L'Atlantique

Café
Bar
Brasserie

www.atlantique-vannes.fr

L'Atlantique Vannes

latlantiquevannes

Vous avez peu de temps pour manger ?
Veuillez en informer nos équipes pour un service express, merci !

Nos fournisseurs

Sogymar (poissons) - Concarneau (29)

Top Atlantique (poissons) - Lorient (56)

La Toulverne (huîtres) - Baden (56)

Laiterie du Grand Clos (crèmerie) - Pontchâteau (44)

Armor Fruits (primeur) - Vannes (56)

Alain Chartier (Pâtisserie) - Vannes (56)

Superhalles (boucherie) - Bréal-sous-Montfort (35)

Desserts

Créations by Alain Chartier - 9.50€

voir ardoise

ou

Café, thé ou infusion gourmands 9.50€

ou

Assiette de fromages affinés 9.00€

Alain Chartier, Meilleur Ouvrier de France (MOF)
Pâtissier - Chocolatier - Glacier
Vannes (56)

Le banc de l'écailler

Huîtres médaillées "La Toulverne" du Golfe du Morbihan

provenant des parcs d'Ivan Selo à Baden

Huîtres creuses n°3

Les 6 - 12.00€
Les 9 - 17.00€
Les 12 - 22.00€

Coquillages et crustacés

Buisson de langoustines *(300 gr)* - 23.00€

Crevettes roses *(250 gr)* - 12.00€

Bulots à l'aïoli *(300 gr)* - 11.00€

Bigorneaux *(250 gr)* - 10.00€

Palourdes fraîches du Golfe *(les 12)* - 14.00€

Tourteau ou araignée selon arrivage *(400/600 gr)* - 19.00€

Plateaux de fruits de mer

sur place ou à emporter sur commande

Assiette du Pêcheur - 24.50€

4 huîtres creuses du Golfe, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, palourdes

Plateau du Matelot - 45.00€

6 huîtres creuses du Golfe, 1/2 tourteau ou 1/2 araignée selon arrivage, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, palourdes

Plateau du Capitaine - 89.00€ pour 2

12 huîtres creuses du Golfe, un tourteau ou une araignée selon arrivage, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, palourdes

Grignotages

Planche apéro - 10.00€

Andouille, chèvre frais, chorizo, jambon fumé, tome de Rhuys

Calamars frits, sauce salsa aux épices (les 6) - 6.00€

Palourdes roses des Glénans farcies au beurre persillé (les 8) - 9.00€

Assiette de fromages affinés - 9.00€

Menu enfant

jusqu'à 11 ans

Steak haché
ou poisson blanc
ou saucisse bretonne
accompagné de frites ou de légumes

+

Coupe 2 boules de glace *(parfum au choix)*

10.00€

Les entrées

Faisselle de fromage frais, coulis de betterave et craquelin de galette de blé noir - 9.00€

Ceviche de cabillaud aux fruits de la passion, méli mélo de légumes - 14.00€

Raviole de julienne et fines herbes, lait de coco, citron vert et gingembre - 11.00€

Saumon gravelax maison, crème de moutarde à l'ancienne - 13.00€

Soupe de poissons maison, croûtons, rouille, emmental - 11,00€

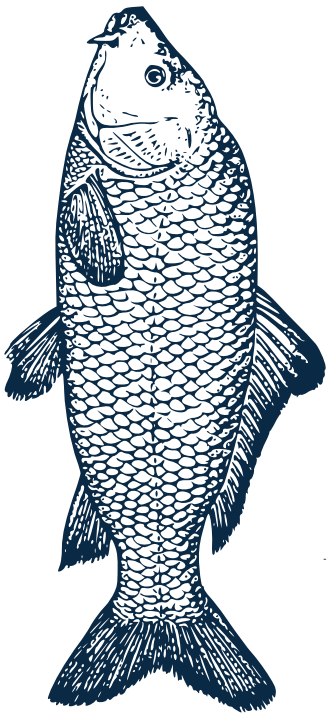
Les salades

Vegan bowl - 13.00€

Quinoa, oignons cébette, coriandre, maïs, choux rouge, carottes râpées, pousses de soja, salade

Campagnarde - 14.00€

Chèvre frais, tome de Rhuys, lardons, oignons cébette, choux rouge, carottes râpées, soja, croûtons, salade



ARVOR

Dos de cabillaud en écailles de courgettes, crème d'oursin - 21.00€

Homard de nos côtes à l'armoricaine, compotée de fenouil et petits légumes - 35.00€

Risotto crémeux de gambas à l'anis étoilé - 22.00€

Choucroute de la mer, saumon, cabillaud, haddock, crevettes, fumet crémé au safran - 24.00€

Brochette de Saint-Jacques et poitrine rôtie, écrasé de butternut et vanille des îles - 24.00€

DOUAR

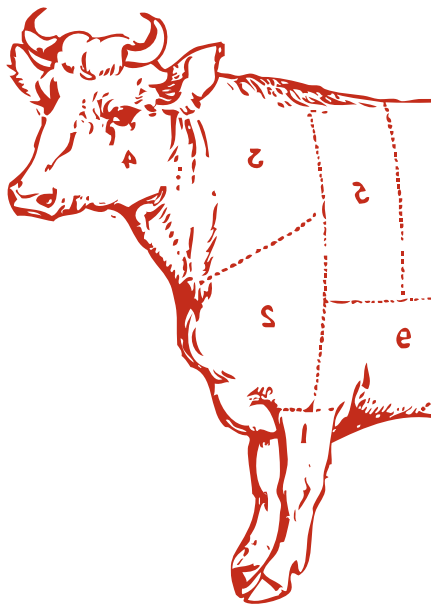
Magret de canard rôti au miel et soja, écrasé de petits pois au curry - 24.00€

Cocotte de volaille à l'ancienne, lardons, champignons, oignons, cours jus au cidre- 17.00€

Ris de veau aux champignons, écrasé de pommes de terre au beurre - 32.00€

Entrecôte de boeuf 250gr (VBF), rattes rôties, beurre maitre d'hôtel - 29.00€

Burger de poulet pané, tome de Rhuys, crème d'estragon - 18.00€



Menu Atlantique

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert - 26.00€
Entrée + Plat + Dessert - 31.00€

Entrée

- 6 huîtres -

Huîtres creuses du Golfe du Morbihan

- Soupe de poissons -

Soupe de poissons faite maison, croûtons, rouille et emmental

- Faisselle de fromage frais -

Faisselle de fromage frais, coulis de betteraves et craquelin de galette blé noir

Plat

- Cocotte de poulet à l'anceinne -

Cocotte de poulet à l'ancienne, lardons, champignons, oignons et cours jus au cidre

- Risotto crémeux aux gambas -

Risotto crémeux au gambas à l'anis étoilé

Dessert

- Dessert by Alain Chartier -

voir ardoise

Menu Gourmand

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert - 31.00€
Entrée + Plat + Dessert - 36.00€

Entrée

- 9 huîtres -

Huîtres creuses du Golfe du Morbihan

- Raviole de julienne -

Raviole de julienne et fines herbes, lait de coco, citron vert et gingembre

- Saumon gravelax maison -

Saumon gravelax maison, crème de moutarde à l'ancienne

Plat

- Magret de canard rôti -

Magret de canard rôti au miel et soja, écrasé de petits pois au curry

- Dos de cabillaud -

Dos de cabillaud en écaille de courgettes, crème d'oursin

Dessert

- Dessert by Alain Chartier -

voir ardoise

- Café, thé, infusion gourmands -