Menu à 14,00 €
Entrée + Plat ou **Plat + Dessert**
Starter + Main course or Main course + Dessert

Menu à 16,00 €
Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main course + Dessert

▪ ENTREES ▪

Assiette du Pêcheur
(Huîtres, Bulots, Crevettes Roses, Amandes)
Seafood plate (Oyster, Whelks, Prawns, Amandes)
ou **6 Huîtres Creuses de Cancale**
6 Oysters
ou **Terrine de Poissons***
Fish Terrine
ou **Salade de Crudités**
Crudités salad
ou **Bulots Mayonnaise**
Whelks with Mayonnaise
ou **Terrine de Campagne***
(Country Paté)
ou **Crevettes Roses**
Prawns with Mayonnaise
ou
Velouté de Crustacés Maison
Seafood Soup

▪ PLATS ▪
Une garniture au choix

Merlu entier Grillé à la Plancha
Grilled Local Fish
ou **Moules Marinière Garniture**
Mussels with Garnish
Supplément sauce crème, curry, roquefort, cidre : 1 €
gingembre : 2 €
ou **Papillotte de Poisson**
Local fish
ou **Jambon Braisé Garniture**
Braised Ham with Garnish
ou **Aile de Raie aux Câpres**
Skate Fish with Rice
ou **Pièce de Bœuf Grillée Garniture**
Grilled Rumsteak with Garnish
ou **Pâtes à la Carbonara**
Pasta a la Carbonara

▪ DESSERTS ▪

Tarte du Jour*
Pie of the Day
ou **Ile flottante***
Floating Island
ou **Far Breton**
Home made Prune Custard Flan
ou **Duo de glaces***
Ice Cream , 2 scoops
ou **Duo de fromages***
Cheese
ou **Mousse au Chocolat**
Chocolate Mousse
ou **Fromage Blanc et son Coulis de Fruits Rouges***
Cottage Cheese of red berries
ou **Crêpe Chocolat ou Caramel Beurre Salé***

Les Desserts

Mœlleux au Chocolat - Chocolate Fondant . . . **6,20 €**
Crème Brûlée . . . . . **6,00 €**
Tarte du Jour* - Pie of the Day . . . . . **5,50 €**
Ile Flottante* - Floating Island . . . . . **5,50 €**
Mousse au Chocolat - Chocolate Mousse . . . . **5,50 €**
Crumble aux Fruits de Saison . . . . . **6,50 €**
Poire Belle Hélène Revisitée . . . . . **9,00 €**
Poire pochée, crumble, chocolat chaud, glace poire, chantilly
Riz au Lait et son Caramel de Cidre . . . . . **6,50 €**
Rice Pudding with Caramel Cider
Café Gourmand . . . . . **8,00 €**
Thé Gourmand . . . . . **9,00 €**
Assiette Gourmande . . . . . **14,00 €**
(pour deux Personnes) - Assortment of Mini-Desserts
Fromage Blanc et son Coulis de Fruits Rouges* . . **5,50 €**
Cottage Cheese of red berries
Crêpe Chocolat ou Caramel Beurre Salé* . . **3,50 €**
Assiette de Trois Fromages* . . . . . **5,50 €**
Cheese Plate

Spécialitées Bretonnes

Far Breton . . . . . **6,00 €**
Home-made Prune Custard Flan
Kouign Amann et sa boule de glace* . . . **8,00 €**

Les Coupes Glacées*

Glace au Choix* (La Boule) . . . . . **2,00 €**
Scoop of Ice Cream

NOS PARFUMS* :
Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Citron , Cassis, Caramel au Beurre Salé, Pistache, Menthe-Chocolat, Rhum-Raisins, Noix de Coco, Passion, Pomme.
Flavours : Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Lemon, Black Currant, Caramel, Pistachio, Mint and Chocolate, Rum and Raisin, Coconut, Passion Fruit, Apple.

