

Les Apéritifs

| | | |
|---|--------|-------|
| Porto, Martini rouge ou blanc, Suze, Muscat, Campari, Guignolet, St Raphaël | 4,00 € | 5 cl |
| Américano Maison | 7,50 € | |
| Ricard, Pastis | 3,50 € | 2 cl |
| Coupe de Champagne brut | 8,00 € | 12 cl |
| Kir royal | 8,00 € | 12 cl |
| Kir vin blanc | 3,70 € | 10 cl |
| Kir breton | 3,70 € | 10 cl |
| Kir pétillant | 4,00 € | 10 cl |
| Whisky | 6,50 € | 4 cl |
| Alcool + soda | 7,50 € | |

Les Bières

| | | |
|-------------------------------|--------|-------|
| Bière pression | 3,50 € | 25 cl |
| Heineken | 3,80 € | 25 cl |
| Leffe | 4,50 € | 33 cl |
| Pelforth brune | 4,00 € | 25 cl |
| Bière sans alcool | 4,00 € | 25 cl |
| Bière spéciale bretonne | 5,50 € | 33 cl |
| Supplément sirop | 0,30 € | |

Cidre

| | | |
|------------------------------|--------|---------|
| | 25 cl | 75 cl |
| Cidre breton artisanal | 3,70 € | 10,00 € |

Les Eaux Minérales

| | | |
|------------------|--------------|------------|
| 1/4 Vittel | 2,50 € | |
| Plancoët | 50 cl 3,50 € | 1 l 4,50 € |
| Badoit | 50 cl 3,50 € | 1 l 5,00 € |

Les boissons non alcoolisées

| | | |
|---------------------|--------|-------|
| Perrier | 3,50 € | 33 cl |
| Sirop à l'eau | 2,20 € | 25 cl |
| Diabolo | 3,00 € | 25 cl |
| Limonade | 2,80 € | 25 cl |
| Jus de fruit | 3,20 € | 25 cl |
| Coca Cola | 3,70 € | 33 cl |
| Orangina | 3,20 € | 25 cl |
| Ice Tea | 3,20 € | 25 cl |
| Schweppes | 3,50 € | 25 cl |

Les boissons chaudes

| | |
|-------------------------------|--------|
| Café | 2,00 € |
| Double café | 3,00 € |
| Décaféiné | 2,00 € |
| Café crème | 2,50 € |
| Thé nature | 3,00 € |
| Thé parfumé | 3,50 € |
| Infusion | 3,00 € |
| Chocolat chaud | 3,00 € |
| Capuccino | 3,90 € |
| Vin chaud à la cannelle | 3,50 € |

Les Digestifs

| | | |
|---|--------|------|
| Calvados, Cognac, Pimper menthe, Rhum | 7,50 € | 4 cl |
|---|--------|------|

Les Vins Blancs

verre 12 cl 75 cl 50 cl 37,5 cl

VINS DE LOIRE

| | | | |
|---|--------------|--------------|---------|
| Muscadet Sèvre et Maine, Les Princes..... | 15,50 € | | |
| Muscadet sur lie, Vigne Blanche | 3,70€..... | 18,90 €..... | 13,50 € |
| Sauvignon de Touraine, La Noblette | 19,50 €..... | | 13,50 € |
| Quincy, Siret Courtaud..... | 27,50 € | | |
| Sancerre, La Mercy Dieu | 34,00 €..... | | 19,50 € |

VINS D'ALSACE

| | | | |
|---|--------------|--|---------|
| Riesling, Tradition Kuentz Bas | 24,50 €..... | | 15,90 € |
| Gewurtztraminer, Tradition Kuentz Bas | 26,50 € | | |

VINS DU BORDELAIS

| | | | |
|--|--------------|--|---------|
| Entre Deux Mers, Châteaux de l'Hoste..... | 23,00 €..... | | 15,00 € |
| Bordeaux Blanc Moelleux, Haut Laulion..... | 4,00 €..... | | 16,50 € |

