

Les Formules (hors weekend et vendredi soir)

- **Le Bâbord (entrée et plat) à 17.35€**
- **Le Bâbord (plat et dessert) à 16.30€**
- **Le Tribord (entrée, plat et dessert) à 22.80€**

Les Entrées

Tartare de saumon crème citron	7.45€
Salade Océane (saumon, anchois et maquereau poivre).....	7.45€
Emincé d'aiguillettes de canard, mignon de porc et réduction de vin d'Anjou..	7.45€
<u>Entrée du chef : Consultez l'ardoise.....</u>	7.45€

Les Plats

Choucroute de la mer (Cabillaud, Saumon et Sandre) au beurre Nantais	11.65€
Mon Fish and Chips, frites et salade	11.65€
Suprême de pintade rôti sauce aux chanterelles	11.65€
<u>Plat du chef : Consultez l'ardoise.....</u>	11.65€

Les Desserts

Duo de mousse au chocolat noir et blanc.....	6.40€
Crème brûlée à la vanille	6.40€
Coupe Bretonne	6.40€
<u>Dessert du chef : Consultez l'ardoise.....</u>	6.40€



NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER **sur place ou à emporter**



7j/7

L'Ecailler 19.65 €

(A emporter : 17.20€)

5 Huîtres Bretonnes N° 3, 4 Langoustines,

Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses,

Amandes et Palourdes

Le Mareyeur 25.50 €

(A emporter : 23.50 €)

5 Huîtres Bretonnes N° 3, 4 Langoustines

Bigorneaux, Bulots, Palourdes, Crevettes roses

Amandes et 1/2 Homard

La Table du Pêcheur 28.70 €

(A emporter : 25.90 €)

7 Huîtres Bretonnes N°3, 5 Langoustines, Bulots, Palourdes, Amandes

Bigorneaux, Crevettes roses et 1/2 Homard

Le P'tit Mousse : A chacun sa formule...

Pour manger « Comme les Grands »

- Jusqu'à 12 ans, steak haché frites ou une portion de poisson, glace 2 boules : **8.70€**
- Pour les ados jusqu'à 16 ans, choix dans une **entrée, un plat et un dessert : -20%**



A la Carte

Vendredi soir, Samedi et Dimanche

Du côté des Entrées

Assiette de fruits de mer.....	11.00€
Assiette de 6 huitres de Bretagne	8.40€
Médaille de foie gras de canard maison, chutney de coing et raisin	11.00€
Salade océane, crème ciboulette (Maquereau poivre, rillettes de poissons, anchois et saumon fumé).....	11.00€
Nem de saumon au fromage de brebis, velouté de poissons.....	8.50€
Carpaccio de noix de St Jacques d'Erquy marinées à l'huile d'agrumes et sa brochette	11.50€

Les Poissons

Filet de Sandre vapeur sauce au beurre blanc.....	18.40€
Dos de Cabillaud en croûte de paprika, sauce épices douces.....	18.00€
Filet de Bar grillé au poivre de Sancho.....	18.40€
Brochette de noix de St Jacques d'Erquy, sauce au citron.....	18.40€
Choucroute de la mer Royale au beurre Nantais (Cabillaud, Saumon, Sandre et noix de St Jacques).....	17.35€
Trio de noix de St Jacques d'Erquy (sauce beurre blanc, citron et trompettes des morts).....	19.00€

Les Viandes

Bavette d'Aloyau grillée sauce foie gras	14.65€
Emincé de magret de canard rôti, croute de Miso, crème aux trompettes de la mort.....	15.00€
Entrecôte de bœuf Black Angus (250g) , grillée façon Rossini	25.00€

Les Fromages

Plateau de fromages affinés.....	6.30€
« Fromages Gourmand »	8.30€

(3 fromages A.O.P servi avec le vin « Coup de cœur » du mois (15cl)

Et pour les Sucrées...

Café Gourmand

(mini crème brûlée, salade de fruits frais et fondant chocolat).....	7.35€
Gâteau Nantais, glace noix de coco	6.40€
Craquelin ananas, coulis de fruits rouges	7.35€
Millefeuille à l'orange, sauce chocolat.....	6.40€

Viandes issues d'élevage de l'Union Européenne