

TAPAS

Assortiment d'accras (morue, crevette, légume)	6,50€
Boquerones (anchois au vinaigre)	7,00€
Falafels	6,50€
Plancha de gambas	10,00€
Guacamole	6,00€
Péquillos farcis au thon et anchois	8,00€

FRUITS DE MER

Huîtres creuses n°3 de l'Ile Tudy	
3 pièces	6,00€
6 pièces	12,00€
9 pièces	17,00€
12 pièces	22,00€
Huîtres creuses n°3 d'Audierne	
3 pièces	6,75€
6 pièces	13,50€
9 pièces	19,00€
12 pièces	25,00€
Bol de bigorneaux (150 g)	7,00€
Bol de bulots (200 g)	8,50€
Bol de crevettes roses (200 g)	12,00€
Langoustines	
150g	12,00€
300g	22,00€
Duo Langoustines (200g), huîtres (6 pièces)	26,00€
Palourdes grises, les 6 pièces	6,00€
Tourteau ou araignée (suivant arrivage)	
1/2 pièce	9,00€
Entier	16,00€
Homard mayonnaise (environ 500g)	
1/2	25,00€
entier	42,00€
Assiette de l'écailler	27,50€
3 huîtres n.3, 5 langoustines, 2 crevettes roses, 2 palourdes, bulots, bigorneaux	
Plateau de fruits de mer (1 personne)	45,00€
6 huîtres n.3, 7 langoustines, 3 crevettes roses, 4 palourdes, bulots, bigorneaux, 1/2 araignée ou 1/2 tourteau selon arrivage	
Plateau de fruits de mer royal (1 personne)	69,00€
1/2 homard, 6 huîtres n.3, 7 langoustines, 3 crevettes roses, 4 palourdes, bulots, bigorneaux, 1/2 araignée ou 1/2 tourteau selon arrivage	

PLANCHES DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

Jambon Bellota	
petite	11,50€
grande	18,00€
Jambon Serrano	
petite	7,00€
grande	11,50€
Cabacero de lomo	11,00€
Saucisson Bellota	7,00€
Chorizo Bellota	7,00€
Cecina (bœuf)	11,00€
Assortiment de charcuterie	17,00€
Assortiment de charcuterie et fromage	17,00€
4 pièces de fromage Fromagerie de Kérouzine,	8,00€
8 pièces de fromage Fromagerie de Kérouzine,	14,00€

CARTE

Palourdes farcies	
les 6	7,50€
les 12	14,50€
Méli-mélo de légumes au pesto, jambon de Serrano et chèvre frais	13,50€
Carpaccio de bresaola, salade de roquette à l'huile de truffe	14,00€
Salade de lentilles, façon berbère	11,50€
Pressé de tourteau et avocat au piment fumé, condiments de légumes à la mexicaine	16,00€
Salade folle de langoustines et homard	18,00€
Poisson grillé au beurre persillé	17,50€
Retour de pêche au beurre d'algues	19,00€
Pêche noble aux girolles et salicornes	29,00€
Pluma ibérique à la plancha, jus de chorizo et sauge	26,00€
Epaule d'agneau confite façon tajine	18,00€
Faux filet grillé sauce BBQ	
250g	19,00€
350g	26,50€

DESSERTS

Crème brûlée.....	8,00€
Pana cotta chocolat blanc, coulis de fruits rouges.....	7,00€
Tarte au chocolat, fraises et gelée à la liqueur de menthe.....	9,00€
Millefeuille « Gavotte », sauce caramel.....	8,00€
Soufflé glacé au citron et yuzu.....	8,00€



FORMULE DEJEUNER

Servi uniquement à midi

Plat du jour 12,50€
Entrée / Plat ou Plat / Dessert 15,00€
Entrée / Plat / Dessert 18,80€

LES P'TITS BIGORNEAUX

Menu servi aux enfants jusqu'à l'âge de 10 ans

Steack haché ou filet de poisson accompagné de frites ou légumes
2 boules de glace au choix
11,50€

GLACES

Glaces et sorbets fabriqués par un maître artisan glacier

**1 boule 2,60 € - 2 boules 4,20 € - 3 boules 5,60 € -
Boule supplémentaire 2,00 €
suppléments : chantilly, coulis de fruits,
sauce chocolat ou caramel 1€**

Parfums au choix :

Glace : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, blé noir, café, sablé, pistache de Sicile, miel, lavande, thym, lemon curd

Sorbet : fraise, framboise, cassis, citron, citron vert, fruits de la passion, mangue, menthe

COUPES GLACEES

Dame Blanche.....	8,50€
<i>3 boules de vanille, sauce chocolat, meringue, crème de marron, Chantilly</i>	
Gwinih du.....	8,50€
<i>2 boules blé noir, 1 boule caramel, pommes caramélisées, sauce caramel au beurre salé</i>	
Marco Polo.....	8,50€
<i>1 boule vanille, 1 boule café, 1 boule chocolat, raisins secs, sauce caramel, Chantilly</i>	
Coupe tarte citron meringuée.....	9,00€
<i>1 boule sablé, 2 boules lemon curd, meringue</i>	
La Valentine.....	9,20€
<i>1 boule fraise, 1 boule cassis, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, fruits rouges, Chantilly</i>	
La Garrigue.....	8,50€
<i>1 boule miel de garrigue, 1 boule lavande, 1 boule thym, pêche, Chantilly</i>	
L'Exotique.....	8,50€
<i>1 boule vanille, 1 boule mangue, 1 boule fruit de la passion, coulis de fruits exotiques, fruits, Chantilly</i>	
Coupe Mojito.....	9,50€
<i>1 boule citron vert, 2 boules menthe, rhum</i>	
Coupe Colonel.....	9,00€
<i>3 boules citron, vodka, rondelle de citron jaune</i>	
Coupe Kremmig.....	9,50€
<i>2 boules caramel, 1 boule sablé breton, kremmi</i>	

Nous portons un soin tout particulier à l'origine de nos produits :

Bœuf français, Charolais

Agneau français, Bourbonnais nord Auvergne

Pluma ibérique

Poisson : pêche côtière des Viviers d'Audierne

Coquillages : Viviers d'Audierne et Ronan Cariou, Ostréiculteur à l'Île Tudy

Fromages de la fromagerie de Kérouzine à Vannes, Emmanuelle et Olivier Régent, maîtres affineur de France

Charcuterie ibérique, importée par La Guildive

Légumes : circuit court favorisé

Vins de petits producteurs

Bières bretonnes :

Pression : Britt et St Erwann

Bouteille : Brasserie L'Amer d'Iroise Plogoff 

Brasserie Baril, Brest 



Nous cuisinons essentiellement des produits frais, cela peut entraîner un petit temps d'attente

CARTE



CARTE DES BOISSONS



CARTE DES VINS



