

NOS ENTRÉES & SALADES

Burrata, Jambon de Parme et Duo de Tomates	11,50 €
Salade Landaise	
Salade, tomates, orange, magret de canard fumé, gésiers confits	11,00 €
Soupe de poissons artisanale	
Servie avec croûtons et fromage râpé	9,00 €
Poulpy Bowl Poulpe, crevettes, pomme de terre, tomates cerises, tomates confites, roquette, olives noires, sarrasin torréfié, citron vert, oignons rouges	16,00 €
Assiette Océane	
Saumon fumé, crevettes, algues, St Jacques, citron, tomates, salade	15,50 €

NOS POISSONS & FRUITS DE MER

Les Poissons

Poisson du jour	Consultez l'ardoise
Filet d'Eglefin au Chorizo, Tagliolinis à l'encre de seiche	16,00 €
Thon Mi-Cuit, sauce Vierge	14,50 €

Les Fruits de mer

Huîtres Creuses n°3	Les 6 : 9,90 € • Les 9 : 14,20 € • Les 12 : 18,00 €
Bulots mayonnaise	11,00 €
Crevettes roses mayonnaise	11,00 €
Assiette du Pêcheur (3 huîtres, bulots et crevettes)	15,00 €

Les Moules de Bouchot

(juin à novembre)

Moules Marinières	10,00 €
Moules à la Crème	11,00 €
Moules au Chorizo	12,50 €
Bol de frites	4,50 €

NOS VIANDES & CARPACCIOS

Faux filet grillé (VBF)	19,90 €
Coeur de Rumsteack (UE)	16,00 €
Sauce au choix : Poivre, Gorgonzola, Maître d'hôtel	1,70 €
Burger Charolais au Comté (VBF)	15,50 €

Les Carpaccios

servi avec frites

Le Classic : Basilic et parmesan	1 assiette 12,00 € - 2 assiettes 15,00 €
L'Iodé : Anchois et algues	1 assiette 12,00 € - 2 assiettes 15,00 €
L'Italien : Gorgonzola et noix	1 assiette 12,00 € - 2 assiettes 15,00 €

NOS DESSERTS

Tiramisu Spéculoos et Caramel au Beurre salé	6,50 €
Fondant au chocolat	6,50 €
Crème brûlée	6,00 €
Duo de Fromages du Pays - Timadeuc et Timanoix	6,00 €
Café Gourmand - Tartelette tatin, fondant au chocolat et crème brûlée	6,50 €

Nos Pizzas

La Margherita 9,00 € Tomato, mozzarella, origan.

La Reine 11,40 € Tomato, mozzarella, jambon, champignons, olives, origan.

La Calzone 13,40 € Tomato, mozzarella, jambon, champignons, œuf, crème, origan.

L'Orientale 13,40 € Tomato, mozzarella, chorizo, merguez, poivrons, olives, origan.

La 3 Fromages 13,40 € Tomato, mozzarella, chèvre, gorgonzola, olives, origan.

La Primavera 12,40 € Tomato, poivrons, champignons, tomate fraîche, aubergine, salade.

La Lesconilloise 14,40 € Base blanche, mozzarella, maquereau fumé, sardine, persillade, algues.

La Fanchic 12,40 € Tomato, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan.

La Tartiflette 13,40 € Base blanche, mozzarella, reblochon, lard, oignons, pomme de terre, olives, origan.

La Bolognaise 12,40 € Tomato, mozzarella, bolognaise, oeuf, olives, origan.

La Calendos 12,40 € Base blanche, mozzarella, camembert, lard, oignons, olives, origan.

L'Aloha 12,40 € Tomato, mozzarella, jambon, ananas, poivrons, olives, origan.

La Flamm' 12,40 € Base blanche, mozzarella, lard, oignons, olives, origan.

La Parma 13,40 € Tomato, mozzarella, parmesan, jambon de Parme, tomates cerises, roquette, olives.

Ingrédient supplémentaire : 1,00 €

MENU Moussaillon 9,00 €

Nuggets de poulet, frites ou Pizza Bambino

Tomate, mozzarella, jambon ou Filet de poisson, frites

Glace 2 boules ou Push up Haribo

Enfant - de 12 ans

Les Boissons

Bières à la pression

	25cl	50 cl
Lancelot Pils	3,00 €	5,60 €
Morgane Bio	4,00 €	7,60 €
Duchesse Anne	4,00 €	7,60 €
Blanche Hermine	4,00 €	7,60 €
Cidre brut	3,20 €	6,00 €

Bières en bouteille

Cerveoise (33 cl)	5,00 €
Telenn DU (33 cl)	5,00 €
Heineken 0.0 (25 cl)	3,50 €
Leffe blonde (33 cl)	4,80 €
Desperados (33 cl)	5,00 €
Pelforth Brune (33 cl)	5,00 €
Heineken (25 cl)	3,00 €

