

Pour l'apéro!

PLANCHES À PARTAGER, OU PAS...

Planche de charcuteries et fromages	19.50€
Planche Océane Saumon fumé, huîtres, crevettes, bulots.....	21.50€

APÉRITIFS

Coupe de Champagne Mercier 12 cl.....	11.00€
Pastis de St-Tropez 1212 2 cl.....	4.20€
Ricard 2 cl.....	3.80€
Martini blanc ou rouge 5 cl.....	4.00€
Porto rouge ou blanc 5 cl.....	4.00€
Suze 5 cl.....	4.00€
Campari 5 cl.....	4.00€
Kir Breton 12 cl.....	3.80€
Kir vin blanc 12 cl.....	4.00€
Cassis, mûre, pêche, framboise	
Kir pétillant 12 cl.....	5.00€
Cassis, mûre, pêche, framboise	
Pommeau de Bretagne 5 cl.....	4.00€

SOFT DRINKS

Plancoët Intense 33 cl.....	4.00€
Plancoët Cristal 33 cl.....	4.00€
Breizh Cola 33 cl.....	4.50€
Breizh Cola Zéro 33 cl.....	4.50€
Limonade 33 cl.....	4.50€
Ice Tea 25 cl.....	4.50€
Schweppes Agrum' 25 cl.....	4.50€
Schweppes 25 cl.....	4.50€
Orangina 25 cl.....	4.50€
Jus de fruits Granini 25 cl.....	4.50€
Orange, Ananas, Abricot, Fraise, Tomato	

COCKTAILS

Gin tonic 12 cl.....	9.50€
Spritz 16 cl.....	9.50€
Mojito 12 cl.....	9.50€
Mojito Royal 12 cl.....	12.00€
Ti punch 4 cl.....	9.50€
Virgin Mojito sans alcool 12 cl.....	7.00€
L'Océan 12 cl.....	9.50€
Pétillant, curaçao, orange	
Planteur maison sans alcool 16 cl.....	7.00€
Planteur maison avec alcool 16 cl.....	9.50€
Américano maison 12 cl.....	11.00€

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Loburg	4.00€	7.80€
Leffe	4.50€	8.80€
Monaco, Panaché	4.00€	7.80€
Picon Bière	4.50€	8.50€

BIÈRES & CIDRE BOUTEILLE

Blanche Hermine 33 cl.....	5.50€
Duchesse Anne 33 cl.....	5.50€
Jupiler 00 25 cl.....	4.00€
Desperados 33 cl.....	6.50€
La Bolée de Paimpol 33 cl.....	4.00€

CHAMPAGNES

Coupe de Mercier 12 cl.....	11.00€
Champagne Mercier 75 cl.....	65.00€



Retrouvez
notre carte des vins
en dernière page.



LE BANC DE L'ÉCAILLER

Huîtres de Paimpol creuses N°2

- Les 6 13.00€
- Les 9 19.00€
- Les 12 25.00€

Crevettes roses 250 gr 11.00€

Bulots à l'aïoli 300 gr 9.50€

Assiette dégustation 11.90€

2 huîtres, 3 bulots, 3 crevettes

NOS ENTRÉES

**Soupe de poissons maison
et ses accompagnements** 11.90€

**Brouillade d'œufs plein air, mouillettes
à l'huile de truffe** 13.50€

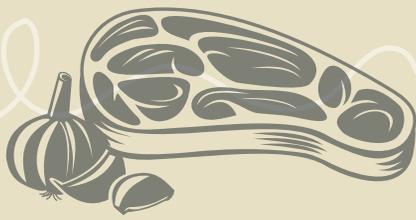
**Crottin de chèvre rôti au miel,
jambon de pays et salade** 14.50€

**Pâté en croûte du chef (griottes et foie gras)
et son chutney de figes** 14.50€

**Poêlée de Morgat
au chorizo ibérique** 14.50€

**Saumon fumé par nos soins
et ses accompagnements** 18.50€

**Foie gras de canard aux épices douces,
chutney de figes** 19.00€



Nos Plats

DE VIANDE

Toutes nos viandes proviennent
d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Paleron breton fondant sauce au poivre,
écrasé de pommes de terre et carottes
au beurre 1/2 sel 17.50€

