

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 Millésimé 12 cl.. 12.00€

Pastis de St-Tropez 2 cl..... 4.00€

Ricard 2 cl 4.00€

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 25 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€

Lillet Spritz 16 cl 9.50€

Mojito 12 cl 9.50€

Mojito Royal 12 cl 12.00€

Mojito Desperados 33 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 11.50€

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 6.00€

Duchesse Anne 33 cl 6.00€

Jupiler 00 25 cl 4.50€

Desperados 33 cl 6.50€

La Bolée de Paimpol 33 cl 4.50€

CHAMPAGNES

Coupe de Faÿ Berjot Millésimé 12 cl 12.00€

Champagne Faÿ Berjot Millésimé 75 cl . 70.00€



*Retrouvez
notre carte des vins
en dernière page.*



LE BANC DE L'ÉCAILLER

Huîtres de Paimpol creuses N°2

"Les Coquillages du Sillon" Yan Quéré

• Les 6	13.00€
• Les 9	19.00€
• Les 12	25.00€
Crevettes roses 250 gr	11.50€
Bulots à l'aïoli 300 gr	11.50€
Assiette dégustation	12.50€
2 huîtres, 3 bulots, 3 crevettes	

NOS ENTRÉES

Soupe de poissons maison et ses accompagnements	12.50€
Rillettes de poisson maison et ses toasts	12.50€
Terrine de campagne maison aux pistaches	12.50€
Gratinée de Saint-Jacques fondue de poireaux et magret fumé	17.00€
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 figues	15.50€
Poêlée de Morgat au chorizo ibérique	14.50€
Saumon fumé « Fumoir de Paimpol » et ses accompagnements	18.50€
Foie gras de canard aux épices douces, chutney de figues	19.00€



Nos Plats

DE VIANDE

Nos viandes proviennent
de France et de l'Union Européenne.

Le bœuf

Paleron breton fondant sauce au poivre,
écrasé de pommes de terre et carottes
au beurre 1/2 sel 18.50€

Le burger Montagnard 21.50€
Steak de bœuf, tomme de Savoie,
oignons, lard, salade

Faux-filet grillé race à viande 300 gr 27.50€
beurre persillé, frites/salade

Tartare de faux-filet grillé
race à viande 25.50€
frites/salade

L'agneau

Éfiloché d'épaule d'agneau,
et son jus corsé façon Parmentier 18.50€

Le burger d'agneau 21.50€
Éfiloché d'agneau, cheddar fumé,
sauce blanche, crudité

Le porc

Éfiloché de porc BBQ,
écrasé de pommes de terre,
carottes/salade 18.50€

Le burger de porc 21.50€
Éfiloché de porc BBQ, cheddar fumé, crudité,
sauce BBQ

La volaille

Le suprême de poulet fermier Label Rouge
Au vin du Jura et morilles, purée maison ... 25.50€

Le suprême de poulet
frites, salade, sauce poivre 23.50€

1/2 magret de canard gastrique
miel poivré, poêlée du moment 18.50€

Nos Plats

DE POISSON

Nos poissons proviennent de
La Marée pour Tous, Vezin-Le-Coquet.

Morgat à l'armoricaine 20.50€
riz pilaf

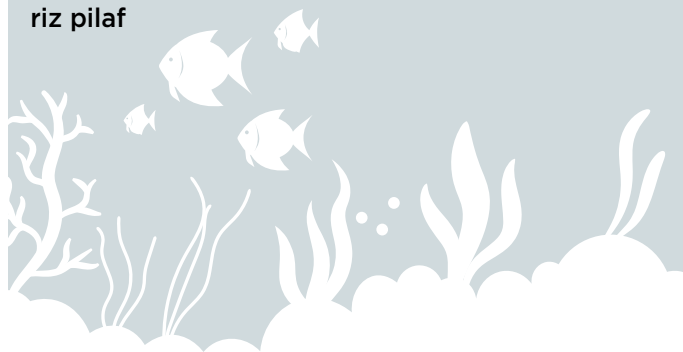
Pavé de cabillaud ou lieu jaune
selon arrivage 23.50€
à l'andouille de Guémené,
écrasé de pommes de terre

