

# L'ATLANTIQUE



[www.atlantique-vannes.fr](http://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 !

# Grignotages

Planche apéro - 10.00€

Andouille, chèvre frais, chorizo, jambon fumé, tomé 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

Cheeseburger

OU

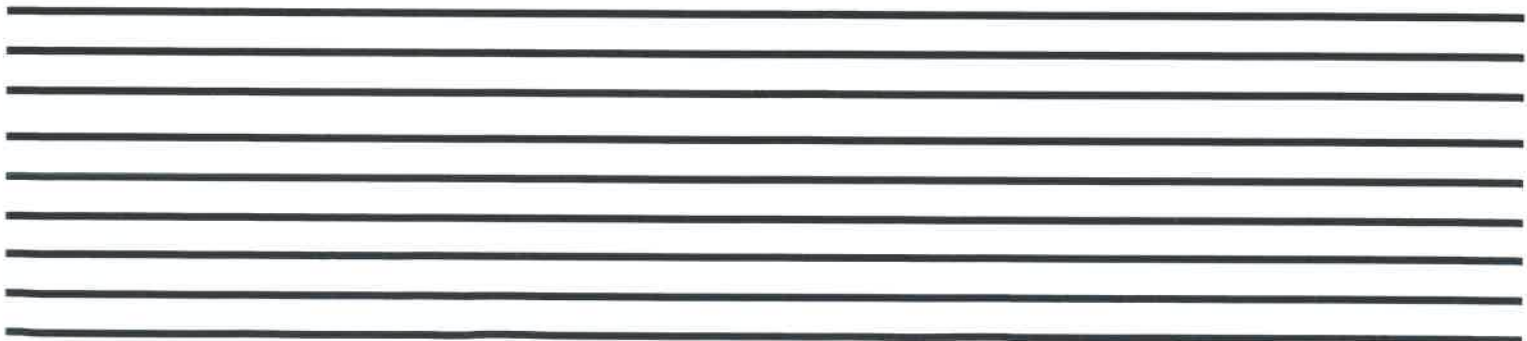
Fish burger

+

accompagné de frites

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

**12.00€**



# Le banc de l'écailler

Huîtres naturelles 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 - 25.00€**

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

# Les entrées

Tartare de bar à la façon thaï (Soja, miel, sésame, citronnelle et coriandre) - 14.00€

Carpaccio de magret de canard fumé,  
pomme granny smith et betterave giogga,  
marinade moutarde de Meaux - 12.00€

Le pâté en croûte aux pistaches, compotée  
d'oignons au thym - 13.00€

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

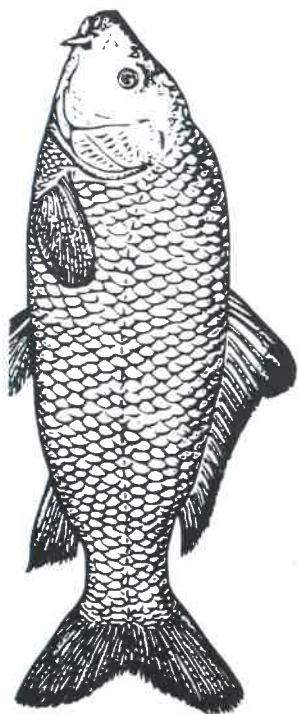
## Les salades

Vegan bowl - 13.00€

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

Campagnarde - 14.00€

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



# ARVOR

Poulpe frit, écrasé de pommes de terre aux algues, réduction de balsamique - 20.00€

Dos de cabillaud en crumble de chorizo, velouté de cebettes et patates douces - 25.00€

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

Pêche du moment - Voir chevallet

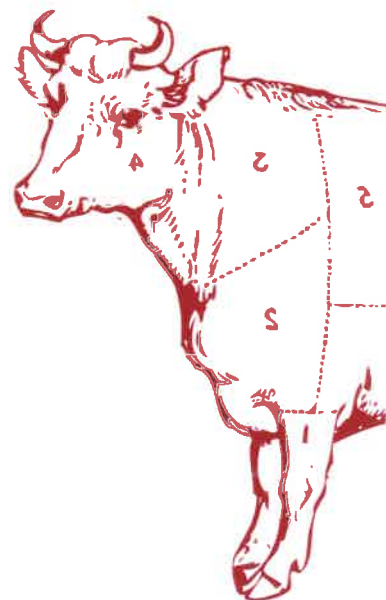
# DOUAR

Risotto au jambon Serrano, jus de vin aux saveurs de truffes - 22.00€

Tournedos de filet de boeuf snacké (VBF), rattes roties, crème mignonette - 28.00€

Filet mignon de porc breton aux pommes et cidre, coco blanc et tomates au thym - 26.00€

Burger de boeuf, trappe de Timadeuc, lard fumé et sauce barbecue - 19.00€



# Menu Atlantique

Menu hebdomadaire

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

Entrée + Plat + Dessert - 31.00€

# Menu Gourmand

Menu mensuel

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

Entrée + Plat + Dessert - 36.00€

## Entrée

- 9 huîtres -

Huîtres creuses du Golfe du Morbihan

- Terrine de chair de crabes aux  
langoustines -

Terrine de chair de crabes aux langoustines,  
crème de ciboulette au citron yuzu

## Plat

- Diagonale de porc breton -

Diagonale de porc breton (filet mignon, lard  
fumé, saucisse, andouille) au cidre,  
déclinaison de choux

- Bouillon de lotte au thé matcha -

Bouillon de lotte au thé matcha, méli mélo  
de légumes croquants

## Dessert

- Dessert by Alain Chartier -

Perle du Golfe (chocolat, vanille, caramel et praliné)

Tarte citron meringuée

Cheesecake coulis fruits rouges

Baba au rhum

Verrine glacée dark chocolat

- Café, thé, infusion gourmands -

# Desserts

Créations by Alain Chartier - 9.50€



*Alain Chartier, Meilleur Ouvrier de France (MOF)*

*Pâtissier - Chocolatier - Glacier à Vannes*

- La perle du Golfe -

Huitre en chocolat, vanille, caramel et praliné

- Tarte citron meringuée -

- Cheesecake coulis fruits rouges -

- Baba au rhum -

- Verrine glacée Dark Chocolat -

Glace chocolat 80%, nougatine chocolat et mousse au chocolat galcée

---

Café, thé ou infusion gourmands 9.50€

---

Assiette de fromages affinés 9.00€