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 12 cl ..... 12.00€
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 ..... 4.00€
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, Tomate

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€
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€
Bière du moment	4.50€	8.80€

BIÈRES & CIDRE BOUTEILLE

Blanche Hermine 33 cl ..... 6.00€
Duchesse Anne 33 cl ..... 6.00€
Jupiler 00 25 cl ..... 4.50€
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.

PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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 ..... 12.50€

Bulots à l'aïoli 300 gr ..... 12.50€

Assiette dégustation ..... 13.50€
2 huîtres, 3 bulots, 3 crevettes

Assiette gourmande Terre et Mer ..... 27.50€
Coquille Saint-Jacques en fondue de poireaux, 2 huîtres,
1 toast de foie gras, 2 tranches de saumon fumé de Paimpol,
4 crevettes, 4 tranches de magret fumé, chutney aux figues

Plateau de fruits de mer – Selon arrivage et sur commande.
N'hésitez pas, renseignements auprès du serveur(se).

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€

Assiette dégustation ..... 13.50€
2 huîtres, 3 bulots, 3 crevettes

Carpaccio de mignon de porc fumé en salade d'hiver ..... 13.50€

Praires farcies 12 pièces ..... 13.50€

Cassolette d'escargots farcis 12 pièces ..... 13.50€

**Pâté en croûte du chef (griottes et foie gras)
et son chutney de figues** ..... 15.50€

**Crottin de Chavignol rôti au miel,
salade croquante et jambon de Bayonne** ..... 14.50€

Saint-Jacques à la fondue de poireaux et magret fumé .... 18.50€

**Saumon fumé « Fumoir de Paimpol »
et ses accompagnements** ..... 18.50€

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

Pour la bonne organisation, aucun changement ne sera possible dans notre carte et dans nos menus (tout changement sera facturé en supplément).
PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Nos Plats

DE VIANDE

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

Le bœuf

Paleron fondant sauce au poivre,
écrasé de pommes de terre et carottes
au beurre 1/2 sel ..... 19.50€

Le burger Montagnard ..... 21.50€
Steak de bœuf, tomme du Vaumadeuc,
oignons, lard, frites/salade

Faux-filet grillé race à viande 300 gr .... 28.50€
beurre persillé, frites/salade

Tartare de faux-filet préparé 200 gr ..... 28.50€
frites/salade

L'agneau

Souris d'agneau en longue cuisson,
légume du moment, jus corsé ..... 29.00€

Le porc

Andouillette bretonne,
sauce moutarde, frites/salade ..... 18.50€

Épaule de cochon en longue cuisson 18.50€
purée au beurre 1/2 sel

Les volailles

1/2 magret de canard,
gastrique d'automne et airelles,
poêlée du moment ..... 19.50€

Le suprême de poulet fermier
sauce poivre, frites/salade ..... 23.50€

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

Le veau

Ris de veau croustillant du chef,
sauce morilles ..... 31.50€

Nos Plats

DE POISSON

Pavé de cabillaud ou lieu jaune
selon arrivage ..... 25.50€
à l'andouille de Guémené,
écrasé de pommes de terre

Médaillon de lotte
au coco de Bretagne, ... 26.50€
jus de homard et mignon de porc fumé

Médaillon de lotte snacké, ... 26.50€
chips de lard et sweet chili sauce

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

La cotriade du restaurant du Port .. 29.50€
lotte, Saint-Jacques, cabillaud

Sole meunière ..... 29.50€
écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches

Supplément frites ..... 3.50€
Supplément salade ..... 3.00€

Pour la bonne organisation, aucun changement ne sera possible dans notre carte et dans nos menus (tout changement sera facturé en supplément).
PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Formules du midi

Sauf week-end et jours fériés

Ne travaillant que des produits frais[9] les quantités peuvent être limitées[8]

Plat du jour (viande ou poisson) ..... **14.90€**

Entrée + **Plat du jour** ou **Plat du jour** + **Dessert** ..... **18.90€**

Entrée + **Plat** + **Dessert** ..... **21.90€**

Entrée

Entrée du jour
ou
Petite dégustation
de fruits de mer
(2 huîtres, 3 bulots, 3 crevettes)
ou
Terrine de campagne maison
aux pistaches
ou
Rillettes de poisson maison
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,
glace vanille
ou
Pain perdu au caramel
beurre salé, glace vanille
ou
Fromage blanc,
coulis de fruits rouges
ou
Coupe de glace 2 boules

Menu à 35.50€

Pour la bonne organisation[9] aucun changement ne sera possible dans notre carte et dans nos menus !tout changement sera facturé en supplément[8]

Entrée

6 huîtres n°2 de Paimpol
ou
Praires farcies 12 pièces
ou escargots farcis 12 pièces
ou
Carpaccio de mignon de porc fumé
en salade d'hiver
ou
Pâté en croûte du chef
et son chutney de figues
ou
Crottin de Chavignol rôti au miel
et jambon de Bayonne

Plat

Pavé de cabillaud ou lieu jaune
selon arrivage, à l'andouille de Guémené,
écrasé de pommes de terre
ou
Médaillon de lotte au coco de Bretagne,
jus de homard et mignon de porc fumé
ou
Suprême de poulet fermier Label Rouge
au vin du Jura et morilles, purée maison
ou
Paleron fondant sauce au poivre, écrasé de
pommes de terre et carottes au beurre 1/2 sel
ou
1/2 magret de canard, gastrique d'automne
et airelles, poêlée du moment