Dame Blanche* . . . . . **7,00 €**
Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly.
Scoop of Vanilla Ice Cream, Hot Chocolate, Whipped Cream.
Chocolat ou Café Liégeois* . . . . . **7,00 €**
Glace Chocolat ou Café, Coulis de Chocolat ou Café, Chantilly.
Scoop of Chocolate or Coffee Ice Cream, Chocolate or Coffee Cream, Whipped Cream.
Profiteroles au Chocolat* . . . . . **9,00 €**
Coupe Caraïbes* . . . . . **7,50 €**
Sorbets Passion, Glace Coco et Rhum-Raisins, Coulis de fruits, Crumble
Coupe Colonel* . . . . . **8,00 €**
Sorbets Citron, Vodka
Scoop of Lemon Ice Cream, Pear Brandy
Coupe Normande* . . . . . **8,00 €**
Sorbets Pomme, Calvados
Scoop of Apple Ice Cream, Calvados
After Height* . . . . . **8,00 €**
2 Boules de Menthe, Peppermint
Supplément Chantilly ou Chocolat Chaud Maison . . . . . **1,50 €**
Whipped Cream Extra or Hot Chocolate Extra

Les Boissons

▪ Apéritifs

Martini Blanc ou Rouge - Campari - Suze
Muscat - Pommeau - Porto (5 cl) ..... 3,80 €
Anisés (2 cl) ..... 3,50 €
Kir au Vin Blanc (10 cl) ..... 3,50 €
Pétillant (10 cl) ..... 3,80 €
Kir Pétillant (10 cl) ..... 4,00 €
Kir Breton (10 cl) ..... 3,50 €
Americano Maison ..... 8,00 €
Gin, Vodka ..... 6,00 €
Whisky - Clan Campbell, Jameson (4 cl) ..... 6,00 €
Chivas (4 cl) ..... 8,00 €
Jack Daniel's (4 cl) ..... 7,00 €
Alcool + Soda ..... 8,00 €

▪ Boissons non alcoolisées

Sirop à l'eau (25 cl) - Water Syrup ..... 2,20 €
(grenadine, fraise, citron, menthe)
Diabolo (25 cl) - Limonade and Syrup ..... 3,00 €
Limonade (25 cl) ..... 2,80 €
Jus de Fruits (25 cl) - Fruit Juice ..... 3,50 €
(orange, ananas, pamplemousse, pomme, abricot)
Sodas (25 cl) ..... 3,50 €
(coca colas, orangina, perrier, schweppes)

▪ Bières Bouteilles 25 cl - Beers

1664 ..... 3,60 €
Carlsberg ..... 3,90 €
Kronenbourg Pur Malt (sans Alcool) ..... 3,60 €
▪ Bière Pression (Draft Beer) ....25cl. 3,50 € ..50cl. 7,00 €
Picon Bière ..... 4,50 €
Panaché ..... 3,50 €
Bière sirop ..... 3,70 €

▪ Cidres - Cider

Cidre Brut 75 cl ..... 12 €
Cidre Brut 25 cl ..... 4 €

▪ Eaux minérales - Mineral Water

Eau Plate ou Gazeuse 1 litre ..... 6 €
1/2 litre. ..... 4 €

▪ Boissons Chaudes

Café Expresso, Décaféiné ..... 2,20 €
Double Expresso ..... 4,40 €
Café Crème - Coffee with Milk .....Petit..2,40 €... Grand..4,80 €
Thé Nature, Thé Vert Menthe - Tea ..... 3,20 €
Infusion ..... 3,20 €
Chocolat chaud - Hot Chocolate ..... 3,50 €
Cappuccino ..... 4,00 €

▪ Digestifs

Cognac - Calvados - Armagnac
Get 27 - Poire Williams (4 cl) ..... 6,80 €
Irish Coffee (20 cl) ..... 8,00 €

Les Vins

Blancs

▪ La Loire	37,50 cl	75 cl
Sauvignon de Touraine AOP	15,00 €	22,50 €
Muscadet sur Lie Sèvre et Maine AOP	14,00 €	22,00 €
Cheverny Blanc AOP		23,00 €
Sancerre Blanc AOP	17,00 €	29,50 €
Coteaux du Layon AOP		26,00 €

