



# Peskino

Pour que chacun y trouve son bonheur, Le Catamaran et Le Peskino ont décidé de s'associer et de créer ensemble une carte commune.

Nos valeurs sont un état d'esprit et nous avons choisi de les garder pour cette nouvelle carte. Nous travaillons essentiellement des produits frais et locaux.

Pour se faire nous travaillons en direct avec notre mareyeur, Louis&Georges, basé directement sur la criée de Saint-Quay-Portrieux. C'est chaque matin que notre chef se rend sur place pour sélectionner les poissons et crustacés que vous retrouvez sur notre menu. Nos Huitres et Moules viennent de Lanmodez, Chez notre Partenaire "La Paimpolaise du Large".

Le Catamaran c'est une équipe passionnée prête à vous faire frétiler les papilles à travers des mets et des vins sélectionnés avec goûts.

Bienvenue et bon voyage à bord du Catamaran.

Les équipages  
du Catamaran et du Peskino



# LES FRUITS DE MER

Tous nos fruits de mer sont sélectionnés par notre mareyeur.  
Toutes les cuissons se font à l'eau de mer.

## LES PLATEAUX

<b>Le Plateau du PESKINO</b> -La part- ½ Araignée, 4 huitres creuses N°3 la "Paimpolaise du Large", 10 Crevettes Roses, 100g de Bulots	24,0€
<b>Le Plateau LA PAIMPOLAISE DU LARGE</b> –La part- 4 huîtres creuses N°3 la "Paimpolaise du Large", 4 huîtres creuses N°2 la "Paimpolaise du Large" bulots crevettes roses	26,0€
<b>Le Plateau CATAMARAN</b> -La part- ½ Araignée, 4 Langoustines, 4 Huîtres Creuses N°3 "la Paimpolaise du Large", 8 Crevettes Roses, 100g de Bulots	39,0€
<b>Le Plateau ROYAL</b> -La part- ½ Homard (250 grammes environ), ½ Araignée ou Tourteau, 4 Huîtres Creuses N°2 la "Paimpolaise du Large", 4 Langoustines, 8 Crevettes Roses, 100g de Bulots	69,0€
<i>La Suggestion du Caviste : Le Muscadet d'A.Vallet, Sec et Vif -</i>	4,00€

## COMPOSEZ VOS PLATEAUX OU FAITES VOUS PLAISIR

Les Huîtres "la Paimpolaise du Large"

L'huître creuse est élevée, dans la Baie de Paimpol à Lanmodez, majoritairement avec les anciennes méthodes de production, la rendant très sauvage avec un goût unique.

	Par 6	Par 9	Par 12
N°1 : Pour les connaisseurs	10€	15€	18€
N°2 : Charnues et Généreuses	9€	13€	16€
N°3: Goût fin et Iodé	8€	11€	14€

L'Assiette de Bulots (400gr), mayonnaise maison	12,9€
Tourteaux entier (environ 900 grammes), mayonnaise maison (sur commande)	19,9€
Araignée entière (environ 1 kilo), mayonnaise maison	14,0€
L'assiette de Crevettes Roses (environ 200 grammes), mayonnaise maison	8,0€
Assiettes de Langoustines (environ 200 grammes)	19,5€

*La Suggestion du Caviste : Le Sauvignon, Château Roquefort, Fruité et Minéral -* 5,00€

# LA CARTE



## LES ENTRÉES

<b>L'APÉRIFISH</b> , 10 accras maison et fritures d'éperlans	11,50€
<i>La Suggestion du Caviste : Le Muscadet d'A. Vallet, Sec et Vif - 4,00€</i>	
<b>LES ACCRAS MAISON</b> (10 pcs), sauce aigre douce	8,80€
<i>Rosé IGP Var Bio, Sec et Fuité - 5,50€</i>	
<b>FRITURES D'ÉPERLANS</b>	6,00€
<i>Le Muscadet d'A. Vallet, Sec et Vif - 4,00€</i>	
<b>PLANCHE DE LA MER</b> - Saint-Jacques fumées, huitres creuses N°3 "La Paimpolaise du Large", Crevettes Roses, Bulots, Terrine	24,0€
<i>Quincy, Domaine de Villalain, sec et fruité - 6,50€</i>	
<b>SAUMON ET SAINT-JACQUES FUMÉS MAISON</b> - Pavé de Saumon d'Ecosse fumé et carpaccio de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc	12,5€
<i>Côte de Gascogne, Moelleux - 6,00€</i>	



