

# ENTRÉES, SOUPES ET SALADES

**CROQUANT VÉGÉTAL** 10,00 €

Gaspacho de laitue, sucrine, tomates cerises, tagliatelles de courgettes

**VELOUTÉ DE TOMATES GLACÉES** 12,00 €

Pignons de pin, pesto, lamelles de parmesan

**SAUMON FUMÉ MAISON** 12,00 €

Crémeux citron caviar, saveur aneth

**SOUPE DE POISSON MAISON** 13,50 €

Et sa garniture

**BURRATA FUMÉE** 13,50 €


Tomates marinées, roquette et lamelles de Comté au pesto

**BUDDHA BOWL (SANS POISSON 13,00 €)** 15,00 €

Poisson mariné, sésame, sarrasin, crudités au citron vert / gingembre

**TATAKI DE THON** 16,00 €

Et son bouillon de crevettes parfumé aux agrumes

Tous nos plats sont fait maison  La liste des allergènes est disponible sur demande

## FRUITS DE MER : Composez votre plateau

<b>BIGORNEAUX</b>	120 g	<b>11,00 €</b>
	60 g	<b>6,00 €</b>
<b>BULOTS MAYONNAISE</b>	150 g	<b>11,00 €</b>
	75 g	<b>6,00 €</b>
<b>BOUQUET DE CREVETTES ROSES</b>	12 pièces	<b>11,90 €</b>
	6 pièces	<b>6,00 €</b>
<b>TOURTEAU OU ARAIGNÉE MAYONNAISE</b>		<b>14,50 €</b>
<b>LANGOUSTINES MAYONNAISE</b>	400 g	<b>25,00 €</b>
	200 g	<b>13,00 €</b>

### PANIER :

3 huitres, 3 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises, 3 crevettes roses, 1/2 crabe

**25,80 €**

### PLATEAU :

6 huitres n°3, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises, 6 crevettes roses, 1 crabe

**48,00 €**

## HUÎTRES DE CANCALE

### HUITRES CREUSES N°3

Les 6 : **10,80 €**

Les 12 : **19,00 €**

### HUITRES CREUSES N°2

Les 6 : **12,80 €**

Les 12 : **21,00 €**

## POISSONS ET CRUSTACÉS

Tous nos plats sont fait maison 🏠  
La liste des allergènes est disponible  
sur demande

**POISSON DU JOUR** 15,00 €

**FISH AND CHIPS** 16,90 €

Accompagné de sa sauce tartare maison

**GAMBAS À LA THAÏLANDAISE** 19,00 €

Pois gourmands, cives d'oignons nouveaux, coriandre,  
pâtes chinoises et guacamole

**NAGE DE SAINT-JACQUES** 24,00 €

Bouillon des mers, cives d'oignons nouveaux

**SAINT-PIERRE AU SATÉ** 27,00 €

Crème au Saté, polenta citron basilic, croquant de légumes

**SOLE BELLE MEUNIÈRE** Selon  
arrivage

300 à 400 grammes

## MOULES DE BOUCHOT


**MOULES MARINIÈRES** 10,00 €

**MOULES À LA CRÈME** 11,00 €

**MOULES THAÏ** 12,00 €

**FRITES** 5,00 €

# VIANDES \*Grillées au feu à braises

Tous nos plats sont fait maison   
La liste des allergènes est disponible  
sur demande

<b>VIANDE DU JOUR</b>	<b>15,00 €</b>
<b>BURGER VÉGÉ</b> Pain maison, steak de lentilles, sauce tartare maison, Tomme de Savoie	<b>15,00 €</b>
<b>POULET FERMIER GRILLÉ AU SEL FUMÉ</b> Emincé de salade romaine, pommes de terre sautées à l'ail	<b>16,00 €</b>
<b>ÉPAULE DE PORC</b> Confite aux épices aigre doux, légumes crus et sautés au citron vert	<b>18,00 €</b>
<b>BURGER DU "CHATEAU"*</b> Pain maison, steak 180 gr grillé, sauce tartare maison, Tomme de Savoie	<b>18,90 €</b>
<b>TARTARE DE BOEUF</b> Préparé devant vous	<b>19,80 €</b>
<b>AGNEAU DES PRÉS SALÉS DU MONT ST-MICHEL</b> Confit 7 heures, polenta citron basilic et son jus	<b>22,00 €</b>
<b>CHATEAUBRIAND*</b> Filet de bœuf grillé 200 gr, sauce béarnaise ou poivre	<b>29,00 €</b>
<b>CHATEAUBRIAND XL*</b> Filet de bœuf grillé 300 gr, sauce béarnaise ou poivre	<b>34,00 €</b>
<b>CARRÉ D'AGNEAU</b> Prés salés du Mont St-Michel	<b>32,00 €</b>
<b>CÔTE DE BŒUF POUR DEUX (1 KG)*</b> Accompagné de frites maison	<b>62,00 €</b>

# MENUS

## MENU ESCALE

23,80 €

### Entrée du jour

ou

5 huitres de Cancale n°3



### Poisson du jour

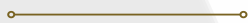
ou

### Viande du jour

ou

Moules marinières

*(selon saison)*



Café ou thé gourmand

ou

Méli Mélo de fruits

## FORMULE DU MIDI

Sauf Week-end et jours fériés  
Hors offre pass-time

18,50 €

A choisir dans le **Menu Escale**

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

## MENU ENFANT

Hors offre pass-time


11,00 €

Suprême de poulet ou  
poisson du moment



Glace 1 boule

## DESSERTS

Tous nos plats sont fait maison   
La liste des allergènes est disponible  
sur demande

<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON</b>	<b>7,00 €</b>
<b>MÉLI-MÉLO DE FRUITS FRAIS</b>	<b>7,00 €</b>
<b>LE CHOCOLAT AU LAIT, CAMEL ET FLEUR DE SEL</b>	<b>7,00 €</b>
<b>DESSERT BRETON AUX TROIS SAVEURS (LAIT RIBOT, POMME, SARRASIN)</b>	<b>7,00 €</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	<b>8,00 €</b>
<b>LE FRUIT "SURPRISE" DE SAISON</b>	<b>9,00 €</b>
<b>SÉLECTION DE FROMAGES BORDIER</b>	<b>9,00 €</b>
<b>CRÊPE SUZETTE COMME AUTREFOIS</b>	<b>12,00 €</b>