▪ Le Bordelais
Bordeaux Entre Deux Mers AOP ..... 20,00 €

▪ L'Alsace
Riesling AOP ..... 25,00 €
Pinot Gris AOP ..... 26,00 €

▪ Le Bourgogne et Le Sud
Terret-Chardonnay IGPOC ..... 20,50 €
Côtes de Gascogne IGP ..... 23,00 €
Mâcon Village AOP ..... 25,00 €
Chablis AOP ..... 29,50 €

Rosés

	75 cl
Côtes de Provence AOP	24,00 €
Chinon AOP	25,00 €

Rouges

▪ La Loire	37,50 cl	75 cl
Sancerre Rouge AOP	17,00 €	29,50 €
Saumur Champigny AOP	16,00 €	25,00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP		26,00 €
Anjou AOP		26,00 €

▪ Les Beaujolais et La Vallée du Rhône
Brouilly AOP ..... 27,00 €
Crôze - Hermitage AOP ..... 29,00 €

▪ Le Bordelais

Côtes de Bourg AOP	15,00 €	23,00 €
Saint - Emilion AOP		28,00 €

▪ L'Alsace
Pinot Noir AOP ..... 26,00 €

Les Pichets

	25 cl	50 cl
Rouge IGP	6,00 €	12,00 €
Blanc IGP	6,00 €	12,00 €
Rosé IGP	6,00 €	12,00 €

Vins au Verre 12 cl

Rouge, Blanc, Rosé, IGP ..... 3,50 €
Côtes de Gascogne blanc IGP ..... 3,90 €
Coteaux du Layon blanc AOP ..... 4,00 €
Anjou rouge AOP ..... 3,90 €
Pinot Gris ou Pinot Noir AOP ..... 4,20 €

Champagne

La coupe 9,00 € la 1/2 bouteille 27,00 € la bouteille 55,00 €

Les Entrées

Soupe de Poissons Artisanale "La Cancalaise" - Fish Soup . . . . . 8,50 €
Velouté de Crustacés - Seafood Soup . . . . . 8,50 €
Tartare de Saumon Cru, Avocat ou Pomme - Salmon Tartar with Avocado or apple . . . . . 12,90 €
Saumon Fumé au Bois de Hêtre par nos soins - House Smoke Salmon . . . . . 12,00 €
Carpaccio de Saint-Jacques à la Vanille ou Citron Vert - Scallops Carpaccio with Vanillla or Lime . . . . . 12,90 €
Foie Gras mi-cuit maison - Home-made Foie Gras . . . . . 12,90 €
Noix de Saint-Jacques Fumées et Saumon Fumé au Bois de Hêtre par nos soins . . . . . 12,90 €
Smoked Scallops and Smoked Salmon (Home-made)
Moules Marinière - Mussels "Marinière" - Supplément sauce crème, curry, roquefort, cidre : 1 € - gingembre : 2 € . . . . . 7,00 €

Les Salades

	Petite	Grande
Salade Tiède de Morue Fumée et Pommes de Terre, Vinaigrette de Moutarde à l'Ancienne Warm Smoked Cod and Potato Salad with whole-grain mustard vinegar	10,50 €	13,90 €
Salade de Chèvre Chaud et Lardons - Salad with Warm Goat Cheese and Bacon	8,50 €	11,50 €
Salade Campagnarde (Pommes de Terre, Lardons, Andouille) - Country-Style Salad	9,50 €	12,50 €
Salade de Crudités - Mixed Vegetable Salad	7,50 €	10,50 €
Salade Océane (Saumon fumé, Saint-Jacques poêlées, Langoustines, Crevettes, Toasts) Salad with Smoked Salmon, Prawns, Scallop and French Toast	13,50 €	17,50 €

Les Moules

Assiette de Moules Marinière, avec sa garniture au choix — 300 / 400 gr. **9,50 €**
Crème, Roquefort, Curry, Cidre : supl. 1€
Gingembre : supl. 2€
Mussels "Marinière"
Belle Marmite de Moules Marinière — + 800 gr. **9,00 €**
Pot of Mussels «Marinières»
with Shallots and White Wine
Belle Marmite de Moules au Roquefort — **10,00 €**
Pot of Mussels with Roquefort
Belle Marmite de Moules au Curry ou à la Crème ou au Cidre — **11,00 €**
Pot of Mussels with Curry or Cream or cider
Belle Marmite de Moules au Gingembre, Curry Rouge au Lait de Coco — **12,00 €**
Pot of Mussels with ginger, coco milk, red curry
Portion de Frites* French Fries ..... 3,50 €

