

Nos entrées

Soupe de poissons*, fromage, croûtons et rouille	9,90 €
Saumon fumé maison, crème ciboulette	12,50 €
La planchette de charcuteries	10,90 €
Foie gras, chutney d'oignons roses, pickles	16,90 €

Nos salades

	petite	grande
La Cesar (poulet, parmesan, anchois, tomate, œuf)	10,90 €	14,90 €
La Bretonne (andouille de Guémené, pomme de terre, tomate, pomme fruit et œuf)	10,90 €	14,90 €
La Chef (pomme de terre, lieu fumé, anchois, crevettes, pickles d'oignons)	10,90 €	14,90 €
La Veggie (tomate, avocat, concombre, mozzarella, quinoa, pickles d'oignons rouges, olives)	10,90 €	14,90 €

Nos Poissons

Poisson du moment	14,90 €
Ailes de raie et sa sauce à la moutarde à l'ancienne	15,90 €
Choucroute de la mer	17,90 €
Choucroute royale de la mer	22,90 €
Lieu jaune, crème au lard fumé, écrasé de pommes de terre	19,90 €
Linguines aux crevettes, tomates confites, ail noir et pesto	15,90 €
Gambas flambées au pastis breton	20,90 €
Saint-Jacques à la plancha, beurre d'agrumes	20,90 €
Pavé de saumon mi-cuit, wok de légumes de saison	16,90 €
Sole meunière ± 350gr	28,90 €

Nos Viandes**

Faux filet grillé, frites, sauce au Bleu d'Auvergne ou poivre	16,90 €
Entrecôte grillée, sauce au choix	21,90 €
Pièce du Boucher, frites, sauce tartare	15,90 €
Burger du Chef (haché bouchère, andouille, cheddar fumé, fondue d'oignons)	15,90 €
Burger au Cheddar	14,90 €
Œufs brouillés, bacon et mouillettes de pain	12,90 €
Portion de frites*	3,70 €

** Viande origine de l'UE et française

Les Fruits de Mer

Plateau Royal (2 personnes) (1 homard breton 500 gr, 1 tourteau, 1 araignée, 4 huîtres creuses n° 2, 4 huîtres creuses n° 3, 4 huîtres creuses n° 4, 2 huîtres plates n° 1, 10 langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, amandes de mer)	115,00 €
Super plateau de fruits de mer (2 personnes) (1 tourteau, 1 araignée, 6 huîtres creuses n° 4, 6 huîtres creuses n° 3, 10 langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, amandes de mer)	68,00 €
Plateau de fruits de mer (1 personne) (1 tourteau ou 1 araignée, 3 huîtres creuses n° 4, 3 huîtres creuses n° 3, 5 langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, amandes de mer)	34,00 €
Plateau du Mareyeur (2 personnes) (1 tourteau, 1 araignée, 10 langoustines, crevettes roses et grises)	55,00 €
Plateau du Mareyeur (1 personne) (1 tourteau ou 1 araignée, 5 langoustines, crevettes roses et grises)	27,50 €
Assiette de fruits de mer (3 huîtres creuses + 1 plate, bulots, amandes, crevettes roses et grises, bigorneaux, langoustines)	21,90 €
Assiette de l'écailleur (Huîtres, bulots, amandes, crevettes roses)	14,90 €
Bulots mayonnaise	10,90 €
Bigorneaux	9,90 €
Crevettes roses	10,90 €
Crevettes grises	9,90 €
Langoustines	22,90 €
Crabe mayonnaise	14,90 €

Les Suggestions du Chef

Homard grillé façon "Le Phare" 16,00 € les 100gr

Homard breton froid mayonnaise 15,00 € les 100gr

Nos homards font +/- 500 gr et sont servis entiers

LE PHARE

— R E S T A U R A N T —

Menu 16,50€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert
(à choisir dans le menu à 18,50 €
sauf week-end et jours fériés)

Menu 18,50€

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉES

6 huîtres creuses de Cancale N°4
Soupe de poissons*, rouille, croûtons
et fromage râpé
Bulots mayonnaise ou aioli
Planchette de charcuteries
Petite assiette de fruits de mer
Entrée du moment (voir serveur)

PLATS

Moules marinières, frites
Supplément 2,00 € sauce au choix
(crème, thaï, bleu, lardons)
Ailes de raie, sauce à la moutarde à l'ancienne
Pièce du boucher grillée, frites
Poisson du moment
Œufs brouillés, bacon et mouillettes de pain

DESSERTS

Far breton
Île flottante
Petite assiette gourmande
Duo de fromages
Duo de glaces*
Fromage blanc sucre ou coulis de fruits*

