplément sirop cerise, violette, menthe, fraise, citron clair, orgeat, grenadine		— 0,5€

Bières

Pressions	25CL	50CL
Mandragore Pale Ale 4,8°	4€	7,5€
Blanche écume 4,2°	4,5€	8€
Hellfest 6.6°	4,5€	8€
Rivoise 8.6°	4,5€	8€
Panaché	4€	7,5€

Bouteilles	25CL	33CL	50CL
Les Chateliers 6,8°		6€	
Mobylette India Pale Ale 6,2°		6€	
Kriek Lindemans 3,5°		5€	
Bitburger sans alcool 0°		5€	
Desperados 5,9°		5€	
Gulden Draak (Brune Belgique) 10,5°		7€	
Legends Harmony (Blonde Belgique) 5,7°		6€	

Cocktails

Lemon Wave — 13 €
Gin, liqueur de sureau, citron vert, tonic

Moët Ice blanc ou rosé — 13 €

Spritz Apérol — 10 €
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, zeste d'orange

Spritz « Le Germain » — 12 €
Liqueur de sureau, citron vert Prosecco, Perrier, menthe fraîche

Black Sky — 13€
Whisky, thé noir, citron, miel

Mojito
Rhum ou Cognac Godet — 12 €
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, rhum, eau gazeuse, glace pilée

Cognac-Schweppes — 10 €
Cognac Montifaud, schweppes

Margarita — 10 €
Tequila, triple sec, citron

Caïpirinha — 10 €
Cachaça, citron vert, sucre, glace pilée

Virgin Spritz — 8 €
Sirop d'orange, spritz, eau gazeuse, zeste d'orange

Virgin Mojito — 8 €
Sirop mojito, sirop saveur rhum, citron vert, menthe fraîche, Eau gazeuse, glace pilée

Softs

	CL	
Jus de fruits Granini (orange, orange-carotte-citron, fraise, ananas, pomme, abricot, tomate, pamplemousse, mangue)	25	— 4 €
Coca Cola, Coca Cola Zéro	33	— 4 €
Orangina	25	— 4 €
Limonade Artisanale	33	— 5 €
Schweppes, Schweppes agrumes	25	— 4 €
Soda Bio «DuMatos»	33	— 5 €
Sirop Ice tea pêche Monin	25	— 4 €
Perrier	33	— 4 €
Evian, Eau de Perrier	100	— 6 €
Evian, Eau de Perrier	50	— 4 €

Supplément sirop cerise, violette, menthe, fraise, citron clair, orgeat, grenadine — 0,5 €

Digestifs

	CL	
Cognac Coutanceau - Fougerat 52,8°	4	— 20 €
Cognac Hennessy XO 40°	4	— 20 €
Cognac VSOP Montifaud 40°	4	— 7 €
Cognac XO Silver Montifaud 40°	4	— 14 €
Cognac XO - Dix Neuf 40°	4	— 16 €
Cognac XO organic - Godet 40°	4	— 12 €
Cognac VFC -Normandin 40°	4	—20 €
Rhum Zacapa Negra 43°(Guatemala)	4	— 10 €
Rhum Pacto Navio 40° (Cuba)	4	— 10 €
Rhum Jamaïque 40°	4	— 10€
Rhum El Pasador de Oro 40 °(Guatemala)	4	—10€
Tequila Don Julio 38°	4	— 10 €
Chartreuse verte 55°	4	— 14 €
Eau de vie poire/framboise/mirabelle 40°	4	— 10 €
Eau de vie de marc «Clos des Goisses» 43°	4	— 10 €
Liqueur de poire au cognac Godet 38°	4	— 10€
Vieille Prune 45°	4	— 10 €
Grand Marnier cuvée du centenaire	4	— 18 €
Calvados Michel 41°	4	— 12 €
Get 27 / Mentilla/ Limoncello	4	— 7 €