## LES PLATS

<b>SOLE MEUNIÈRE</b> - environ 350g, cuite au beurre	39,9€
<i>La Suggestion du Caviste : Chablis, Gourmandise et fraîcheur - 10€</i>	
<b>HOMARD DE LA CRIÉE DE SAINT-QUAY</b> - grillé au beurre	
- Le Demi Homard - 250g	39,9€
- Le Homard entier - 500g	75,0€
<i>Chardonnay - 6€</i>	
<b>RETOUR DE PÊCHE</b> - accompagné de la garniture du chef	19,50€
<b>NOTRE POISSON NOBLE DU MOMENT</b> - accompagné de la garniture du chef	
<b>LA PIECE DU BOUCHER</b> - Demandez à votre équipage la viande du moment	
<i>Côtes du Rhône Rouge, Bio, Généreux et Gourmand - 6,00€</i>	
<b>Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix :</b>	
Frites de Patates Douces, Pommes de Terre Grenailles au sel de Guérande, Riz 3 saveurs ou Ratatouille	
<b>Supplément Garniture</b>	4,00€
<b>Frites de Patates Douces avec Sauce Cheddar, cébette et oignons crispy</b>	5,00€



## LES INCONTOURNABLES

<b>LA CHOUROUTE DE LA MER</b> - Choucroute façon Catamaran : Saint Jacques, Poisson d'arrivage de la Criée, Légumes de saison, lardons	26,9€
<i>Pinot gris, Sec et Gourmand à la fois - 7,00€</i>	
<b>LA SAINT-JACQUES DU MOMENT</b>	
<b>FORMULE DU PÊCHEUR</b> - Servie uniquement le midi en semaine	19,5€
- Entrée / Plat ou Plat / Dessert	24,5€
- Entrée / Plat / Dessert	

# Peskinno

Disponible en vente à emporter sur notre site internet

## LES BURGERS

<b>LE KINO</b> - Pain brioché, cheddar mûré, filet de merlu de chez Louis et Georges façon fish&chips, sauce tartare maison, compotée d'oignons maison, mesclun	11,5€
<b>LE SAINT-JACQUES</b> - Pain aux céréales, compotée d'oignons, cheddar mûré, St Jacques, sauce tartare maison, mesclun	15,5€
<b>LE CHEESE</b> - Pain à l'encre de seiche, cheddar mûré, filet de merlu de chez Louis et Georges façon fish&chips, sauce tartare maison, sauce cheddar mûré, compotée d'oignons maison, mesclun, oignons crispy, cébette	12,5€
<b>LE LORD</b> - Bun'n'roll (pain feuilleté), cheddar mûré, Saumon d'Écosse Label Rouge, sauce BBQ maison, carottes, mesclun, compotée d'oignons maison	14,0€
<b>LE GAMBAS</b> - Pain spicy tomate, cheddar mûré, gambas en tempura, avocat, mangue, mayonnaise wasabi maison, compotée d'oignons maison	15,0€
<b>LE BOUCHER</b> - Pain brioché, cheddar mûré, steak haché façon bouchère (120gr origine France), sauce tartare maison, compotée d'oignons maison, mesclun	11,5€

*Laissez vous tenter par nos Bières Locales, Pression 33cl - 5€*

### Tous nos Burger sont accompagnés d'une garniture au choix :

Frite de Patate Douce ou Pommes de Terre Grenailles	4,00€
Salade Verte	3,50€
Frite de Patates Douces avec sauce Cheddar	5,00€

## LES PLATS

<b>LE FISH &amp; CHIPS</b> - Filet de merlu de chez Louis et Georges en fish&chips, servi avec frites de patates douces, sauce tartare maison	18,0€
---	-------

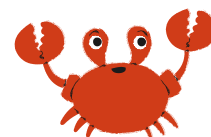
## LE PETIT MOUSSAILLON

*Menu enfant jusqu'à 10 ans*

<b>NUGGETS DE POULET OU PESK &amp; CHIPS</b> - servis avec des Pommes de Terre Grenailles <b>OU</b> des frites de Patates Douces	12,0€
--	-------