Les Plateaux de Fruits de Mer

Assiette du Pêcheur ..... 13,50 €
Seafood Plate
huîtres, bulots, crevettes, amandes.
Assiette de Fruits de Mer ..... 23,00 €
Seafood Plate
huîtres, langoustines, crevettes roses, 1/2 araignée ou 1/2 tourteau, bulots, bigorneaux, amandes, crevettes grises.
Plateau de Fruits de Mer pour une Personne ..... 35,00 €
Seafood Platter for One
huîtres, langoustines, crevettes roses, 1araignée ou 1 tourteau, bulots, bigorneaux, amandes, crevettes grises.
Plateau de Fruits de Mer pour deux Personnes ..... 67,00 €
Seafood Platter for Two
huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, crevettes grises, + 2 crabes (1 araignée et 1tourteau).
Plateau de Fruits de Mer pour trois Personnes ..... 97,00 €
Seafood Platter for Three
huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, crevettes grises, + 3 crabes (araignée ou tourteau au choix).
Plateau de Fruits de Mer avec Homard Breton (pour deux Personnes) ..... 120,00 €
Seafood Platter with Lobster for Two
huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes, crevettes grises, + 2 crabes (1 araignée et 1tourteau), + 1 homard Breton pêché au casier.

Les Fruits de Mer

Tourteau ou Araignée (selon saison) Mayonnaise . . . . . 13,00 €
Tourteau Crab or Spider Crab with Mayonnaise
Langoustines Mayonnaise . 20,00 €
Dublin Bay Prawn with Mayonnaise
Duo de Bulots et Crevettes . 12,50 €
Whelks and Prawns
Bigorneaux Mayonnaise . . . 9,00 €
Periwinkle with Mayonnaise
Bulots Mayonnaise . . . . . 9,50 €
Whelks with Mayonnaise
Crevettes Roses ou Grises Mayonnaise
Prawns with Mayonnaise . . . . . 10,50 €
Homard vivant Poêlé Maison, les 100 grammes . . . . . 13,00 €
(les Homards de Notre Vivier font 500 g minimum, vendus entiers) Lobster sold whole

Les Huîtres de Cancale
Oyesters

Huîtres Creuses N°3
les 6.....8,00 € les 12.....16,00 €

Les Poissons

Bar Entier Grillé à la Plancha - Grilled Sea Bass . . . . . 19,00 €
Choucroute de la Mer - Sauerkraut with Fish and Seafood . . . . . 21,00 €
Aile de Raie aux Câpres - Skate fish . . . . . 12,50 €
Duo de Poissons Grillés - Grilled Fish duo . . . . . 15,50 €
Mixed Grill de Poissons - Fish Mixed Grill . . . . . 21,50 €
Tagliatelles au Saumon et Basilic - Tagliatelles Pasta with Salmon and Fresh basilic . . . . . 12,50 €
Thon mi-cuit façon Tataki Sauce Teriyaki (selon arrivage) - Tuna half-cooked way Tataki Sauce Teriyaki . . . . . 16,50 €
Sole Meunière, écrasé de Pommes de Terre - Meunière-Style Sole with Mashed Potatoes (selon arrivage) . . . . . 24,00 €
Saint-Jacques mi-cuites, écrasé de Pommes de Terre, Sauce Pain d'épices . . . . . 20,50 €
Scallops Cooked medium-rare with Mashed Potatoes, Gingerbread Sauce
Saint-Jacques, Andouille, écrasé de Pommes de Terre, Sauce à la Sauge . . . . . 20,50 €
Scallops Cooked medium-rare with Mashed Potatoes and Sage Sauce
Crabe Farci au Lait de Coco, Façon Antillaise (épicé) - Stuffed Crab with Coconut Milk and Spices . . . . . 18,00 €
Filet de Saint-Pierre, Sauce émulsionnée au Foie Gras et son écrasé de Pommes de Terre . . . . . 20,50 €
John Dory Fish Filet with Foie Gras Sauce and Mashed Potatoes
Filet de Dorade à la Plancha - Fillet of sea bream . . . . . 11,50 €