VINS DE BOURGOGNE

| | | | |
|---|---------------|--|---------|
| Bourgogne Aligoté, Bailly Lapierre..... | 23,50 € | | 14,50 € |
| Chablis, Le Finage | 34,50 € | | |

VIN DU SUD OUEST

| | | | |
|---------------------------------------|---------|--|--|
| Côte de Gascogne, Domaine Touch | 18,50 € | | |
|---------------------------------------|---------|--|--|

Les Vins Rosés

VIN DE LOIRE

| | | | |
|------------------------------------|--------------|--|---------|
| Rosé de Loire, La Primaudière..... | 17,00 €..... | | 12,50 € |
|------------------------------------|--------------|--|---------|

VIN DE PROVENCE

| | | | |
|-----------------------------------|-------------|--|---------|
| Côtes de Provence, Masterel | 3,50 €..... | | 19,50 € |
|-----------------------------------|-------------|--|---------|

VIN DE LA VALLEE DU RHONE

| | | | |
|-------------------------------------|--------------|--|---------|
| Côte du Ventoux, Passe Colline..... | 19,50 €..... | | 15,50 € |
|-------------------------------------|--------------|--|---------|

VIN DU LANGUEDOC

| | | | |
|--|--------------|--|---------|
| Corbières, Cellier des Demoiselles | 20,50 €..... | | 15,50 € |
|--|--------------|--|---------|

Les Vins Rouges

verre 12 cl 75 cl 50 cl 37,5 cl

VINS DE LOIRE

| | | |
|------------------------------------|---------|---------|
| Saumur Champigny, Les Longes | 21,50 € | 13,50 € |
| Chinon, La Thouette | 23,50 € | 14,50 € |

VIN DE LA VALLÉE DU RHONE

| | | |
|-------------------------------------|---------|---------|
| Côte du Rhône, Les Fouquières | 17,50 € | 11,50 € |
|-------------------------------------|---------|---------|

VINS DU BORDELAIS

| | | | |
|--|---------|---------|---------|
| Bordeaux, Cour Montessant | 4,00 € | 17,50 € | 12,50 € |
| Côte de Blaye, Château Louilleau..... | 20,90 € | | |
| Saint Emilion Puisseguin, La Diligente | 36,50 € | | |

VIN DU LANGUEDOC

| | | |
|--|---------|---------|
| Corbières, Cellier des Demoiselles | 18,50 € | 14,50 € |
|--|---------|---------|

Les Pichets

verre 12 cl 25 cl 50 cl

| | | | |
|--------------------------------------|--------|--------|---------|
| Blanc vin de pays - Chardonnay | 3,00 € | 5,00 € | 10,00 € |
| Rosé vin de pays Gamay | 3,00 € | 5,00 € | 10,00 € |
| Rouge vin de pays - Merlot..... | 3,00 € | 5,00 € | 10,00 € |

Le Champagne

la coupe 75 cl


| | | |
|--------------------------------------|--------|---------|
| Champagne, C. Doulet Tradition..... | 8,00 € | 49,00 € |
| Champagne, C. Doulet Rosé brut | 8,50 € | 55,00 € |