+ **DESSERT** - 1 boule de Glace au choix

+ **BOISSON**



# LES DESSERTS

## DESSERTS

---

<b>LE FONDANT CAMEL</b> - Coeur Coulant de Caramel, coulis de Caramel, Chantilly maison	7,00€
<b>LE COEUR COULANT AU CHOCOLAT</b> - Accompagné de sa boule de Glace Elien Vanille	6,50€
<b>LE KOUIGN AMANN</b> - Servi avec sa Boule de Glace Elien au Lait Ribot	7,50€
<b>LA BRIOCHE PERDUE</b> - Servie avec son sorbet Framboise	7,00€
<b>LE DESSERT DU MOMENT</b> - Voir Menu du Pêcheur	6,50€
<i>Osez la coupe de Champagne pour accompagner votre dessert - Charles Mignon - 9,00€ Louis Roederer - 15,00€</i>	
<b>ASSIETTE DE FROMAGE</b> - Crémeux à la truffe, Tommes au sarrazin de Pléneuf-Val-André, Hercule mélange chèvre et brebis, mesclun	8,50€
<i>Graves Rouge - 8,00€</i>	

## COUPES GLACÉES

*Glaces Artisanales : Eric Elien, Trégueux (22)*

---

<b>LA FRAÎCHEUR</b> - Glace Fraise, Framboise et Passion, Chantilly maison	8,50€
<b>LA BRETONNE</b> - Glace Caramel, sauce Caramel, Pommes Caramélisées, Chantilly maison	9,00€
<b>L'ARMORICAINE</b> - Glace Vanille, sauce Caramel, morceaux de Brownie, Chantilly maison	9,00€
<b>LA TROPIC</b> - Glace Coco, Passion et Citron Vert, Chantilly maison	8,50€
<b>LA CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> - Glace Chocolat, sauce Chocolat, Chantilly maison	8,50€
<b>LA CAMEL LIÉGEOIS</b> - Glace Caramel, sauce Caramel, Chantilly maison	8,50€
<b>LA DAME BLANCHE</b> - Glace Vanille, sauce Chocolat, Chantilly maison	8,50€
<b>LA GOURMANDE</b> - Glace Chocolat, Caramel et Café, Chantilly maison	8,50€
<b>LA BOUNTY</b> - Glace Coco, Chocolat, sauce Chocolat, Chantilly maison	8,50€
<b>LA CLASSIQUE COLONEL</b> - Glace Citron et Vodka	8,50€

**Composez votre Coupe Glacée, Parfums au Choix :**  
Vanille, Chocolat, Caramel, Fraise, Framboise, Passion,  
Citron Vert, Café, Pistache, Coco, Lait Ribot

La Boule - 3,00€  
Deux Boules - 5,60€  
Trois Boules - 7,60€  
Supplément Chantilly - 0,50€

# LES BOISSONS

## BIÈRES

Les Bières de Saint-Quay - Brasserie Uncle

### Pression

La Saint-Quaylifornia



25 cl - 5,00€

50 cl - 8,00€

West Coast IPA

25 cl - 6,50€

50 cl - 9,50€

## EAUX

**Plancoët 1L**- Plate ou Pétillante 5,00€

**Plancoët 0,5L** - Plate ou Pétillante 4,00€

**Plancoët 0,33L**- Pétillante Intense 3,50€

## SOFTS

**Sodas 33cl** - Breizh Cola, Breizh Cola Zero, Ice Tea, Schweppes Tonic, Schweppes Agrume 3,50€

**Limonade Artisanale 33cl**- BIO Schlore 4,80€  
(parfum : rhubarbe, menthe ou pomme)

**Jus de Fruit Granini au choix 25cl** -Fraise, Pomme, Exotique, Ananas... 3,00€

**Jus de fruit Emile Vergeoise 25cl** - Poire 4,50€

**Diabolo 25cl** 3,00€

**Sirop à l'eau 25cl** 2,00€

## BOISSONS CHAUDES

Expresso 1,90€

Noisette 2,00€

Café Crème 2,80€

Double Espresso 3,80€

Décaféiné 2,00€

Thés 3,50€

Chocolat Chaud 4,00€

Irish Coffee 7,50€



## LES APÉRITIFS

Ty Jaune - 6cl 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, Framboise, Pêche ou Cerise

