
LE BANC DE L'ÉCAILLER

Huitres creuses du Golfe du Morbihan
Provenant des parcs d'Yvonnick Jégat à Arradon

Huitres creuses n°3	les 6	10.95
<i>Oysters</i>	les 9	16.50
	les 12	21.80

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Buisson de langoustines *Scampies* (300 grammes) 19.90

Crevettes roses *Prawns* (250 grammes) 9.50

Bulots à l'aïoli *Whelks* (300 grammes) 8.50

Bigorneaux *Winkles* (250 grammes) 7.95

Palourdes Fraîches du Golfe *Clams* (les 12) 12.50

Tourteau ou araignée selon arrivage (400/600 grammes) 18.50

Rock crab or Spider Crab depending on delivery

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

(sur place et à emporter de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 23h00)

• Assiette du Pêcheur 19.95 •

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

4 oysters, scampies, prawns, whelks, winkles, clams

• Plateau du Matelot 39 •

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

6 oysters, scampies, prawns, whelks, winkles, clams, one rock crab or spider crab depending on delivery

• Plateau du Capitaine (pour 2 personnes) 79.90 •

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

for 2 persons : 16 oysters, scampies, prawns, whelks, winkles, clams, one rock crab or spider crab depending on delivery

GRIGNOTAGES

Assiette de fromages affinés *matured cheeses* 8.50

Planche houmous et falafels de l'Atelier V, blinis de sarrasin 12.00

Hummus and falafels from l'atelier V board, buckwheat blinis

Calamars frits (les 6) 4.90

Fried calamari (les 6)

LES ENTRÉES

Palourdes du Golfe farcies (les 8) 9.50

Stuffed clams with garlic and parsley butter

Soupe de poissons de nos côtes 8.50

Fish soupe from our coast

Déclinaison de saumon Label Rouge tartare aux algues et gravlax 12.50

Variation of salmon Red Label tartare with seaweed and gravlax

Pâté en croûte noisettes et pleurotes 8.90

Pâté en croute hazelnuts and oyster mushrooms

LES SALADES

Vegan Bowl 12.00

(boulgour, mangues, avoctas, poivrons rouges, cébettes,
patates douces, houmous Atelier V)

Bulgur, mango, avocado, red capsicum, cébettes, sweet potatoes, hummus from Atelier V

Salade Nordique 14.00

Saumon gravlax, crevettes roses, pousses d'épinards, carmine,
crème citronnée à l'aneth

Green salad, gravlax salmon, prawns, spinach sprout, carmine, lemon dill cream

Carpaccio de tomates d'antan 14.00

billes de burrata buffalo et viandes des grisons

Carpaccio of heirloom tomatoes, burrata buffalo balls and swiss dried beef

MENU ENFANT

*Jusqu'à 11 ans
CHILDREN'S MENU*

**Filet de poisson frais
ou Saucisse artisanale**

White fish fillet or Pork sausage

+

**Crèmeux au chocolat
ou 2 Boules de glace parfum au choix**

Creamy chocolate or 2 scoops ice cream flavors of your choice

8,50

LES VIANDES

Entrecôte de veau (env 200g) aux saveurs de truffe, frites fraîches 23.00

Veal rib steak with truffle flavors, fries

Bavette de bœuf Angus (180g env.), frites fraîches 16.50

Angus flank steak with shallots, fries

Burger «Moulin du Roy» 14.90

Steack haché VBF, tome de Rhuys, mesclun, tomate, oignon rouge, crème au lard fumé

Minced beef VBF, tome de Rhuys cheese, mesclun, tomato, red onions, smoked bacon cream

Garnitures au choix : frites fraîches *fries*, écrasé de samba à l'huile de homard *rushed samba*

*potato with lobster oil, compotée de fenouil *fenel compote*, salade mesclun *salad mesclun**

LES INCONTOURNABLES

Choucroute de la mer 19.00

Sea food sauerkraut

Fish and Chips, émulsion de petits pois à la menthe 13.90

Fish and chips, mint peas emulsion

Langoustines snackées au Kari Goss, frites fraîches 21.00

Snacked langoustine with kari goss, fries

LES POISSONS

Nage de cabillaud sur compotée de fenouil et crème vanillée 17.00

Cod, fenel compote and vanilla cream

Brochette de noix de St Jacques 16.60

et lard paysan, écrasé de samba à l'huile de homard

Scallops and country bacon skewers, crushed samba potato with lobster oil

Burger Atlantique 15.90

Buns à l'encre de seiche, tournedos de saumon snacké, sauce tartare au citron vert

Cuttlefish ink pigment buns, snacked salmon tournedos, lime tartare sauce

Tartare de saumon Label Rouge aux algues 17.00

Frites de patates douces

Salmon tartare with seaweed, sweet potato fries

MENU DU JOUR

(selon disponibilité)

Servi du lundi au vendredi, le midi de 12h00 à 14h30

Plat ou Criée du jour 9.90

Dish or Fish of the day

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 13.50

Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 18.50

Starter + Main Course + Dessert

MENU DE L'ATLANTIQUE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 22

Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 28

Starter + Main Course + Dessert

6 huîtres creuses n°3 de la Maison Jégat à Arradon

Ou Soupe de poissons de nos côtes

Ou Pâté en croûte noisettes et pleurotes

Nage de cabillaud sur compotée de fenouil et crème vanillée

Ou Tartare de Saumon Label Rouge aux algues, frites de patates douces

Ou Bavette de bœuf Angus (env.180g) à l'échalote, frites fraîches

Verrine bretonne

Ou Crème brûlée vanille

Ou Café, thé ou infusion gourmand

MENU GOURMAND

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28

Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 34

Starter + Main Course + Dessert

9 huîtres creuses n°3 de la Maison Jégat à Arradon

ou Déclinaison de saumon Label Rouge tartare aux algues et gravlax

ou Palourdes du Golfe farcies

Brochette de noix de St Jacques

et lard paysan, écrasé de samba à l'huile de homard

ou Pêche du moment (poisson noble selon arrivage)

ou Entrecôte de veau (200g env.) aux saveurs de truffe, frites fraîches

Assortiment de fromages affinés

ou Entremet pamplemousse/combava

ou Soupe de fruits rouges, sorbet menthe et tuile dentelle

ou Café, thé ou infusion gourmand