Les Entrées et les Salades - Starters and Salads

| | | |
|--|---------------|---------------|
| Soupe de poissons* , fromage, croûtons et rouille | 8,90 € | |
| <i>Tureen of fish soup*, grated cheese, croutons, "rouille" (chili pepper, garlic, saffron mayonnaise)</i> | | |
| Saumon fumé maison, crème ciboulette | 11,50 € | |
| <i>Homemade smoked salmon, crème fraîche and chives</i> | | |
| La planchette de charcuteries | 9,90 € | |
| <i>Charcuterie platter</i> | | |
| Carpaccio de tomates oubliées, vinaigrette balsamique et sorbet* au chèvre | 10,90 € | |
| <i>Heirloom tomato Carpaccio, balsamic vinaigrette and soft goat cheese sorbet*</i> | | |
| Déclinaison autour du foie gras | 14,90 € | |
| <i>Variations of foie gras</i> | | |
| | <i>petite</i> | <i>grande</i> |
| Salade de jambon cru (tomates, œuf, cornichons, jambon cru) | 8,90 € | 11,90 € |
| <i>Smoked ham salad (with tomatoes, hard-boiled eggs, gherkins)</i> | | |
| Salade de la mer (poisson, crevettes, moules, tomates) | 9,90 € | 13,90 € |
| <i>Seafood salad (fish, shrimp, mussels, tomatoes)</i> | | |
| Salade bretonne (tomates, andouille de Guéméné, pomme de terre, pomme fruit et lardons) | 9,90 € | 12,90 € |
| <i>Salade Bretonne (tomatoes, sliced chitterling, potatoes, apple and bacon cubes)</i> | | |
| Salade parisienne | 8,90 € | 10,90 € |
| <i>Salade Parisienne (Swiss cheese, hard-boiled eggs, ham, mushrooms)</i> | | |
| Salade verte | | 3,50 € |
| <i>Green salad</i> | | |

Les Poissons - Main courses Fish

| | |
|---|---------|
| Poisson du moment | 11,90 € |
| <i>Catch of the day</i> | |
| Filet de raie et sa croûte aux câpres | 12,90 € |
| <i>Fillet of skate cooked in a caper crust</i> | |
| Choucroute de la mer | 15,90 € |
| <i>Seafood sauerkraut</i> | |
| Lieu jaune au lard fumé, coco de Paimpol | 17,90 € |
| <i>Cod prepared with smoked bacon cubes and Paimpol shell beans</i> | |
| Linguine (pâtes) aux palourdes | 13,90 € |
| <i>Linguine (pasta) with clams</i> | |
| Choucroute royale de la mer | 20,90 € |
| <i>Royal seafood sauerkraut</i> | |
| Gambas flambées au whisky | 18,50 € |
| <i>Gambas (prawns) flambéed with whisky</i> | |
| Nage de St Jacques et lotte au bouillon safrané | 19,90 € |
| <i>King scallops and monkfish served in a saffron poaching liquid</i> | |
| Sole meunière ± 350gr | 26,50 € |
| <i>Sole meunière (coated in flour and sautéed in butter), ±350 gr</i> | |

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


* "Homemade"  dishes are prepared at the restaurant using raw ingredients except for dishes marked with an *


Les Viandes** – Main courses Meat**

| | |
|---|---------|
| Faux filet grillé, frites, sauce au bleu d'Auvergne ou poivre | 13,90 € |
| <i>Grilled sirloin steak, chips, blue cheese or pepper sauce</i> | |
| Pavé de boeuf grillé, sauce au foie gras | 17,90 € |
| <i>Grilled sirloin steak, chips, blue cheese or pepper sauce</i> | |
| Carré d'agneau rôti au thym | 19,90 € |
| <i>Brittany rack of lamb roasted with thyme</i> | |
| Burger au cheddar maison, frites (haché de 150gr) | 12,90 € |
| <i>Homemade ground beef cheddar burger (150 gr), chips</i> | |
| Oeufs brouillés, bacon et mouillette de pain | 11,90 € |
| <i>Scrambled eggs, bacon and bread fingers</i> | |
| Steak haché façon bouchère ± 150gr, frites | 10,90 € |
| <i>Homemade ground beef patty ± 150 gr, chips</i> | |
| Portion de frites* | 3,50 € |
| <i>Side of chips*</i> | |

**Viande origine de l'UE et française

** Meat designation of origin: France or the EU

* Les plats «fait maison»  sont élaborés sur place à partir de produits brut sauf les plats portant un*

* "Homemade"  dishes are prepared at the restaurant using raw ingredients except for dishes marked with an *

