

NOTRE MENU



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

**Nous sommes Maître-Restaurateur, tous nos plats sont "faits maison",
élaborés sur place à partir de produits bruts**

Une cuisine maison nous oblige, parfois, à vous demander un temps
d'attente supplémentaire, particulièrement en période de forte affluence



COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

...Selon arrivage...et par personne

Assiette de la mer _____ **18.90**

3 huîtres, langoustines (150gr), 4 crevettes

Plateau de fruits de mer / 2 pers. _____ **58.70**

1 tourteau, 6 huîtres, langoustines (200g), crevettes roses (120g),
Bulots (300g), bigorneaux (150g), coques (50g)

Assiette du pêcheur _____ **31.70**

1/2 tourteau, 3 huîtres, langoustines (100g), crevettes roses (100g),
bulots (150g), bigorneaux (70g), coques (50g)

Assiette de crustacés cuits _____ **31.70**

1/2 tourteau, langoustines (150g), crevettes roses (150g),
bulots (300g), bigorneaux (150g)



POUR COMMENCER

(Suivant arrivage, pour tous les produits de la mer)

HUÎTRES GREUSES DU GOLFE

Les 12	22.50
Les 9	17.50
Les 6	12.50

TAPAS

Rillettes de poissons	12.50
Croustillants de chèvre	12.50
Crevettes poêlées Julienne de légumes marinée au soja	9.80
Accras de Patate douce (6 pièces)	8.50

Bulots mayonnaise 9.90

Bigorneaux 9.90


Crevettes roses mayonnaise (200g) 12.90


Langoustines pochées mayonnaise (350g) 24.50

Foie Gras de canard mi-cuit — 16.50
Chutney du moment

Ravioles de langoustine à la coriandre 17.50

Saumon gravelax 14.50
Saumon gravelax, crème aneth, toasts de gochtial

Puerco caramelizado 12.90
Poitrine de cochon caramélisé, ananas et herbes, miel pimenté 

Ceviche de bar 15.90
Recette originale Péruvienne* 

Tous nos plats sont faits maison, ils sont élaborés essentiellement sur place à partir de produits bruts

*Le Pérou est le pays d'origine du ceviche, nous tenons à vous proposer des recettes originales de ce pays, pas de fusion ni de revisite, la tradition compte avant tout pour nous. Les produits utilisés comme le aji amarillo, le choclo ou les canchas sont des produits importés du Pérou



La mer...

(Suivant arrivage)

Ceviche de bar et chicharrón de morgate _____ 25.90

Recette péruvienne 

Aile de raie _____ 22.50

Beurre de câpres et pommes grenailles

Pavé de thon aux épices _____ 23.90

Gratin dauphinois, carotte rôtie au miel

Ravioles de homard _____ 28.90


Fumet de homard crémé

Choucroute de la mer _____ 23.90

Noix de Saint-Jacques terre et mer _____ 26.20

Brochette de Saint-Jacques et chorizo Ibérique, risotto crémeux, chips de chorizo, crémeux de sobrassada IGP

Morgates sauce rocoto _____ 24.50

Blanc de seiche pommelée, écrasé de pommes de terre, tagliatelles de légumes, sauce Rocoto* 

Filet de bar à la plancha _____ 21.90

Filet de bar, quinoa & légumes croquants, patate douce déglacée au soja, tuile d'herbes, sauce chimichurri

Tous nos plats sont faits maison, ils sont élaborés sur place essentiellement à partir de produits bruts.

*Le Rocoto est un piment d'origine péruvienne



La terre...

Lomo Saltado du Pérou _____ **24.50**

Viande de Bœuf, oignons rouges, coriandre, riz, pommes frites maison
(recette péruvienne)



La pièce du Boucher _____ **23.50**

Sauce chimichurri ou sauce gorgonzola et frites maison

Tartare de bœuf Classique (180gr) _____ **22.50**

Frites maison

Assiette Martino _____ **21.50**



Crèmeux de maïs, croquettes de haricots rouges maison,
pois chiches grillés

Salade verte - Supplément frites ou légumes _____ **3.50**

MOUSSAILLON*

12.50

PLAT AU CHOIX

Jambon grille et frites

Poisson grillé et riz

DESSERT AU CHOIX

Dessert du moment

Coupe de glace 1 parfum

* Jusqu'à 10 ans



LES DESSERTS

Ils sont tous "fait maison", hormis certaines crèmes glacées

Comme une Piña Colada _____	8.20
Crumble fève de Tonka, ananas marine au rhum, coriandre et espuma coco	
Crème brûlée du moment _____	8.50
Café gourmand _____	9.90
Profiteroles _____	10.50
Moelleux au chocolat, coeur coulant caramel au beurre salé _____	9.50
Crumble Breton au blé noir _____	9.80
Pommes au cidre, boule de glace vanille	
Assiette de Fromages _____	8.50
Tome de rhuys de la Ferme Fromagère de Suscinio, St Nectaire AOP, Sainte-Maure de touraine AOP	

Les glaces Artisanales de Rhuys



Dame Blanche _____	9.90
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
Chocolat ou café liégeois _____	9.90
Glace chocolat ou café, chocolat chaud ou café, chantilly	
After eight _____	9.90
Glace menthe chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Colonel _____	10.80
Glace citron, vodka	
Coupe de glaces 3 parfums _____	8.50
Coupe de glaces 2 parfums _____	6.80

Parfums glaces: vanille, café, chocolat, menthe-chocolat, caramel au beurre salé, pistache

Parfums sorbets: citron jaune, fruit de la passion, fraise, mangue

