

LA CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Alsace

Le Pinot de JO H. - Alsace Pinot Gris AOP

100% Pinot Gris - Vin aux arômes de fruits jaunes, à la bouche ample de fruits blancs, plus sec et minéral en fin de bouche.

	14cl	50cl	75cl
2023	6,00€	19,00€	27,00€

Riesling Domaine Familial Dopff - Alsace AOP

100% Riesling - Belle structure minérale et fruitée en bouche qui s'étend en finale longue et distinguée.

2019			39,00€
------	--	--	--------

Vallée de la Loire

Château de la Noë AOP Muscadet Sevré et Maine

100% melon de bourgogne

2023			22,00€
------	--	--	--------

Le Petit Bourgeois Henri Bourgeois - IGP Val de Loire

100% Sauvignon - On l'appelle "son petit sancerre", joli vin gourmand aux arômes fruités et floraux et à la bouche fraîche et vive.

2023	5,50€	18,00€	28,00€
------	-------	--------	--------

Pouilly-Fumé Domaine des Fines Caillotes Jean Pabiot - Pouilly-Fumé AOP

100% Sauvignon - Un sauvignon au nez expressif et d'une grande fraîcheur en bouche avec une très belle harmonie entre saveurs et structure.

2021			39,00€
------	--	--	--------

Sancerre "Cuvée Tradition" Château de Sancerre - AOP Sancerre

100% Sauvignon - Vin d'une grande fraîcheur aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes intenses.

2023			43,00€
------	--	--	--------

Bourgogne

Chardonnay Vieilles Vignes Domaine Tripoz - Vin de Bourgogne

100% Chardonnay - Arômes de noisettes et fleurs blanches, bouche ample.

2022			36,00€
------	--	--	--------

Saint-Véran "Signature" Château de la Greffière - Saint Véran AOC

100% Chardonnay - Aux arômes d'amande fraîche et de miel, c'est un vin axé sur le plaisir. Sec, rond et minéral à la fois

2023			44,00€
------	--	--	--------

Mâcon-Lugny "Les Crays" Joseph Drouhin - AOC Mâcon-Lugny

100% Chardonnay - Nez floral et de pêche blanche, bouche gourmande avec une finale légèrement minéral. Du plaisir à l'état pur.

2022			53,00€
------	--	--	--------

Montagny 1er Cru "Clos Chaudron" Château de Davenay - Montagny 1er cru AOC

100% Chardonnay - Vin dense et vif, bien construit avec une finale de bouche légèrement mentholée.

2020			59,00€
------	--	--	--------

Pouilly-Fuissé 1er Cru Château de Beauregard - AOP Pouilly-Fuissé

100% Chardonnay - Un vin gras et beurré qui présente une belle longueur en bouche et une complexité aromatique.

2022			69,00€
------	--	--	--------

Puligny-Montrachet Domaine Jean Monnier

100% Chardonnay - Très grand vin à l'équilibre exquis et une texture soyeuse aux notes expressives d'agrumes et délicates notes de noix.

2022			91,00€
------	--	--	--------

Vallée du Rhône

14cl 50cl 75cl

Collines Rhodanniennes Gilles Robin - IGP Collines Rhodaniennes 100% Viognier - Arômes fruités et bouche généreuse, Gilles Robin propose ici un viognier gourmand et frais.	2024			31,00€
Crozes-Hermitage Domaine des Entrefaux - Crozes-Hermitage AOP 90% Roussane, 10% Marsanne - Des arômes subtils de fleur et de poire pour une bouche fraîche aux notes de fruits exotiques et d'épices douces.	2022			44,00€
Condrieu Cuvée Invitaire Chapoutier - Condrieu AOC 100% Viognier - C'est LE Condrieu immanquable, au nez fruité et aux notes fumées et minérales. La bouche est fraîche et équilibrée.	2022			64,00€

Savoie

Le Marestel Domaine Carrel et Senger - AOP Roussette de Savoie 100% Altesse - Vendanges manuelles depuis 1830 pour faire un vin complexe fruité et élégant.	2020			36,00€
---	------	--	--	--------