Vin Blanc 4,50€

Royal 10,0€

Pétillant 6,50€

Breton 3,50€

Coupe Charles Mignon, brut, 12cl 9,00€

Coupe Louis Roederer, brut, 12cl 15,0€

Cidre Tilo Brut Bio, 33cl 4,50€

### Whisky - 4cl

Jack Daniel's 8,00€

Classic Laddie 12,00€

### Autres Alcools - 4cl

Rhum Ambré 6,00€

Gin 7,00€

Tequila 6,00€

Vodka 7,00€

Rhum Arrangés Maison 5,00€

## LES DIGESTIFS - 5cl

Cognac 10,00€

Armagnac 10,00€

Boujaron 10,00€

Poire Williams 7,00€

Get 27 5,00€

Limoncello 5,00€

Menthe Pastille 5,00€

# LES COCKTAILS

## COCKTAILS

---

### • LES INCONTOURNABLES

<b>LES SPRITZ</b> - Promosso 24cl, Perrier	9,00€
• Aperol 12cl	
• Campari 12cl	
• Hugo (Liqueur de Sureau) 12cl	
• Limoncello 12cl	
<b>MOJITO</b> - Rhum 4cl, Citron vert, Menthe, Sucre de Canne, Perrier	9,00€
• Aromatisé : fruits rouges, passion ou pêche (+1€)	
<b>CAÏPIRINHA</b> - Cachaça 6cl, citron vert, sucre de canne	8,00€
• Aromatisé : fruits rouges, passion ou pêche (+1€)	
<b>GIN TONIC</b> - Gin 4cl, Citron pressé, sirop de sucre de Canne, Schweppes Tonic	9,00€
• JUNE TONIC - gin aromatisé : pêche, pastèque ou poire (+1€)	
<b>SEX AND THE BEACH</b> - Vodka 4cl, crème de pêche, jus d'orange, cranberry	10,0€
<b>MOSCOW MULE</b> - Vodka 4cl, bière de gingembre, jus de citron vert	9,00€
<b>AMERICANO</b> - Martini Rouge 2cl, Martini Blanc 2cl, Campari 2cl	9,00€

### • POUR LES CONNAISSEURS...

<b>PORN STAR MARTINI</b> - Vodka 2cl, Liqueur de Passion 5cl, vanille, citron, Champagne 4cl	10,50€
<b>ESPRESSO MARTINI</b> - Vodka 4cl, Espresso, liqueur de Café 3cl, Sirop de sucre de Canne	10,00€
<b>AMARETTO SOUR</b> - Amaretto 6cl, jus de citron, sirop sucre de canne	9,50€
<b>SPICY MARGARITA</b> - Tequila 5cl, Triple sec 2cl, Jus de citron vert, Piment	10,00€

### • SIGNATURES

<b>ECLAT DE LITCHI</b> - Rhum 4cl, Jus de litchi, Liqueur de passion 2cl, citron vert, Perrier	10,00€
<b>AMBER RUSH</b> - Cognac 6cl, Schweppes agrumes, citron vert	10,00€
<b>GOLDEN WAVE</b> - Whisky 6cl, citron vert, ananas, limonade	10,00€
<b>SPARKLING KISSES</b> - Champagne Louis Roederer Rosé 10cl, arôme de rose, crème de framboise 2cl	15,00€

## MOCKTAILS

---

<b>VIRGIN SPRITZ</b> - Sirop d'Orange, Perrier, Schwepps Tonic	7,50€
<b>VIRGIN MOJITO</b> - Citron vert, Menthe, Sucre de Canne, Perrier	7,50€
<b>FIZZ ANANAS</b> - Jus d'Ananas, Sirop de Coco, Limonade	7,00€
<b>TROPICAL SPARK</b> - Purée de passion, Jus de citron, Cranberry, Limonade	8,00€
<b>LE MOCKTAIL DU BARMAN</b> - Laissez vous surprendre par notre Barman	7,00€