Les Apéritifs

Kir (12,5 cl)	3,00 €
Ricard, Pastis (4 cl)	3,00 €
Martini, Campari, Muscat (6 cl)	3,50 €
Campari Orange (10 cl)	3,40 €
Porto (6 cl)	4,00 €
Pétillant (12,5 cl)	3,60 €
Kir Bulles (12,5 cl)	3,80 €
Kir Breton (12,5 cl)	3,00 €
Kir Royal (12,5 cl)	9,00 €
Américano, Martini Gin (9 cl)	5,00 €
St Raphaël, Suze (6 cl)	3,50 €
Spritz (14 cl)	7,00 €

Les Whiskies (4cl)

Clan Campbell	5,00 €
Jameson	5,50 €
Glenlivet, Talisker, Scapa, Oban	7,00 €
Eddu, Aberlour, Chivas	6,50 €

Les Eaux

Plancoët (1/2 litre)	3,50 €
Plancoët (1 litre)	5,50 €
Plancoët fines bulles (1/2 litre)	3,50 €
Plancoët fines bulles (1 litre)	5,50 €

Les Softs

Jus de Fruits	
Schweppes (25 cl)	3,20 €
Breizh Cola, Tea ou Agrumes, Tropic Tropical, Orangina, Fanta, Coca Cola, Coca Cola Zero (33 cl)	3,40 €
Plancoët Intense (33 cl)	3,40 €

les VINS

LES BLANCS

Quincy AOP - Domaine Champ Martin - 75 cl 24,00 € / Pot 49cl 16,50 € / 12,5 cl 4,20 €
Muscadet sur lie AOP - Domaine Martin - 75 cl 16,00 € / Pot 49cl 11,00 € / 12,5 cl 3,00 €
Chardonnay IGP - Saint Guilhem Le Désert - 75 cl 16,00 € / Pot 49cl 11,00 € / 12,5 cl 3,00 €
Périgord IGP - Château Moulin Caresse « Frangine Tendre » - 75 cl 16,00 € / Pot 49cl 11,00 € / 12,5 cl 3,00 €
Il Meridione - Grillo - SICILE - 75 cl 20,50 € / Pot 49cl 13,60 € / 12,5 cl 3,50 €

LES ROSÉS

AOP Côtes de Provence Domaine La Grand'Pièce - 75 cl 23,00 € / Pot 49cl 16,00 € / 12,5 cl 4,00 €
Périgord IGP - Château Moulin Caresse « La Frangine » - 75 cl 16,00 € / Pot 49cl 11,00 € / 12,5 cl 3,00 €
Corse IGP - Terra Nativa - 75 cl 16,00 € / Pot 49cl 11,00 € / 12,5 cl 3,00 €

LES ROUGES

Siegel Semblante - Carmenere - CHILI - 75 cl 24,00 € / Pot 49cl 16,50 € / 12,5 cl 4,00 €
Nero d'Avola - Da Vero - SICILE - BIO - 75 cl 21,80 € / Pot 49cl 14,60 € / 12,5 cl 3,70 €
St Guilhem - Le Désert IGP - Saute Rocher - 75 cl 18,50 € / Pot 49cl 12,50 € / 12,5 cl 3,20 €
Corbières - AOP Château Fontarèche - 75 cl 18,50 € / Pot 49cl 12,50 € / 12,5 cl 3,20 €
Côtes du Rhône AOP - Domaine Magalanne - 75 cl 21,20 € / Pot 49cl 14,00 € / 12,5 cl 3,60 €
Périgord IGP - Château Moulin Caresse « Les Frangins » - 75 cl 16,00 € / Pot 49cl 11,00 € / 12,5 cl 3,00 €
Côtes de Bourg AOP - Château Tour de Guiet - 75 cl 23,00 € / Pot 49cl 16,00 € / 12,5 cl 3,90 €
Saumur Champigny AOP - Domaine des Raynières - 75 cl 23,00 € / Pot 49cl 16,00 € / 12,5 cl 3,90 €
Lussac Saint Emilion AOP - Grand Prince - 75 cl 28,00 € / Pot 49cl 19,00 € / 12,5 cl 4,80 €

CHAMPAGNE

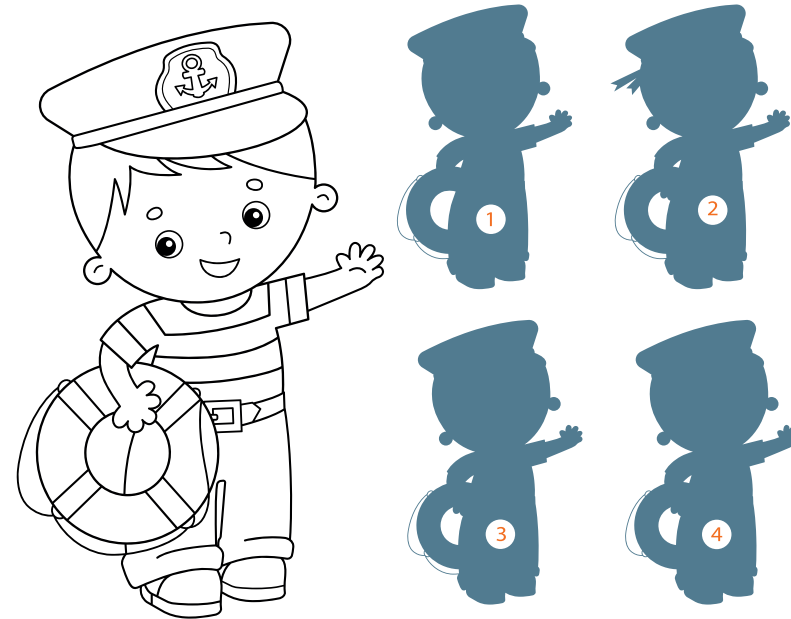
Domaine Edouard Brun - 75 cl 48,00 € / la coupe 8,50 €