Languedoc et Sud

Quart d'Heure Gascon Les Hauts de Montrouge - IGP Côtes de Gascogne Sauvignon - Grande palette aromatique pour ce vin à la bouche gourmande et persistante, à la fois minéral et fruité. Arômes d'agrumes et de fruits blancs.	2022			27,00€
Petit Paradis Les Vignobles de Foncalieu - AOP Saint-Chinian Un petit bijoux de gourmandise, au nez complexe de fruits à chair blanche et de coing confit. Bouche intense et suave à la longue finale épicée. 50% Grenache Blanc, 30% Marsanne, 20% Vermentino	2024			34,00€

VINS ROUGES

Alsace

Pinot Noir Wolfberger - AOC Alsace 100% Pinot Noir - Un petit bonbon de pinot noir très fruité et léger.	2023			29,00€
La Louve Wolfberger - AOC Alsace 100% Pinot Noir - Vin élevé en fûts de chêne. La bouche ample et équilibrée restitue le fruité des baies sauvages.	2023			35,00€

Vallée de la Loire

Saint Nicolas de Bourgueil "Les Petits Grains" Frédéric Mabileau - AOP Saint Nicolas de Bourgueil 100% Cabernet Franc - Une gourmandise à l'état pur, fruité et soyeux en bouche. 2023	2023	6,00€	21,00€	31,00€
Mennetou-Salon "Morogues" Domaine Pellé - AOC Mennetou 100% Cabernet Franc - Du fruit et de la fraîcheur avec une légère trame tannique.	2023			33,00€
Sancerre "La Bourgeoise" Domaine Henri Bourgeois - AOP Sancerre 100% Pinot Noir - Vin relativement puissant et remarquable en saveurs. Arômes de fruits rouges et notes de vanille.	2015			55,00€

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage Gilles Papillon - AOC Crozes-Hermitage 100% Syrah - Vin bio délicat et intense aux tannins fondus et à la finale minérale.	2023			39,00€
---	------	--	--	--------

14cl 50cl 75cl

Beaujolais

Moulin-à-vent Château des Jacques Louis Jadot - AOC Beaujolais	2022			38,00€
100% Gamay - Beaujolais structuré, à la fois charnu et tendre et à la bouche fruitée et fraîche.				

Bourgogne

Coteaux Bourguignons "Le Renard" Domaine Devillard - Coteaux Bourguignons	2022	7,00€	23,00€	34,50€
100% Pinot Noir - Vin parcellaire qui joue sur la fraîcheur et l'équilibre, généreux en fruits rouges.				

Hautes Côtes de Beaune Michel Picard - AOC Côtes de Beaune	2018			41,00€
100% Pinot Noir - Un vin suave et onctueux aux tanins mordants pour un final frais et équilibré.				

Beaune 1er Cru "Les Avaux" Louis Jadot - AOC Beaune 1er Cru	2018			68,00€
100% Pinot Noir - Il représente l'élégance et la complexité des vins de Beaune. Structuré, complexe à la finale longue.				

Nuits-Saint-Georges Bouchard Père et Fils 2018	2018			74,00€
100% Pinot Noir - Un Pinot très élégant avec une très belle structure et une grande longueur en bouche.				

Clos de Vougeot Louis Jadot - AOC Clos de Vougeot 2016	2016			179,00€
100% Pinot Noir - Symbole de Bourgogne, ample et charnu, aux tanins fondants marqués et à l'acidité équilibrée.				

Bordelais

Duluc de Brannaire Ducru - Saint Julien AOC	2018			59,00€
Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot - Vin souple et suave à la trame fruitée pour une finale réglissée et fondante.				

Languedoc et Sud

Bandol Domaine de la Bégude - Bandol AOP	2020			48,00€
Mourvèdre, Grenache, Cinsault - Un Bandol élégant et croquant à la bouche structurée et équilibrée.				

VINS ROSÉS

Costa Serena Vignerons de l'Île de Beauté - IGP Corse		4,50€		22,00€
Grenache - Sangiovese				

Anais Maîtres de vignobles de Saint Tropez - AOC Côtes de Provence				29,00€
Grenache - Cinsault				

CHAMPAGNES

Lombard Chardonnay, Pinot noir, Meunier		12cl		
		10,00€		60,00€
Champagne Extra-Brut légèrement beurré et florale, un vin agréable avec une belle fraîcheur.				

Bollinger 3Spécial Cuvée" - AOC Champagne Pinot Noir, Chardonnay, Meunier				80,00€
Composé de plus de 85% de Grands et 1er crus, ce vin saura conquies les palais les plus délicats.				