# VINS ET BULLES

## LES VINS



12,5cl

75cl

### • Les Vins Blancs

#### Alsace

**Pinot Gris** - Appellation Alsace Contrôlée 7,00€ 32,00€

#### Val de Loire

**Muscadet Sèvre et Maine sur Lie** - Appellation Muscadet Sèvre et Maine Contrôlée 4,50€ 21,00€

**Quincy** - Appellation Quincy Contrôlée 8,00€ 39,00€

**Colère, Folle Blanche** - Vin de France 26,00€

#### Bourgogne

**Bourgogne Blanc** - Appellation Bourgogne Blanc Contrôlée 8,00€ 39,00€

**Chablis** - Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) 10,00€ 49,00€

**Saint Veran** - AOP 45,00€

**Chardonnay** - AOP 7,00€ 32,00€

**Rully** - Appellation Rully Contrôlée 49,00€

**Meursault** - Appellation Meursault Contrôlée 95,00€

#### Bordelais

**Sauvignon blanc** - Appellation Bordeaux Contrôlée 4,50€ 21,00€

#### Rhône

**Crozes-Hermitage** - Appellation Crozes-Hermitage Protégée 36,00€

**Condrieu** - Appellation Condrieu Protégée 79,00€

#### Sud Ouest

**Côtes de Gascogne blanc moelleux** - IGP 6,00€ 28,00€

### • Les Vins Rosés

#### Provence

**Terre Nouvelle** - IGP Var 6,00€ 27,00€

**Insolence** - IGP Méditerranée 6,50€ 28,00€

#### Corse

**Barcelo** - IGP Ile de beauté 25,00€

**Umanu** - IGP Ile de beauté 5,50€



12,5cl

75cl

### • Les Vins Rouges

#### Val de Loire

**Saint Nicolas de Bourgueil** - Appellation Saint Nicolas de Bourgueil Contrôlée 6,50€ 29,00€

**Saumur Champigny** - Appellation Saumur Champigny Protégée 28,00€

#### Alsace

**Pinot Noir** - Appellation Alsace Contrôlée 7,00€ 32,00€

#### Bourgogne

**Hautes Côtes de Nuits** - Appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Contrôlée 45,00€

**Chassagne Montrachet** - Appellation Chassagne Montrachet Contrôlée 79,00€

#### Beaujolais

**Morgon** - Appellation Morgon Contrôlée 39,00€

**Moulin-à-Vent** - Appellation Moulin-à-vent Contrôlée 32,00€

#### Bordeaux

**Graves** - Appellation Graves Contrôlée 8,00€ 39,00€

**Haut-Médoc** - Appellation Haut-Médoc Contrôlée 34,00€

#### Languedoc

**Corbières** - Appellation Corbières Contrôlée 31,00€

#### Rhône

**Côtes-du-Rhône Bio** - AOP 6,50€ 29,00€

## LES PÉTILLANTS

### • Les Champagnes

Champagne Roederer Brut Premier, *Magnum* 150,00€

Champagne Louis Roederer, rosé 95,00€

Champagne Louis Roederer 15,00€ 80,00€

Champagne Charles Mignon, Brut 9,00€ 50,00€

### • Les Pétillants

**Promosso**, Prosecco et Chardonnay 6,00€ 25,00€

**Muscat pétillant**, rosé 5,00€ 23,00€

### • Les Cidres

Cidre Brut, 75cl 12,00€

Tilo Brut Bio, 33cl 4,50€

Tilo Aromatisé, 33cl 4,50€



# Le Bar

## LES VINS

### • Les Vins Blancs

#### Val de Loire

**Muscadet Sèvre et Maine sur Lie** - Appellation

Muscadet Sèvre et Maine Contrôlée

**Quincy** - Appellation Quincy Contrôlée

Folle Blanche Colère



4,00€ 21,0€

6,00€ 28,0€

5,50€ 26,0€

#### Bourgogne

**Saint Veran** - Château de la Greffière

**Saint Veran** - AOP Luzy Macarez

9,50€ 45,0€

#### Bordelais

**Graves - Château Brondelle 2020** - Appellation

Graves Contrôlée

5,50€ 26,0€

#### Rhône

**Côtes du Rhône Blanc**

#### Sud Ouest

**Côtes de Gascogne blanc moelleux** - Gros

Maseng - IGP

**Côtes de Gascogne moelleux** - Domaine

Maubert - IGP

6,00€ 29,0€

6,00€ 24,0€

### • Les Vins Rosés

#### Provence

**Terre Nouvelle** - IGP Var

**Insolence** - IGP Méditerranée

7,00€ 28,0€

#### Corse

**Barcelo** - IGP Ile de beauté

**Umanu** - IGP Ile de beauté

6,00€ 27,0€

5,50€ 25,0€