Menu 26,50€

ENTRÉES

9 huîtres creuses de Cancale N°3
Assiette du Phare
(saumon fumé maison, crevettes roses et rillettes de poissons maison)
Salade gourmande bretonne
(andouille de Guémené, œuf, pommes, pomme de terre, tomate)
Moules marinières
Duo de bulots et crevettes roses

PLATS

Choucroute de la mer
Moules au choix, frites
(marinières, thaï, lardons-oignons, Bleu d'Auvergne)
Faux filet grillé, frites (sauce poivre ou Bleu d'Auvergne)
Lieu jaune au lard fumé

Linguines aux crevettes

Linguines aux légumes de saison

ASSIETTE de FROMAGES

(supplément 3,50 €)

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille
Panna Cotta vanille, compotée mangue ananas
Moelleux au chocolat et son sorbet clémentine
Nougat glacé, pistaches et cranberries
Coupe glacée liégeoise*
(caramel, café, chocolat ou dame blanche)

Menu 33,50€

ENTRÉES

Assiette de fruits de mer
Moules (au choix)
12 huîtres creuses de Cancale N°3
Foie gras, chutney d'oignons et pickles
Saumon fumé maison, crème ciboulette

PLATS

Choucroute royale de la mer
Entrecôte grillée
(sauce au choix : foie gras, Bleu d'Auvergne, poivre)
St Jacques à la plancha, beurre aux agrumes
Gambas flambées au Pastis Breton
Sole meunière +/- 350 gr (supplément 5,00 €)

ASSIETTE de FROMAGES

(supplément 3,50 €)

DESSERTS

Dessert au choix à la carte
(sauf Champagne Gourmand)

**SPÉCIALITÉ BRETONNE
OFFERTE AVEC LE DESSERT**
(Menus à 26,90 € et 33,90 €)

Les Huîtres de Cancale

	les 6	les 12
Huîtres creuses N°4 (petites)	8,90 €	14,90 €
Huîtres creuses N°3 (moyennes)	9,90 €	18,90 €
Huîtres creuses N°2 (grosses)	10,90 €	19,90 €
Huîtres plates N°1 (selon saison)	11,90 €	24,90 €
Panaché d'huîtres (3 N°4, 3 N°3, 3 N°2, 3 plates N°1)		19,90 €

Les Moules de Bouchots de juillet à décembre

Marinières - Marinière	9,90 €
Crème - Crème fraîche	10,90 €
A la Thaï - Lait de coco, curry, gingembre	12,90 €
Aux lardons et oignons	11,90 €
Au Bleu d'Auvergne	11,90 €
Portion de frites*	3,70 €

Nos moules sont servies en marmite avec une portion de +/- 800 gr

Les Desserts du Chef

Assiette de fromages	7,50 €
Far breton	6,90 €
Fromage blanc, sucre ou coulis* de fruits rouges	5,90 €
Fromage blanc, coulis de caramel beurre salé, éclats de crumble	6,90 €
Panna Cotta vanille, compotée mangue ananas	6,90 €
Mousse au chocolat	6,90 €
Île flottante, caramel beurre salé et chouchou	7,90 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8,50 €
Profiteroles bretonnes (choux, glace au caramel beurre salé, chantilly)	9,00 €
Café gourmand breton	9,00 €
Champagne Gourmand	14,90 €
Thé gourmand breton	9,50 €
Profiteroles* au chocolat	9,00 €
Moelleux au chocolat, sorbet clémentine	8,90 €
Nougat glacé, pistaches et cranberries	8,90 €

Dessert du Moment

Nos Glaces*

LES PARFUMS :

Vanille, chocolat, café, fraise, framboise, citron vert, menthe chocolat, rhum raisin, coco, caramel au beurre salé, pomme verte, pistache, clémentine	
La boule de glace	2,90 €
Supplément chantilly	2,00 €
Chocolat liégeois	8,00 €
Café liégeois	8,00 €
Dame blanche	8,00 €
Coupe Blackmint (menthe, vanille, sauce chocolat, chantilly)	8,00 €
Coupe Créole (glace rhum maison, chantilly, glace noix de coco, coulis passion, chantilly)	8,00 €
Coupe du Phare (glace au caramel beurre salé, vanille, coulis caramel beurre salé, chantilly)	8,00 €
Coupe Colonel (sorbet citron vert, vodka)	9,00 €
Coupe Antillaise (rhum raisin, rhum brun)	9,00 €
Coupe After Eight (menthe, chocolat, Get 27)	9,00 €
Coupe Normande (sorbet pomme verte et Calvados)	9,00 €

Nous vous informons que vous pouvez consulter la réglementation concernant les allergènes s'appliquant à notre carte, en vous adressant au serveur.

* Les plats "fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les plats portant un*