Les Brochettes Géantes

Brochette Géante de Boeuf, garniture au choix, salade et ses sauces - Giant Beef brochette and garnish, Salad and Sauce . . . . . 26,90 €
Brochette Géante de Gambas, riz, salade et ses sauces - Giant Gambas brochette with Rice, Salad and Sauce . . . . . 23,90 €
Brochette Géante de Saint-Jacques et Gambas, riz et ses sauces - Giant Scallops and Gambas Kebab with Rice and Sauce . . . . . 25,50 €

Les Viandes

Tartare de Bœuf coupé au couteau, garniture au choix - Beef Tartare cut with a knife and garnish ..... 14,50 €
Entrecôte Grillée, garniture au choix, Sauce Poivre ou Roquefort - Rib Steak with and garnish with Pepper or Roquefort Sauce ..... 21,50 €
Carré d'agneau Rôti au Thym - Roasted Rack of Lamb with Fresh Thyme ..... 21,50 €
Emincé de Volaille au Curry Rouge, Lait de Coco et ses épices - Minced Poultry with Red Curry, Coconut Milk and Spices ..... 15,00 €
Magret de Canard, Poire, Sauce émulsionnée Caramel Beurre salé - Duck Breast with Peer and Caramel Sauce ..... 18,00 €
Mixed Grill du Boucher ..... 19,50 €
Tagliatelles à la Carbonara - Tagliatelles Carbonara ..... 10,50 €

Viande Bovine d'Origine Française - Disponibilité des produits selon arrivage - Toutes nos Sauces Maison sont faites à partir de fonds et de fumets
Les prix des menus s'entendent hors boisson et prix net service compris
Si des produits figurant au menu ne pouvaient vous être servis, veuillez nous en excuser. En effet, notre exigence de fraîcheur et de qualité nous rend tributaires des arrivages, des intempéries et des saisons.

Définition du logo "Fait Maison"

Les plats "Faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Les plats marqués par un * ne bénéficient pas de l'appellation "Fait maison".

Menu à 21,50 €

6 Huîtres Creuses de Cancale - 6 Oysters
ou Assiette du Pêcheur (Huîtres, Crevettes, Bulots, amandes)
Seafood Plate (Oysters, Prawns, Whelks, Amandes)
ou Duo de Fruits de Mer (Crevettes et Bulots)
Duo of Seafood (Whelks and Prawns)
ou Moules Marinière (Supplément Sauce)
Mussels «Marinières»
ou Soupe de Poissons Artisanale "La Cancalaise"
Fish Soup
ou Salade de Chèvre Chaud aux lardons
Goat cheese Salad and bacon
ou Salade de Morue fumée par nos soins
Warm Smoked Cod and Potato Salad with whole-grain mustard vinegar
ou Salade de Crudités - Crudités salad
▪ ▪ ▪
Emincé de volaille au Curry rouge, Lait de Coco et ses épices
Minced Poultry with Red Curry, Coconut Milk and Spices
ou Tagliatelles au Saumon et Basilic
Tagliatelles Pasta with Salmon and Fresh basilic
ou Filet de Dorade à la Plancha
Sea Bream Filet a la Plancha
ou Faux-Filet Garniture (sauce Poivre / Roquefort)
Sirloin Steak with garnish
ou Moules (Marinière, Crème, Roquefort, Curry, Cidre)
(gingembre + 1€) Garniture - Mussels «Marinières» with garnish
▪ ▪ ▪
Duo de Fromages* ou Crumble aux Fruits
Cheese Duo or Crumble
ou Tarte du Jour* ou Far Breton
Pie of the Day or Home-made Prune Custard Flan
ou Crème Brûlée ou Riz au lait et son Caramel de Cidre
Crème Brulee or Rice Pudding
ou Duo de Glaces* Ice Cream (2 Scoops)
ou Fromage Blanc et son Coulis de Fruits Rouges*
Cottage Cheese with red berries sauce
ou Crêpe Chocolat ou Caramel Beurre Salé*