Jacquesson 748 Chardonnay, Pinot noir, Meunier 94,00 €				94,00€
Grand vin de Champagne Extra-Brut de 2020, élégant et fin parfait pour accompagner huîtres et poissons riches.				

LA CARTE

LES ENTRÉES

Salade de poulpe des côtes	12,90€
Ceviche de thon aux pommes de notre région	13,00€
Raviole de homard, épinards et son jus de carcasse	15,00€
Saumon fumé maison, crème acidulée	12,50€
Tomates anciennes en salade et sa Buffalo	13,50€
Bruschetta de rostbeef, caviar d'aubergine au jus de grenade	13,50€
Planche Catamaran à partager pour 2 personnes	23,00€
Saumon fumé maison et crème aux herbes citronnée, accras de poissons et sauce rougail, caviar d'aubergine, ceviche de poisson, tapenade d'olives noires et la surprise du chef	

LES PLATS

Lotte à l'armoricaine de grand-mère, légumes du moment.	26,00€
Sole meunière, pommes grenailles et légumes du moments.	39,50€
Saint-Jacques poêlées de la Baie de Saint-Brieuc, cannelloni farcis, légumes du moment.	28,00€
Retour de pêche, garniture du moment.	24,00€
Gambas sauvages grillées, risotto au parmesan et légumes du moment.	26,00€
Côtes de cochon noir du domaine Abotia cuit basse température, pommes grenailles et légumes du moment grillés.	25,00€

LES FRUITS DE MER

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Plateau d'Harbour	31,00€
La part : 4 huîtres n°2 La Paimpolaise du Large, 4 huîtres n°3 La Paimpolaise du Large, 8 crevettes roses, 100g de bulots.	
Plateau de Saint-Quay	34,00€
La part : 1/2 araignée, 4 huîtres n°3 La Paimpolaise du Large, 10 crevettes roses, 100 g de bulots.	
Plateau Catamaran	39,00€
La part : 1/2 araignée, 4 huîtres n°3 La Paimpolaise du Large, 4 langoustines, 8 crevettes, 100g de bulots.	
Plateau Royal	71,00€
La part : 1/2 homard, 1/2 araignée, 4 huîtres n°3 La Paimpolaise du Large, 4 langoustines, 8 crevettes roses, 100g de bulots	

NOTRE SPÉCIALITÉ

(prix aux 100gr)

• Homard rôti à la commande	À CHOISIR	12,50€
• Langouste rôtie à la commande	EN VIVIER !	16,00€

LAISSEZ PARLER VOS ENVIES, CRÉEZ VOTRE ASSIETTE SUR MESURE

1/2 Homard , mayonnaise maison (1 pers)	34,00€
Assiette de bulots , mayonnaise maison	12,90€
Crevettes roses 30/50 , mayonnaise maison	9,00€
Assiette de langoustines , mayonnaise maison	18,00€

Huîtres :

6 huîtres n°3 La Paimpolaise du Large	10,50€
9 huîtres n°3 La Paimpolaise du Large	15,50€
12 huîtres n°3 La Paimpolaise du Large	19,50€
6 huîtres n°2 La Paimpolaise du Large	11,50€
9 huîtres n°2 La Paimpolaise du Large	16,50€
12 huîtres n°2 La Paimpolaise du Large	20,50€

MENU ENFANT

Nuggets de filet de poulet OU Poisson pané maison	12,50€
Frites OU légumes + 1 boule de glace OU Pom'potes	

LES DESSERTS

Fraisier maison individuel	9,00€
Moelleux au chocolat fait à la minute (10min de cuisson), boule de glace vanille	9,00€
Mousse au chocolat blanc, ananas rôti et fruits de la passion	8,50€

LES COUPES GLACÉES

La Fraîcheur Glace fraise, framboise, et mangue, chantilly	8,50€
La Chocolat liégeois Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly	8,50€
La Dame blanche Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	8,50€
La Gourmande Glace chocolat, caramel et café, chantilly	8,50€
La Classique Colonel Glace citron et Vodka	9,50€

COMPOSEZ VOTRE COUPE GLACÉE

Parfums au choix : café, chocolat, menthe chocolat, pistache, rhum raisin, spéculoos, vanille, citron jaune, fraise, framboise, mangue, caramel au beurre salé, cassis