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

Duo de gambas et St-Jacques 28.50€
tagliatelles

La lotte à la plancha 25.50€
chips de lard, poêlée du moment, sauce vierge

La lotte à l'armoricaine de homard ... 25.50€
riz pilaf



Les spécialités du chef

L'Irrésistible LIÈVRE À LA ROYALE,
purée truffée 39.00€

Le ris de veau croustillant du chef,
sauce morilles 31.50€

Supplément frites 3.50€

Supplément salade 3.00€

Formules du midi

Sauf week-end et jours fériés

Plat du jour (viande ou poisson) 14.50€

Entrée + Plat du jour ou **Plat du jour + Dessert** 18.50€

Entrée + Plat + Dessert 21.50€

Entrée

Entrée du jour

ou

Petite dégustation
de fruits de mer

(2 huîtres, 3 bulots, 3 crevettes)

ou

Terrine de campagne maison

ou

Rillettes de poisson
et ses toasts

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

Pain perdu au caramel
beurre salé, glace vanille

ou

Fromage blanc,
coulis de fruits rouges

ou

Coupe de glace 2 boules

Menu à 33.90€

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

Poêlée de Morgat
au chorizo ibérique

ou

Bulots à l'aïoli

ou

La terrine du chef
et son chutney de figues

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

Morgat à l'armoricaine, riz pilaf

ou

Paleron fondant sauce au poivre, écrasé
de pommes de terre et carottes

ou

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

ou

Suprême de poulet, frites/salade

Dessert

Au choix à la carte

Supplément frites 3.50€

Supplément salade 3.00€



Menu à 40.50€

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 à la carte

11.00€

- 10 ANS

Menu enfant

Plat

Poisson du jour / pâtes

ou

Steak haché / frites

Dessert

Glace 2 boules

Menu à 47.90€

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 « Fumoir de Paimpol »
et ses accompagnements

ou

Foie gras de canard aux épices douces,
chutney de figes

ou

Gratinée de Saint-Jacques
fondue de poireaux et magret fumé

Plat

Médailon de lotte à la plancha,
chips de lard et sauce vierge

ou

Duo de gambas et St-Jacques, tagliatelles

ou

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

ou

Le faux-filet race à viande, sauce poivre,
poêlée du moment

ou

Ris de veau croustillant du chef,
poêlée du moment (supplément 2€)

Dessert

Au choix à la carte

Supplément frites 3.50€

Supplément salade 3.00€



Nos Desserts

Crumble pomme rhubarbe 6.50€
Glace vanille

Verrine de fromage blanc 6.50€
Coulis de fruits rouges

Notre pain perdu 6.50€
au caramel beurre salé

Crème brûlée à la vanille 7.50€

Financier pistache, pamplemousse .. 7.50€
Glace bulgare

Profiteroles au chocolat 8.50€

**Omelette norvégienne
flambée Grand-Marnier** 8.50€

Traou Mad Pomme 8.50€
Caramel beurre salé, glace vanille

Assiette de fromages affinés 9.50€
Servis 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

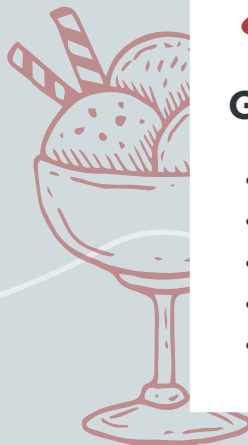
La Breizh 8.50€
3 boules caramel beurre salé, sauce caramel
beurre salé, pomme chaude, sablé breton