Les Fruits de Mer – Seafood

| | |
|---|---------|
| Super plateau de fruits de mer (2 personnes)..... | 58,00 € |
| <i>Royal seafood platter (for 2 persons)</i> | |
| Plateau de fruits de mer (1 personne) | 29,00 € |
| <i>Seafood platter (for 1 person)</i> | |
| Assiette du mareyeur (Crevettes roses, grises, langoustines, 1/2 crabe)..... | 22,50 € |
| <i>Mareyeur plate (grey and pink shrimp, scampi, 1/2 crab)</i> | |
| Assiette de fruits de mer (3 huîtres creuses + 1 plate, bulots, amandes, crevettes roses, grises, bigorneaux, langoustines) | 18,50 € |
| <i>Seafood plate (3 cupped & 1 flat oyster, whelks, cockles, grey and pink shrimp, winkles, Dublin Bay prawns)</i> | |
| Assiette de l'écailleur (Huîtres, bulots, amandes, crevettes roses)..... | 13,00 € |
| <i>Ecailleur plate (oysters, whelks, cockles, pink shrimp)</i> | |
| Bulots mayonnaise | 10,90 € |
| <i>Whelks, homemade mayonnaise</i> | |
| Bigorneaux..... | 9,90 € |
| <i>Winkles</i> | |
| Crevettes roses | 10,90 € |
| <i>Pink shrimp</i> | |
| Crevettes grises..... | 9,90 € |
| <i>Grey shrimp</i> | |
| Langoustines..... | 19,50 € |
| <i>Dublin Bay prawns</i> | |
| Crabes mayonnaise (tourteaux ou araignée selon saison) | 14,90 € |
| <i>Brown or spider crab (subject to season), homemade mayonnaise</i> | |

Homard grillé façon “Le Phare” 12,00 € les 100gr

Grilled lobster “Le Phare” style

Plateau de fruits de mer Royal avec homard 95,00 €/2 pers.

Royal seafood platter with lobster

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

Our lobsters are +/- 500 gr and served whole

Les Huîtres de Cancale - Bay of Cancale oysters

| | les 6 | les 12 |
|---|---------|---------|
| Huîtres creuses N°4 (petites)..... <i>Cupped oysters N°4 (small)</i> | 8,00 € | 14,00 € |
| Huîtres creuses N°3 (moyennes)..... <i>Cupped oysters N°3 (medium)</i> | 9,00 € | 16,00 € |
| Huîtres creuses N°2 (grosses)..... <i>Cupped oysters N°2 (large)</i> | 10,00 € | 18,00 € |
| Huîtres plates N°1 (selon saison)..... <i>Flat oysters N°1 (subject to season)</i> | 11,00 € | 22,00 € |
| Panaché d'huîtres (3 N°4, 3 N°3, 3 N°2, 3 plates N°1)..... <i>Melody of oysters (3 each: N°4, N°3, N°2, N°1)</i> | | 18,50 € |

Les Moules - Steamed mussels

| | |
|---|---------|
| Marinières..... <i>Marinière (white wine and shallots)</i> | 8,50 € |
| Crème..... <i>Crème fraîche</i> | 9,00 € |
| Au curry..... <i>Curry</i> | 9,50 € |
| Au cidre..... <i>Cider</i> | 9,50 € |
| Au Bleu d'Auvergne..... <i>Auvergne blue cheese</i> | 10,00 € |
| Portion de frites*..... <i>Side of chips*</i> | 3,50 € |

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

Our mussels are served in a cooking pot in portions of +/- 800 gr.

