

## BAR À HUÎTRES

### LES HUÎTRES

		6 Pièces	12 Pièces
<b>Les Creuses de la Maison LEGRIS</b>	n°3	17,50	35,00
<small>Elevées au large de l'Île Vierge</small>			
<b>Les Fines de la Maison CADORET</b>	n°3	17,50	35,00
<small>Elevées en baie de Morlaix</small>			
<b>Les Perles Noires de la Maison CADORET</b>	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

<b>Les bulots (10 pièces)</b>		6,00	
		5 pièces	10 pièces
<b>Les crevettes bio</b>		15,00	30,00
<b>Les pinces de crabe</b>		9,00 / pièce	

### PLATEAUX ET ASSIETTES POUR 2 PERS.

<b>BATEAU PHARE OUEST</b> 12 huitres, bulots, 8 crevettes et 4 pinces de crabes		99,00
<b>BATEAU HOMARD BLEU</b> 12 huitres, bulots, 8 crevettes et homards de 1kg		199,00
<b>L'ASSIETTE DECOUVERTE</b> Rillettes, saumon fumé, terrine de poisson, accras et crevettes panées		35,00
<b>L'ARDOISE BRETONNE</b> Pot de rillettes de saumon, saumon fumé, et sardines		25,00

### COTE TRAITEUR

<b>Rillettes maison</b>		9,00 / 100g	18,00 / 200g
<b>Saumon fumé</b>		11,5 / 100g	23,00 / 200g
<b>Tartare de Saumon, thon ou lieu jaune</b>		27,00	
<b>Carpaccio de Saint Jacques</b>		29,00	
<b>Les Acras de Morue</b>		7,50 / 10 pièces	
<b>Les Beignets de Calamar (5 ou 10 pièces)</b>		5,00 / 5p.	10,00 / 10p.
<b>Crevettes panées (5 ou 10 pièces)</b>		7,50 / 5p.	15,00 / 10p.

### LES PLATS CUISINES

<b>Plat du jour</b>		25,00
<b>Le poisson du jour</b>		29,00
<b>Poisson entier à partager</b>		45,00 / pers.
<b>Homards bleus, Tourteaux ou Langoustes cuites (20min)</b>		Px selon arrivage au kg
<b>Homard bleu portion grillé au four (min 2 pers.)</b>		35.- /pers.
<b>Huîtres gratinées (5 pièces min.)</b>		5,00 / pièce
<b>Couteaux farcies (6 pièces min.)</b>		2,00 / pièce

**DESSERT: Kouign Amann (15 min d'attente)**

8,00