1 boule	3,50€
2 boules	6,00€
3 boules	9,00€
Supplément chantilly	0,50€

LE BAR

BIÈRES

Pression

L'Ancre - 4,5°	25cl - 4,00€ 50cl - 7,50€
Saint Erwan IPA - 7°	25cl - 4,50€ 50cl - 8,50€

Bières bouteilles – 33cl

Duchesse Anne triple - 7,50°	7,00€
Blanche Hermine - 4,3°	7,00€
Desperados - 5,9°	6,00€

EAUX

Plancoët 1L - Plate ou pétillante	5,00€
Plancoët 0,5L - Plate ou pétillante	4,00€
Plancoët 0,33L - Pétillante intense	3,00€

SOFTS

Sodas 33cl - Breizh Cola, Coca-Cola, Coca-Colas Zéro, Breizh Tea, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Orangina	3,50€
Jus de fruits Soleia au choix 25cl - Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate	3,00€
Diabolo 25cl	3,00€
Sirop à l'eau 25cl - Pêche, Grenadine, Fraise, Citron, Menthe verte, Violette, Banane	2,00€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,00€
Noisette	2,10€
Café Crème	2,80€
Double Expresso	3,80€
Décaféiné	2,00€
Thés	3,50€
Chocolat Chaud	4,00€
Irish Coffe	7,50€

APÉRITIFS

Ricard - 4cl	3,50€
Martini Blanc ou Rouge - 6cl	4,50€
Campari - 6cl	4,00€
Suze - 6cl	4,50€
Porto Rouge ou Blanc - 7cl	4,00€

Les Kirs – 12cl

Crème de Cassis, Mûres, Pêche

Vin Blanc	5,00€
Royal	11,00€
Pétillant	7,50€
Breton	4,50€

Coupe Lombard Extra-Brut, 12cl	10,00€
Cidre Artisanal Le Clos Fleuri	4,00€

Autres alcools

Gin Breton Malouin's originel - 6cl	8,00€
Gin Tanqueray - 6cl	7,00€
Vodka Absolut - 6cl	7,00€
Vodka Grey Goose - 6cl	8,50€
Whisky Breton Galaad Origin - 6cl	9,00€
Whisky Chivas Regal 12 ans - 6cl	8,00€
Rhum agricole Speakeasy Indian Ocean - 6cl	7,50€
Tequila San José - 6cl	7,00€
Jägermeister - 6cl	7,50€

Les digestifs – 5cl

Cognac Remy Martin VSOP	10,00€
Armagnac Château Laubade VSOP	10,00€
Eau de vie de framboise	10,00€
Poire Williams	7,00€
Get 27	5,00€
Limoncello	5,00€
Menthe Pastille	5,00€

LES COCKTAILS

Mojito Classic	9,00€
Menthe, citron vert, Rhum, perrier, glaçons	
Mojito Pastèque Fraîche	9,50€
Menthe, citron vert, Rhum, pastèque, perrier, glaçons	
Mojito Fraises Fraîches	9,50€
Menthe, citron vert, Rhum, fraises, perrier, glaçons	
Mojito Passion	10,00€
Menthe, citron vert, Rhum, passion, perrier, glaçons	
Caïpirinha	8,00€
Cachaça, sucre blanc, citron vert, glaçons	
Ti-Punch	8,00€
Rhum blanc, sucre blanc, citron vert	
Aperol Spritz	9,00€
Aperol, prosecco, perrier	
Americano	9,00€
Campari, Martini Roso, Martini blanco	
Moscow Mule	9,00€
Vodka, jus de citron vert, ginger beer, glaçons	
Spicy Margarita	9,00€
Tequila, Triple sec, jus de citron vert, piment	
Expresso Martini	9,50€
Vodka, café, Khalua, sirop de sucre	
Bramble	9,00€
Gin, jus de citron vert, sirop de sucre, crème de mûre	

MOCKTAILS

Virgin Mojito Classic	7,00€
Sucre blanc, menthe, citron vert, perrier - (Fruits supp. 1€)	
Fizz	7,00€
Ananas, jus d'ananas, sirop de coco, limonade	
Bambalaya	7,00€
Jus de pastèque frais, jus d'orange, citron vert	