1/2 Magret de canard rôti 18.50€
sauce gastrique miel poivré, poêlée du moment

Le Burger Montagnard 19.50€
Steak de bœuf, fromage des montagnes,
oignons, lard, salade

Le suprême de poulet fermier 23.50€
Label Rouge au vin du Jura et morilles,
purée maison

Entrecôte bretonne grillée 26.50€
beurre persillé, poêlée du moment

Le ris de veau croustillant du chef 30.00€
sauce morilles

Supplément frites 3.00€

Supplément salade 3.00€

Nos Plats

DE POISSON

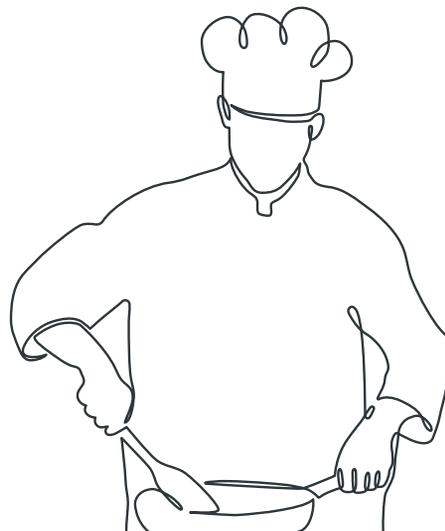
Tous nos poissons proviennent
de nos côtes sauvages.

**Pavé de cabillaud ou Lieu jaune
selon arrivage** 22.50€
à l'andouille de Guémené,
écrasé de pommes de terre

**Poêlée de noix de St-Jacques
de la Baie** 26.50€
fondue de poireaux, pâtes de chez David Le Ruyet
Humm, au top..

Médailles de lotte snackés 26.50€
chips de lard et sweet chili sauce

La Cotriade du Restaurant du Port 29.50€
lotte, st jacques, cabillaud



Formules du midi

Sauf week-end et jours fériés

Plat du jour (viande ou poisson)..... **14.00€**

Entrée + Plat du jour ou **Plat du jour + Dessert** **17.50€**

Entrée + Plat + Dessert **20.50€**

Entrée

Entrée du jour

ou

Petite dégustation
de fruits de mer

(2 huîtres, 3 bulots, 3 crevettes)

ou

Terrine de campagne maison

ou

Soupe de poissons maison
et ses accompagnements

Plat

Poisson du jour

ou

Viande du jour

Dessert

Dessert du jour

ou

Crumble pomme rhubarbe

ou

Fromage Blanc,
coulis de fruits rouges

ou

Coupe de glace 2 boules

Menu à 32.90€

Pour la bonne organisation, aucun changement ne sera possible dans notre carte et dans nos menus (tout changement sera facturé en supplément).

Entrée

6 huîtres n°2 de Paimpol

ou

Brouillade d'œufs plein air,
mouillettes à l'huile de truffe

ou

Bulots à l'aïoli

ou

La terrine du chef
et son chutney de figue

ou

Crottin de chèvre
rôti au miel

Plat

Pavé de cabillaud ou
lieu jaune selon arrivage,
à l'andouille de Guémené,
écrasé de pommes de terre

ou

Paleron breton fondant
sauce au poivre, écrasé
de pommes de terre et
carottes au beurre 1/2 sel

ou

Le 1/2 magret de canard
rôti, sauce gastrique miel
poivré, poêlée du moment

Dessert

Crème brûlée
à la vanille

ou

Profiteroles
au chocolat

ou

Tarte tain et sa crème

ou

Assiette de
fromages affinés
(3 morceaux)

Supplément frites **3.00€**

Supplément salade **3.00€**



Menu à 39.50€

LA SAINT-JACQUES DE LA BAIE

Saint-Jacques de plongée, pêchée à la main

Entrée

Carpaccio de Saint-Jacques
huile d'olive bio
et herbes fraîches,
zestes de citron vert
ou
Saint-Jacques
à l'Armoricaine de homard

Plat

Farandole de Saint-Jacques
en trois recettes
ou
Saint-Jacques
à la fondue de poireaux,
pâtes « Le Ruyet »

Dessert

Au choix sur la carte

11.00€

- 10 ANS

Menu enfant

Plat

Poisson du jour / pâtes
ou
Steak haché / frites

Dessert

Glace 2 boules

Menu à 46.90€

Pour la bonne organisation, aucun changement ne sera possible dans notre carte et dans nos menus (tout changement sera facturé en supplément).