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	6.00€
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	8.00€
Cognac Hennessy VS 4 cl	9.00€
Cognac Hennessy XO 4 cl	25.00€

GINS

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

DIGESTIFS

Calvados Avallen 4 cl	8.00€
Poire William 4 cl	8.00€
Menthe Pastille 4 cl	8.00€
Get 27 4 cl	8.00€
Irish Coffee 8 cl	9.50€
Baileys 4 cl	8.00€

WHISKYS

J&B 4 cl	6.00€
Jameson 4 cl	6.50€
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 la Dame de Châtenoy, Isabelle et Pierre Clément	7.00€	36.00€
AOP Sancerre Blanc Domaine Clos Saint-Martin, Isabelle et Pierre Clément		38.00€
Quincy Domaine Tatin (coup de cœur)	8.00€	44.00€
AOP Muscadet sur Lie Domaine de l'Aiguillette Mouzillon		24.00€
AOP Muscadet Vieilles Vignes Domaine de l'Aiguillette		26.00€

BORDEAUX

AOP Entre-Deux-Mers Château Turcaud		26.00€
---	--	--------

RHÔNE

AOP Crozes-Hermitage Les Ramades, Tardieu-Laurent	7.00€	40.00€
---	-------	--------

BOURGOGNE

AOP Pouilly-Fuissé Maison Albert Bichot		48.00€
Chablis Églantière Durup AOP		44.00€

ALSACE

AOP Riesling Schlumberger		23.00€
AOP Gewurztraminer Schlumberger	7.00€	39.00€

SUD-OUEST

Chardonnay Abbotts Delaunay "Les Fruits sauvages"	6.00€	23.00€
Classic Côtes-de-Gascogne Domaine Tariquet (sec)		24.00€
Côtes-de-Gascogne moelleux Bio Domaine de Laxé	6.00€	24.00€

Vins Rosés

12 cl 75 cl

LOIRE

AOP Cabernet d'Anjou Le Luron de la Tour Bio		23.00€
--	--	--------

CORSE

IGP Umanu Vignerons Corsicans	6.00€	25.00€
--------------------------------------	-------	--------

MÉDITERRANÉE

IGP Méditerranée Rosé Insolence		24.00€
--	--	--------

Vins en Carafe

25 cl / 6.50€ 50 cl / 11.00€

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



Nos Vins

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)	7.00€	34.00€
Saint-Nicolas de Bourgueil "Le Fondis" Amirault (coup de cœur)		45.00€

RHÔNE

AOP Côtes-du-Rhône Les Lauzières		25.00€
Costières de Nîmes L'Ermite d'Auzan Bio (souple, fruité, épicé)		28.00€
Saint-Joseph Les Côteaux Domaine Durand (fruits rouges, notes poivrées)		65.00€
AOP Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire		76.00€

BEAUJOLAIS

AOP Brouilly Domaine Louis Tête		29.00€
Juliéas Les Crots Domaine Pascal Aufranc (fruits frais, souple)	7.00€	36.00€

LANGUEDOC

AOP Pic St-Loup Vieilles Vignes Domaine Lancyre		34.00€
Saint-Chinian Intuition Domaine de Viranel (aromatique, fin)		31.00€
Faugères La Closeraie Abbaye Sylva Plana (fruits noirs, caractère)		39.00€

BORDEAUX

Haut Médoc Château Liversan Cru Bourgeois	6.00€	25.00€
Lussac Saint-Emilion Château de la Grenière		32.00€
AOP Saint-Emilion Château Barberousse	7.00€	37.00€
Médoc cru bourgeois Château Patache d'Aux		38.00€
Lalande-de-Pomerol Château Âme de Musset (onctueux, final épicé)		59.00€
Saint-Emilion Grand cru Château Clos Systey		85.00€

BOURGOGNE

AOP Pommard Le Clos des Ursulines, Albert Bichot		95.00€
Hautes Côtes de Beaunes Domaine Durand Loïc		49.00€