Menu

13,50€

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert
(à choisir dans le menu à 15,00 €
sauf dimanche et jours fériés)

*Starter + Main course, or Main course + Dessert
(Available everyday except Sundays and bank holidays.
Choose from the 15€ Menu)*

Menu

15,00€

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main course + Dessert

ENTRÉES

6 huîtres creuses de Cancale
6 cupped Bay of Cancale oysters

Soupe de poissons*, rouille, croûtons et fromage râpé
Tureen of fish soup, grated cheese, croutons, "rouille"*

Bulots mayonnaise ou aioli
Whelks, mayonnaise or aioli

Planchette de charcuteries
Charcuterie platter

Petite assiette de fruits de mer
Small seafood plate

Carpaccio de tomates oubliées,
vinaigrette balsamique, sorbet chèvre
*Heirloom tomato Carpaccio, balsamic vinaigrette and fresh
goat cheese sorbet*

PLATS

Moules marinières, frites
Steamed mussels Marinières, chips

Pièce du boucher grillé, frites
Choice cut of grilled meat, chips

Poisson du moment
Catch of the day

Oeufs brouillés, bacon et mouillette de pain
Scrambled eggs, bacon and bread fingers

Filet de raie et sa croûte aux câpres
Fillet of skate cooked in a caper crust

DESSERTS

Far breton - Far Breton

Île flottante - Floating island

Petite assiette gourmande
Small Gourmand plate

Duo de fromages - Small cheese (2) plate

Coupe de glaces* - Scoop of ice cream*

Fromage blanc sucre ou coulis de fruits *
*Fromage blanc, sugar or fruit coulis**

Menu

9,00€

(-10 ANS)

Moules marinières, frites

Steamed mussels Marinières, chips

Burger maison, frites

Hamburger, chips

Filet de poisson, riz

Fish fillet, rice

Nuggets, frites

Nuggets, chips

Mousse au chocolat

Chocolate mousse


Duo de glaces *


*2 scoops of ice cream**

Fromage blanc sucre ou coulis*

*Fromage blanc, sugar or coulis**

1 surprise offerte à la fin du repas

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

*"Homemade"  dishes are prepared
at the restaurant using raw ingredients
except for dishes marked with an *

Menu 22,50€



ENTRÉES

9 huîtres creuses de Cancale

9 cupped Bay of Cancale oysters

Saumon fumé maison, crème ciboulette

Homemade smoked salmon, crème fraîche and chives

Salade gourmande bretonne

(andouille de Guéméné, lardons, pommes, pomme de terre, tomate)

Salade gourmande bretonne

(tomatoes, sliced chitterling, potatoes, apple and bacon cubes)

Moules marinières

Steamed mussels Marinières

Duo de bulots et crevettes roses

Whelks and pink shrimp

PLATS

Choucroute de la mer

Seafood sauerkraut

Moules au choix, frites

(marinières, crème, curry, cidre et au bleu d'Auvergne)

steamed mussels, chips

(marinières, crème fraîche, curry, cider or Auvergne blue cheese)

Faux filet grillé, frites (sauce poivre ou bleu)

Grilled sirloin steak, chips (blue cheese or pepper sauce)

Lieu jaune au lard fumé, coco de Paimpol

Cod prepared with smoked bacon cubes and Paimpol shell beans

Linguines (pâtes) aux palourdes

Linguine (pasta) with clams

ASSIETTE de FROMAGES

(supplément 3,50 €)

DESSERTS

Crème brûlée aux zestes d'orange

Crème brûlée with orange zests

Riz au lait des soeurs Tatin

Rice pudding served on caramelized apples

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

Chocolate fondant cake, homemade egg-custard cream

Nougat glacé, coulis* de fruits

*Iced nougat, fruit coulis**

Coupe glacée liégeoise *

(caramel, café, chocolat ou dame blanche)

Ice cream, chocolate sauce, whipped cream*

(caramel, coffee, chocolate or vanilla)

Menu 29,50€



ENTRÉES

Assiette de fruits de mer

Seafood plate

Moules (au choix)

Steamed mussels (see selection)

12 huîtres creuses de Cancale

12 cupped Bay of Cancale oysters

Déclinaison autour du foie gras

Variations of foie gras

PLATS

Choucroute royale de la mer

Royal seafood sauerkraut

Pavé de boeuf grillé, sauce au foie gras

Grilled thick-cut beef served with a foie gras sauce

Gambas flambées au whisky

Gambas (prawns) flambéed with whiskey

Nage de St Jacques et lotte

au bouillon safrané

King scallops and monkfish served

in a saffron poaching liquid

Carré d'agneau rôti au thym

Brittany rack of lamb roasted with thyme

Sole meunière +/- 350 gr

(supplément 5,00 €)