Menu à 26,90 €

Saumon Fumé par nos soins
House Smoke Salmon
ou 9 Huîtres Creuses de Cancale - 9 Oysters
ou Assiette du Pêcheur
(Huîtres, Crevettes, Bulots, Amandes)
Seafood Plate (Oysters, Prawns, Whelks, Amandes)
ou Salade Campagnarde - Country-Style Salad
(Pommes de Terre, Lardons, Andouille)
ou Foie Gras mi-cuit Maison
Home-made Foie Gras
▪ ▪ ▪
Duo de Poissons Grillés (Selon Arrivage)
Duo of Grilled Fish
ou Côtes d'Agneau Rôties au Thym,
lamb ribs with Fresh Thym
ou Bar Entier Grillé à la Plancha
Grilled Sea Bass
ou Brochette de Bœuf
(sauce Poivre / Roquefort)
Grilled Rumsteak, French Fries (Piper or Roquefort Sauce)
▪ ▪ ▪
Duo de Fromages* ou Far Breton
Cheese Duo - Home-made Prune Custard Flan
ou Tarte du Jour* ou Crème Brûlée
Pie of the Day or Crème Brulee
ou Duo de Glaces*
Ice Cream (2 Scoops)
ou Riz au lait et son caramel de cidre
Rice pudding
ou Crumble aux Fruits
ou Fromage Blanc et son Coulis de Fruits Rouges*
Cottage Cheese of red berries
ou Crêpe Chocolat ou Caramel Beurre Salé*

Une garniture au choix

Menu à 33,90 €

12 Huîtres de Cancale - 12 Oysters
ou
Assiette de Fruits de Mer
(Huîtres, Crevettes, Bulots, Amandes, Langoustines)
Seafood Plate (Oysters, Prawns, Whelks, Amandes)
ou
Choix dans les Entrées ou les Salades à la Carte
Choice of starter or salad à la carte
▪ ▪ ▪
St-Jacques à l'Andouille, écrasé de Pommes de Terre
Scallops with Mashed Potatoes and Sage Sauce
ou St-Jacques mi-cuites, écrasé de Pommes de Terre
Scallops with Mashed Potatoes
ou Choucroute de la Mer
Sauerkraut with Fish and Seafood
ou Magret de Canard aux Poires,
Sauce Caramel Beurre salé
Duck breast with peares and caramel
ou Pavé de Cabillaud en croûte d'épices
Cod Fish with Spice Crust
ou Filet de St-Pierre, Sauce émulsionnée au Foie Gras
John Dory Fish Filet with Foie Gras Sauce and Mashed Potatoes
ou Mixed Grill du Boucher
▪ ▪ ▪
Dessert à la Carte
dessert à la carte

Menu Enfant 9,50 €

Kid's Menu
jusqu'à 10 ans

Moules Marinière
Mussels «Marinières»
Poisson du Jour
Fish of the day
Pâtes à la Carbonara
Pasta a la Carbonara
Steak Haché
Steak
Jambon Blanc
Ham
▪ ▪ ▪
Une garniture au choix
Garnish
▪ ▪ ▪
Mousse au chocolat
Chocolate Mousse
Tarte du jour*
Pie of the Day
Riz au lait
Rice Pudding
Glace* (Une Boule au Choix)
Ice Cream (1 Scoop)
Fromage Blanc et son Coulis de Fruits Rouges*
Cottage Cheese of red berries
Crêpe Chocolat ou Caramel Beurre Salé ou Sucre*

SURPRISE A LA FIN DU REPAS !!!
AND A SURPRISE !!!
(Bonbons / Jouet - Fille et Garçon)

Les Légumes

Assiette de Légumes Vapeur - Steamed Vegetables . . . . . 10,00 €
Assiette de Frites* - French Fries . . . . . 3,50 €
Salade Verte - Green Salad . . . . . 3,50 €
Tagliatelles aux Légumes - Tagliatelles Pasta with Vegetables . . . 9,50 €

Les Garnitures au choix

Assiette de Frites* - French Fries
Riz - Rice - Pâtes - Pasta - Légumes - Vegetables
Écrasé de Pommes de Terre - Mashed Potatoes
Salade Verte - Green Salad

Menu disponible en 4 langues