Prix nets en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Aide ce moussaillon
à retrouver son bateau !



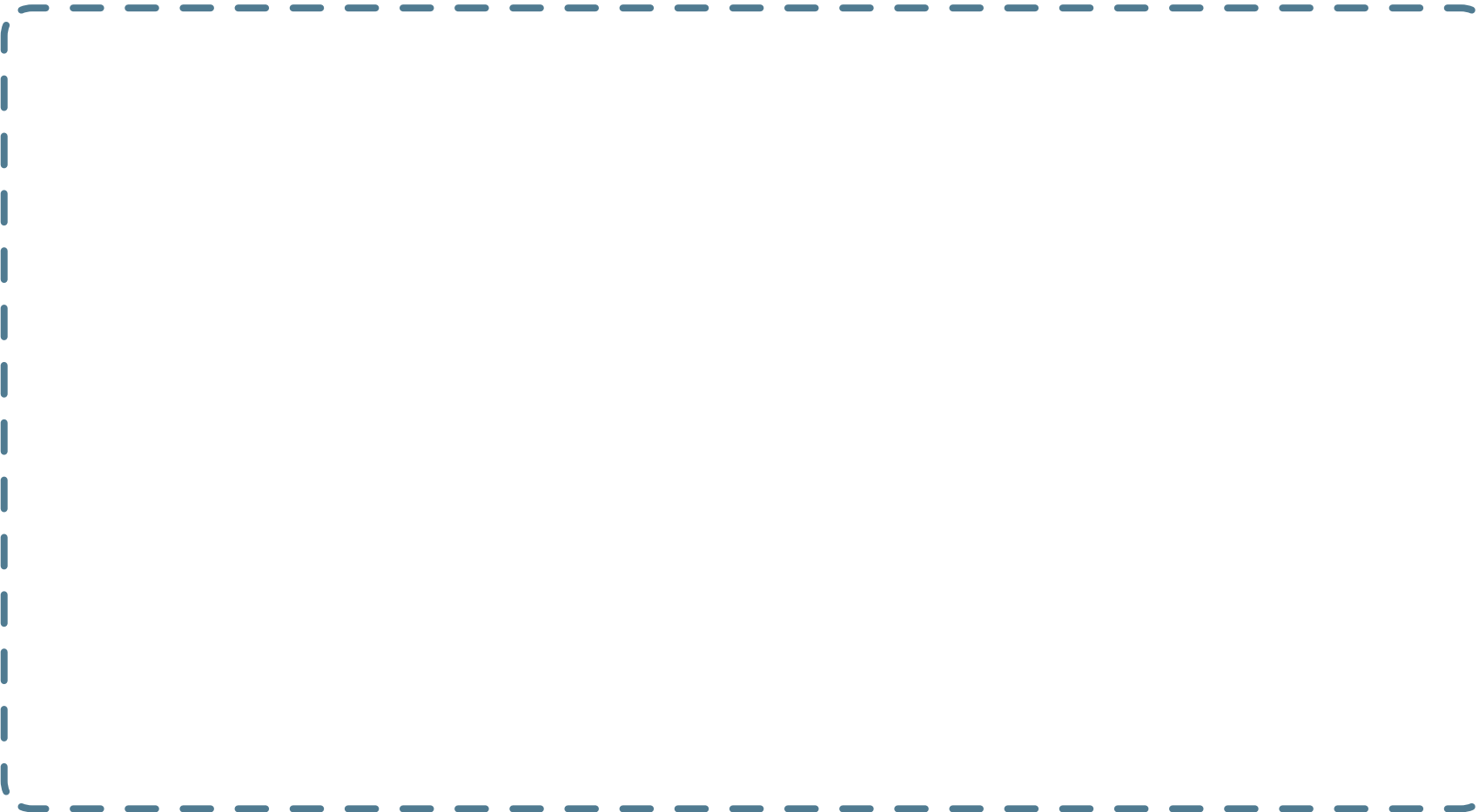
Retrouve l'ombre
du moussaillon !



Donne des couleurs
à ce joli dessin !



C'est toi l'artiste !



BON
APPÉTIT !