



OUVERTURE du SEAFOOD  
& OYSTERS BAR

Du mardi au vendredi de 11h à 19h  
Jeudi soir jusqu'à 21h  
Samedi de 11h à 16h

## LES HUITRES

|   |   |                           |
|---|---|---------------------------|
| <b>Les Perles Noires de Cadoret n°3</b>   | <b>24,50 / 6 huîtres</b>                | <b>49,00 / 12 huîtres</b> |
| <i>Une huître élevée 3 ans dans la baie de Morlaix et affinée 12 mois en rivière de Riec s/ Belon</i> |   |                           |
| <b>Les Creuses de Legris n°3</b>  | <b>17,50 / 6 huîtres</b>                | <b>35,00 / 12 huîtres</b> |
| <i>Une huître fine et iodée élevée au large du Phare de l'île vierge pendant 3 ans</i>                |   |                           |
| <b>Les Spéciales de Legris n°2</b>  | <b>20,00 / 6 huîtres</b>                | <b>40,00 / 12 huîtres</b> |
| <i>Une huître charnue et iodée élevée au large du Phare de l'île vierge pendant 5 ans</i>             |   |                           |
| <b>Les Creuses aux Perles de Yuzu</b>   | <b>3,50 / huître (minimum 3 pièces)</b> |                           |

## LES COQUILLAGES & CRUSTACÉS

|                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| <b>Les Bulots</b>          | <b>9,00 / 10 pièces</b> |
| <b>Les crevettes bio</b>   | <b>3,00 / pièce</b>     |
| <b>Les Pinces de crabe</b> | <b>9,00 / la pièce</b>  |

## LE TRAITEUR

|  |                          |  |
|--|--------------------------|--|
| <b>Les Rillettes Maison</b>              | <b>9,00 / 100g</b>       |  |
| <b>Saumon fumé au bois de hêtre</b>      | <b>11,5 / 100g</b>       |  |
| <b>Les Accras de Morue</b>               | <b>10,00 / 10 pièces</b> |  |
| <b>Les Beignets de Calamar</b>           | <b>10,00 / 10 pièces</b> |  |
| <b>Les Crevettes panées</b>              | <b>18,00 / 10 pièces</b> |  |
| <b>La Soupe de Poisson</b>               | <b>21,00</b>             |  |
| <b>Quenelles de truite ou de brochet</b> | <b>21,00</b>             |  |
| <b>La Paella de la mer</b>               | <b>25,00</b>             |  |
| <b>Le Lobster Roll</b>                   | <b>45,00</b>             | <i>1er jeudi du Mois ou sur commande</i> |

## LES SALADES

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Salade de Salicorne</b>          | <b>10,00</b> |
| <b>Salade de Poulpe</b>             | <b>21,00</b> |
| <b>Salade de crevettes marinées</b> | <b>21,00</b> |

## LES POISSONS CUISINÉS

|                                |                      |                                 |              |
|--------------------------------|----------------------|---------------------------------|--------------|
| <b>Tartare de Saumon</b>       | <b>27,00</b>         | <b>Saumon cuit à la thai</b>    | <b>25,00</b> |
| <b>Tartare de thon</b>         | <b>27,00</b>         | <b>Thon Aller Retour</b>        | <b>29,00</b> |
| <b>Carpaccio de St Jacques</b> | <b>29,00</b>         |                                 |              |
|                                |                      | <b>Filet de Turbot</b>          | <b>29,00</b> |
|                                |                      | <b>Filet de Perche</b>          | <b>35,00</b> |
| <b>Homard bleu breton</b>      | <b>109,00 / kg</b>   | <b>Filet de poisson du jour</b> | <b>23,00</b> |
| <b>Poisson de l'Etal</b>       | <b>45,00 / pers.</b> |                                 |              |

*\*Sole, turbot, daurade, bar, barbue, Saint Pierre selon arrivage: poisson entier à partager*