

BAR À HUÎTRES

LES HUÎTRES

		6 Pièces	12 Pièces
Les Creuses de la Maison LEGRIS	n°3	17,50	35,00
<small>Elevées au large de l'île Vierge</small>			
Les Perles Noires de la Maison CADORET	n°3	24,50	49,00
<small>Elevées en baie de Morlaix et affinées 12 mois en rivière de Belon</small>			

LES COQUILLAGES ET CRUSTACES

		10 Pièces	20 Pièces
Les bulots		6,00	12,00
		5 pièces	10 pièces
Les crevettes bio		15,00	30,00
Les pinces de crabe		9,00 / pièce	

A PARTAGER AUSSI

		100g	200g
Rillettes maison		9,00	18,00
Saumon fumé		11,5	23,00
Les tartares : saumon, thon ou lieu jaune		27,00	
L'ASSIETTE DECOUVERTE		25,00	
<small>Rillettes de saumon, saumon fumé, Tartare de saumon, accras et crevettes panées</small>			
L'ARDOISE BRETONNE		25,00	
<small>Pot de rillettes de saumon, saumon fumé, et sardines</small>			

COTE TRAITEUR

		5 pièces	10 pièces
Les Acras de Morue			7,50
Les Beignets de Calamar		5,00	10,00
Crevettes panées		7,50	15,00

LES PLATS CUISINÉS

Plat du jour		25,00
Le poisson du jour		29,00
Homards bleus, Tourteaux ou Langoustes cuites (20min d'attente)		Px selon arrivage au kg
Homard bleu portion grillé au four (min 2 pers.)		35.- /pers.
Couteaux farcies		2,00/pièce

DESSERT: Kouign Amann

		8,00
--	--	------