Entrée

9 huîtres n°2 de Paimpol
ou
Saumon fumé par nos soins
et ses accompagnements
ou
Foie gras de canard aux épices douces,
chutney de figues
ou
Poêlée de Morgat
au chorizo ibérique

Plat

Médailles de lotte snackés
chips de lard et sweet chili sauce
ou
La Cotriade du Restaurant du Port
(lotte, st jacques, cabillaud)
ou
Le suprême de poulet fermier
Label Rouge au vin du Jura et morilles,
purée maison
ou
Ris de veau croustillant à ma façon,
poêlée du moment (supplément 2€)

Dessert

Au choix sur la carte

Supplément frites 3.00€

Supplément salade 3.00€



Nos Desserts

Crumble pomme rhubarbe 6.50€
Glace vanille

Verrine de fromage blanc fermier .. 6.50€
Coulis de fruits rouges

Profiteroles au chocolat 8.50€

Crème brûlée à la vanille 7.50€

Gourmandise citron meringué 8.50€

Tarte tatin et sa crème fraîche 7.50€

Traou Mad Pomme 8.50€
Caramel beurre salé, glace vanille

Assiette de fromages affinés 9.50€
Servi avec salade verte

Café ou Thé Gourmand 9.50€
Assortiment de pâtisseries maison

NOS COUPES GLACÉES

Coupe de glace 2 boules 6.00€
2 boules de glace au choix

La Dame Blanche 8.50€
3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly, meringue

Chocolat ou Café liégeois 8.50€
3 boules de glace, sauce, chantilly

La Breizh 8.50€
3 boules caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé, pomme chaude, sablé breton

La Pistachio 8.50€
1 boule vanille, 2 boules pistache, coulis de fruits rouges, chantilly

La Coupe Élodie 8.50€
3 boules framboise, sauce chocolat, chantilly et amandes grillées

La Coconut 8.50€
2 boules coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées

L'Antillaise 9.50€
1 boule rhum raisin, 2 boules vanille, rhum, banane



Nos parfums GLACES & SORBETS

- Vanille • Café • Chocolat
- Caramel beurre salé
- Pistache • Framboise • Poire
- Rhum-raisin • Citron vert
- Menthe-chocolat • Coco

La Colonel 9.50€
2 boules citron vert, vodka

La William 9.50€
2 boules sorbet poire, poire William

L'After Eight 9.50€
2 boules menthe chocolat, Peppermint

**Supplément chantilly
ou sauce chocolat : 2.00€**



Nos Boissons

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Déca	2.50€
Café ou Déca allongé	2.60€
Double Espresso ou Déca	5.00€
Viennois	4.50€
Café crème ou Déca crème	2.60€
Chocolat chaud	4.00€
Thé ou Infusion	3.90€

EAUX MINÉRALES

Plancoët Plate 50 cl	4.50€
Plancoët Plate 100 cl	5.50€
Plancoët Gazeuse 50 cl	4.50€
Plancoët Gazeuse 100 cl	6.00€

RHUMS

Diplomático 4 cl	8.00€
Don Papa 4 cl	8.00€
Zacapa 23 ans 4 cl	14.00€
Damoiseau XO 4 cl	14.00€

COGNACS

Cognac ABK6 VSOP 4 cl	6.00€
Cognac Hennessy VS 4 cl	8.00€
Cognac Hennessy XO 4 cl	25.00€