Dessert

Au choix à la carte

Supplément frites ..... **3.50€**

Supplément salade ..... **3.00€**

PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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
et herbes fraîches,
zestes de citron vert
ou
Saint-Jacques
à l'armoricaine

Plat

Farandole de Saint-Jacques
de la Baie
ou
Saint-Jacques
à la fondue de poireaux,
tagliatelles David Le Ruyet

Dessert

Au choix à la carte

Menu enfant

11.00€

– 10 ANS

Plat

Poisson du jour / pâtes
ou
Steak haché / frites

Dessert

Glace 2 boules

Menu à 49.00€

Pour la bonne organisation[9] aucun changement ne sera possible dans notre carte et dans nos menus !tout changement sera facturé en supplément[8]

Entrée

9 huîtres n°2 de Paimpol
ou
Saint-Jacques à la fondue de poireaux
et magret fumé
ou
Assiette de saumon fumé
et ses accompagnements
ou
Foie gras de canard aux épices,
chutney de figues

Plat

La cotriade du restaurant du Port
(lotte, Saint-Jacques, cabillaud)
ou
Sole meunière, écrasé de pommes de terre
aux herbes fraîches
ou
Saint-Jacques à la fondue de poireaux,
tagliatelles David Le Ruyet
ou
Le faux-filet race à viande, sauce poivre,
poêlée du moment
ou
Ris de veau croustillant à ma façon,
poêlée du moment (supplément 2 €)
ou
Souris d'agneau en longue cuisson,
légumes du moment, jus corsé

Dessert

Au choix à la carte

Supplément frites ..... **3.50€**

Supplément salade ..... **3.00€**

PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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, glace vanille

Profiteroles au chocolat ..... 8.50€

Poire pochée badiane et vanille intense ..... 8.50€
Sauce chocolat

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€

Pour la bonne organisation, aucun changement ne sera possible dans notre carte et dans nos menus (tout changement sera facturé en supplément).
PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Nos Boissons

BOISSONS CHAUDES

- Expresso ou Déca ..... 2.50€
- Café ou Déca allongé ..... 2.60€
- Double Expresso 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€

PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos Vins

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€
AOP Quincy Domaine Bigonneau	7.00€	36.00€
AOP Muscadet sur Lie Domaine de l'Aiguillette Mouzillon		24.00€
AOP Muscadet Vieilles Vignes Domaine de l'Aiguillette		26.00€
BORDEAUX		
AOP Côtes de Bordeaux Blaye Château La Bretonnière	6.00€	24.00€
RHÔNE		
AOP Crozes-Hermitage Perles Ivoire, Domaine Jean Esprit	8.00€	46.00€
BOURGOGNE		
AOP Hautes-Côtes de Nuits Maison Albert Bichot		48.00€
Chablis Domaine Billaud-Simon		55.00€
ALSACE		
AOP Riesling Fruits de Lune Bio Maison Burckel Jung		23.00€
AOP Gewurztraminer Fruits de Lune, Maison Burckel Jung	7.00€	39.00€
SUD-OUEST		
Chardonnay Abbotts Delaunay "Les Fruits sauvages"	6.00€	24.00€
IGP Côtes-de-Gascogne Villa Dria Côte Sauvage (sec)		24.00€
AOP Pacherenc Maestria (mœlleux)	6.00€	26.00€

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 Sauvignon, Caprice blanc
IGP D'Oc, Cinsault Caprice rosé
IGP D'Oc, Merlot Caprice rouge

Vins Rouges

	12 cl	75 cl
VAL DE LOIRE		
AOP Chinon Réserve, Baudry Dutour		24.00€
AOP Saumur Champigny Champs des Oiseaux Domaine Amirault Grosbois	6.00€	28.00€
Saint-Nicolas de Bourgueil "Le Fondis" Domaine Amirault		45.00€
RHÔNE		
AOP Côtes-du-Rhône Les Lauzières, Tardieu Laurent		25.00€
Costières de Nîmes Bio, Bouquet de fruits, Château d'Or et de Gueules		28.00€
AOP Crozes-Hermitage Cuvée Esprit, Domaine Jean Esprit	8.00€	45.00€
AOP Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire		76.00€
BEAUJOLAIS		
AOP Brouilly Maison Louis Tête		29.00€
Morgon Château Gaillard, Maison Louis Tête		36.00€
LANGUEDOC		
AOP Pic St-Loup Vieilles Vignes Domaine Lancyre		35.00€
AOP Saint-Chinian Surprise Domaine La Maurine		31.00€
AOP Minervois bio Exéa		26.00€
BORDEAUX		
AOP Côtes de Bourg Château Tour de Guiet	6.00€	25.00€
AOP Côtes de Bordeaux Blaye Château La Bretonnière		25.00€
AOP Saint-Emilion Château Barberousse	7.00€	37.00€
Médoc cru bourgeois Château Patache d'Aux		38.00€
AOP Pomerol Château du Couvent		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 Albus, famille Roux		49.00€

PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Création et impression : Communicolor - 02 96 42 24 85 - 10/25