### • Les Vins Rouges

#### Val de Loire

**Saumur Champigny** - Appellation Saumur

Champigny Protégée

6,00€ 28,0€

#### Bourgogne

**Hautes Côtes de Nuits** - Appellation Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits Contrôlée

9,00€ 45,0€

#### Beaujolais

**Moulin-à-Vent** - Appellation Moulin-à-vent

Contrôlée

6,50€ 32,0€

#### Bordeaux

**Saint-Emilion Grand Cru 2016**

**Haut-Médoc** - Appellation Haut-Médoc Contrôlée

10,0€ 49,0€

7,00€ 34,0€

#### Languedoc

**Corbières** - Appellation Corbières Contrôlée

6,50€ 31,0€

#### Rhône

**Côtes-du-Rhône** - AOP

## BIÈRES

Les Bières de Saint-Quay - Brasserie Un



### PRESSION

La Saint-Quayifornia

33 cl - 5,00€

50cl - 8,00€

West Coast - IPA

33 cl - 6,50€

50cl - 9,50€

## LES COCKTAILS

### APEROL SPRITZ -

Aperol, Promosso, Perrier

9,00€

### HUGO SPRITZ -

Liqueur de Sureau, Promosso, Perrier

9,00€

### MOJITO -

Rhum, Citron vert, Menthe, Sucre de Canne, Perrier

9,50€

### CAÏPIRINHA -

Cachaca, citron, sucre de canne

9,00€

### GIN TONIC -

Gin, Citron pressé, Sirop de Sucre de Canne, Tonic

9,00€

### LE JUNE TONIC -

Liqueur de Gin infusé à la pastèque, Tonic

9,50€

### BELLINI -

Champagne, Liqueur et Nectar de Pêche

9,00€

### TEQUILA SUNRISE -

Tequila, Jus d'Orange, Sirop de Grenadine

8,50€

### TI PUNCH -

Rhum, Citron Vert, Sucre de Canne

8,00€

### COCKTAIL DU BARMAN -

Laissez vous surprendre !

9,00€

### PORN STAR MARTINI -

Vodka, Passion, Vanille, Citron, Champagne

10,5€

### ESPRESSO MARTINI -

Vodka, Espresso, Liqueur de Café, Sirop de sucre de Canne

10,5€

# Fruits de Mer



## LES HUITRES

### Les Huîtres "la Paimpolaise du Large"

L'huître creuse est élevée, dans la Baie de Paimpol à Lanmodez, majoritairement avec les anciennes méthodes de production, la rendant très sauvage avec un goût unique.

	Par 6	Par 9	Par 12
N°1 : Pour les connaisseurs	10€	15€	18€
N°2 : Charnues et Généreuses	9€	13€	16€
N°3: Goût fin et lodé	8€	11€	14€

## PLATEAU DE FRUITS DE MER

### Le Plateau du PESKINO - 24,0€

La part- ½ Araignée, 4 huîtres creuses N°3 la "Paimpolaise du Large", 10 Crevettes Roses, 100g de Bulots

### Le Plateau la PAIMPOLAISE DU LARGE - 26,0€

La part- 4 huîtres creuses N°3 la "Paimpolaise du Large", 4 huîtres creuses N°2 la "Paimpolaise du Large" bulots crevettes roses

### Le Plateau CATAMARAN - 39,0€

La part- ½ Araignée, 4 Langoustines, 4 Huîtres Creuses N°3 "la Paimpolaise du Large", 8 Crevettes Roses, 100g de Bulots

### Le Plateau ROYAL - 69,0€

La part- ½ Homard (250 grammes environ), ½ Araignée ou Tourteau, 4 Huîtres Creuses N°2 la "Paimpolaise du Large", 4 Langoustines, 8 Crevettes Roses, 100g de Bulots

## FRUITS DE MER

### L'Assiette de Bulots 12,9€

(400gr), mayonnaise maison

### Araignée entière 14,0€

(environ 1 kilo), mayonnaise maison

### L'assiette de Crevettes Roses 8,00€

(environ 200 grammes), mayonnaise maison

### Assiettes de Langoustines 19,5€

(environ 200 grammes)

# Tapas

## TAPAS A PARTAGER (OU PAS!)

### L'APÉRIFISH, 11,5€

10 accras de Morue maison et fritures d'éperlans

### LES ACCRAS DE MORUE MAISON 8,80€

(10 pcs), sauce thai

### FRITURES D'ÉPERLANS 6,00€

### SARDINES PANÉES 9,00€

Sardines fraîches, panure maison

### PLANCHE DE LA MER 24,0€

Saumon fumé maison, huîtres creuses N°3 "La Paimpolaise du Large", Crevettes Roses, Bulots, Terrine

### SAUMON FUMÉ MAISON 12,5€

Saumon d'Ecosse Label Rouge