GINS

Tanqueray N°Ten 4 cl	7.00€
Brockmans 4 cl	7.00€

DIGESTIFS

Calvados Avalen 4 cl	6.00€
Poire William 4 cl	6.00€
Menthe Pastille 4 cl	6.00€
Get 27 4 cl	6.00€
Irish Coffee 8 cl	8.00€
Baileys 4 cl	6.00€

WHISKYS

JB 4 cl	6.00€
Jameson 4 cl	6.00€
Oban 14 ans 4 cl	7.00€
Cardhu 12 ans 4 cl	8.00€
Lagavulin 16 ans 4 cl	9.00€
Talisker Port Ruighe 4 cl	8.00€



Vins Blancs

12 cl 75 cl

VAL DE LOIRE		
AOP Menetou-Salon Antoine de la Lafarge	6.00€	35.00€
AOP Sancerre Blanc Domaine Durand		37.00€
Valençay Domaine Minchin (fruité et fraîcheur)	6.00€	32.00€
IGP Chardonnay Val de Loire Domaine des Forges	6.00€	21.00€
AOP Muscadet sur Lie Domaine de l'Aiguillette Mouzillon		23.00€
AOP Muscadet Vieilles Vignes Domaine de l'Aiguillette		25.00€
BORDEAUX		
AOP Entre-Deux-Mers Château Turcaud		24.50€
RHÔNE		
AOP Crozes-Hermitage Les Ramades, Tardieu-Laurent	6.00€	38.00€
BOURGOGNE		
AOP Bourgogne Les Thorains	6.00€	43.00€
Beaujolais Villages Terres Blanches		29.00€
AOP Pouilly-Fuissé Maison Albert Bichot		48.00€
ALSACE		
AOP Riesling Schlumberger		21.00€
AOP Gewurztraminer Schlumberger	6.00€	38.00€
SUD-OUEST		
Classic Côtes-de-Gascogne Domaine Tariquet (sec)	6.00€	21.00€
Côtes-de-Gascogne moelleux Bio Domaine de Laxé	6.00€	23.00€

Vins Rosés

12 cl 75 cl

LOIRE		
AOP Cabernet d'Anjou Le Luron de la tour Bio		21.00€
CORSE		
IGP Umanu Vignerons Corsicans	6.00€	24.00€
MÉDITERRANÉE		
IGP Méditerranée Rosé Insolence		22.50€

Vins Rouges

12 cl 75 cl

VAL DE LOIRE		
AOP Chinon Réserve, Baudry Dutour		24.00€
Saint Nicolas de Bourgueil Entre vin et marée (floral et fruité)	6.00€	30.00€
RHÔNE		
AOP Côtes-du-Rhône Les Lauzières	6.00€	23.00€
Costières de Nîmes L'Ermitte d'Auzan Bio (souple, fruité, épice)	6.00€	25.00€
Saint-Joseph Les Côteaux Domaine Durand (fruits rouges, notes poivrées)		62.00€
BEAUJOLAIS		
AOP Brouilly Domaine Louis Tête		28.00€
Juliéna Les Crots Domaine Pascal Aufranc (fruits frais, souple)	6.00€	36.00€
LANGUEDOC		
AOP Pic St-Loup Vieilles vignes Domaine Lancyre		32.00€
Saint-Chinian Intuition Domaine de Viranel (aromatique, fin)		29.00€
Faugères La Closeraie Abbaye Sylva Plana (fruits noirs, caractère)	6.00€	38.00€
BORDEAUX		
Bordeaux Château Penin (fruits mûrs, souple)	6.00€	28.00€
AOP Saint-Emilion Château Barberousse	6.00€	37.00€
Lalande de Pomerol Château Âme de Musset (onctueux, final épice)		59.00€
BOURGOGNE		
Gamay Domaine Fellot (très fruité et léger)	6.00€	35.00€
Hautes Côtes de Beaunes Domaine Durand (de la gourmandise, belle longueur en bouche)		49.00€

Vins en Carafe 50 cl

IGP Blanc Sauvignon, Comté Tolosan	10.00€
IGP D'Oc, Rosé de Provence	10.00€
IGP D'Oc, Rouge Merlot Caprice	10.00€