Sole meunière, ±350 gr

ASSIETTE de FROMAGES

(supplément 3,50 €)

DESSERTS

Dessert au choix à la carte

(See selection)

SPÉCIALITÉ BRETONNE OFFERTE

(Menu à
22,50 et 29,50 €)

Les Desserts du Chef - Desserts from the chef



| | |
|--|--------|
| Assiette de fromages - Cheese plate..... | 6,00 € |
| Far breton - Far Breton (savory pudding-cake with prunes) | 5,90 € |
| Fromage blanc, sucre ou coulis* de fruits rouges - Fromage blanc | 5,50 € |
| Riz au lait des soeurs Tatin - Rice pudding served on caramelized apples | 6,00 € |
| Mousse au chocolat - Chocolate mousse | 6,00 € |
| Île flottante - Floating island | 6,50 € |
| Crème brûlée aux zestes d'orange - Crème brûlée with orange zests | 6,50 € |
| Café gourmand breton | 8,00 € |
| <i>Coffee Gourmand Breton (served with a selection of bite-sized delights from Brittany)</i> | |
| Thé gourmand breton..... | 8,50 € |
| <i>Tea Gourmand Breton (served with a selection of bite-sized delights from Brittany)</i> | |
| Profiteroles* au chocolat - Chocolate profiteroles..... | 8,00 € |
| Moelleux au chocolat, crème anglaise maison | 8,00 € |
| <i>Chocolate fondant cake, homemade egg-custard cream</i> | |
| Nougat glacé, coulis* de fruits rouges - Iced nougat, red fruit coulis..... | 8,00 € |

Les Glaces* - Ice Cream*

LES PARFUMS :

Vanille, chocolat, café, fraise, cidre, framboise, citron vert, menthe chocolat, rhum raisin, coco, caramel au beurre salé, pomme verte, pistache

FLAVOURS : vanilla, chocolate, coffee, strawberry, cider, raspberry, lime, chocolate mint, rum raisin, coconut, salted-butter caramel, green apple, pistachio

| | |
|---|--------|
| La boule de glace - 1 scoop | 2,50 € |
| Supplément chantilly - Topped with whipped cream (supplement) | 1,50 € |
| Chocolat liégeois..... | 7,00 € |
| <i>Chocolat liégeois (chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream)</i> | |
| Café liégeois | 7,00 € |
| <i>Café liégeois (coffee ice cream, chocolate sauce, whipped cream)</i> | |
| Dame blanche | 7,00 € |
| <i>Dame blanche (vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream)</i> | |
| Coupe Blackmint (menthe, vanille, sauce chocolat, chantilly) | 7,00 € |
| <i>Coupe Blackmint (mint & vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream)</i> | |
| Coupe Brésil (glace rhum maison, chantilly, glace noix de coco coulis de caramel) | 7,00 € |
| <i>Coupe Brésil (homemade rum ice cream, coconut ice cream, caramel sauce)</i> | |
| Coupe Colonel (sorbet citron vert, vodka) | 8,00 € |
| <i>Coupe Colonel (lime sorbet, vodka)</i> | |
| Coupe Antillaise (rhum raisin, rhum brun) | 8,00 € |
| <i>Coupe Antillaise (rum-raisin ice cream, dark rum)</i> | |
| Coupe Surfer (menthe, pippermint, chantilly) | 8,00 € |
| <i>Coupe Surfer (mint & peppermint ice cream, whipped cream)</i> | |
| Coupe Normande (sorbet pomme verte et Calvados)..... | 8,00 € |
| <i>Coupe Normand (green apple sorbet, Calvados)</i> | |

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

You are welcome to consult the list of allergenic ingredients used to prepare the dishes served at our restaurant.
Please ask your waiter.