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

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€**

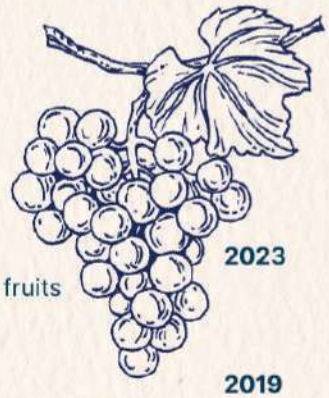
Autres alcools

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€**

LA CARTE DES VINS



VINS BLANCS

Alsace

		14cl	50cl	75cl
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.	2023	6,00€	19,00€	27,00€
Riesling Domaine Famillial 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 aromes 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 - Poully-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" Fréderic 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 Baune — 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

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

CHAMPAGNES

	12cl	
Lombard Chardonnay, Pinot noir, Meunier	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 conquir 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 Buffala — **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, — **26,00€**
légumes du moment.

Sole meunière, — **39,50€**
pommes grenailles et légumes du moment.

Saint-Jacques poêlées de la Baie de Saint-Brieuc, — **28,00€**
cannelloni farcis, légumes du moment.

Retour de pêche, — **24,00€**
garniture du moment.

Gambas sauvages grillées, — **26,00€**
risotto au parmesan et légumes du moment.

Côtes de cochon noir du domaine Abotia cuit basse température, — **25,00€**
pommes grenailles et légumes du moment grillés.

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** — **12,50€**
- **Langouste rôtie à la commande** — **16,00€**

À CHOISIR EN VIVIER !

LAISSEZ PARLER VOS ENVIES, CRÉEZ VOTRE ASSIETTE SUR MESURE

½ 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 — **8,50€**
Glace fraise, framboise, et mangue, chantilly

La Chocolat liégeois — **8,50€**
Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly

La Dame blanche — **8,50€**
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

La Gourmande — **8,50€**
Glace chocolat, caramel et café, chantilly

La Classique Colonel — **9,50€**
Glace citron et Vodka

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€**