

NOTRE MENU



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

**Nous sommes Maître-Restaurateur, tous nos plats sont "faits maison",
élaborés sur place à partir de produits bruts**

Une cuisine maison nous oblige, parfois, à vous demander un temps d'attente
supplémentaire, particulièrement en période de forte affluence



COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

...Selon arrivage...et par personne

Huîtres du golfe

Les 6	_____	12.50
Les 9	_____	17.50
Les 12	_____	22.50

Bulots mayonnaise _____ 11.50

Bigorneaux _____ 11.50

Crevettes roses mayonnaise (200gr) _____ 13.90

Langoustines pochées mayonnaise (350gr) _____ 24.90

Assiette de la mer _____ 19.90

3 huîtres, 150gr langoustines, 4 crevettes

Plateau de fruits de mer pour 2 pers. _____ 64.50

1 tourteau, 6 huîtres, 200gr langoustines, 120gr crevettes roses, 300gr bulots, 150gr bigorneaux

Assiette du pêcheur _____ 33.50

1/2 tourteau, 3 huîtres, 100gr langoustines, 100gr crevettes roses, 150gr bulots, 70gr bigorneaux

Assiette de crustacés cuits _____ 33.50

1/2 tourteau, 150gr langoustines, 150gr crevettes roses, 300gr bulots, 150gr bigorneaux




POUR COMMENCER


Selon arrivage, pour tous les produits de la mer

TAPAS

Rillettes de poissons _____ 12.90

Papaye et chèvre gratiné au miel _____ 12.90


Bolitas de Yuca  _____ 12.00
Croquettes de manioc à la mozzarella (3 pièces)

Accras de Patate douce (6 pièces)  _____ 9.90

Sashimito de saumon _____ 13.50


Jambon Cebo Iberico, pan con tomate _____ 19.50

Ravioles de langoustine à la coriandre _____ 17.50

Burrata crémeuse  _____ 14.90
Crumble basilic, aubergine grillée, sauce romesco

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes _____ 16.50
Suprêmes d'orange, vinaigrette passion-citron,
pistaches torréfiées

Ceviche de légumes   _____ 14.00
Légumes de saison

Ceviche de bar  _____ 15.90
Recette originale Péruvienne*

Tous nos plats sont faits maison, ils sont élaborés essentiellement sur place à partir de produits bruts

*Le Pérou est le pays d'origine du ceviche, nous tenons à vous proposer des recettes originales de ce pays, pas de fusion ni de revisite, la tradition compte avant tout pour nous. Les produits utilisés comme le aji amarrillo, le choclo ou les canchas sont des produits importés du Pérou



La mer...

Selon arrivage

Ceviche de Bar et chicharrón de morgate  _____ **26.50**

Recette originale péruvienne

**Aile de raie, beurre de câpres et
pommes grenailles** _____ **23.50**

Pavé de thon aux épices _____ **24.50**

Purée du moment, légumes de saison, espuma yuzu

Choucroute de la mer _____ **25.50**

Choux, crevettes, saumon, bar, merlu et haddock

Noix de Saint-Jacques, _____ **26.90**

Saint-Jacques snackées et saumon à la plancha, risotto à l'encre de seiche, tuile parmesan/sarrasin

Filet de bar à la plancha _____ **24.90**

Riz noir italien AOP façon risotto, patate douce déglacée au soja, sauce chimichurri

Tous nos plats sont faits maison, ils sont élaborés sur place essentiellement à partir de produits bruts.

*Le Rocoto est un piment d'origine péruvienne



La terre...

Lomo Saltado du Pérou  _____ **25.50**

Viande de bœuf, oignons rouges, coriandre, riz, pommes frites maison -
Recette originale Péruvienne

La pièce du Boucher _____ **23.90**

Sauce chimichurri ou sauce gorgonzola et frites maison

Assiette Martino végétarienne  _____ **22.50**

Polenta aux herbes fraîches de Mimo, salsa camote, légumes frais de
saison, chips de bananes plantin

Salade verte - frites - purée - riz **4.50**

Supplément légumes ou riz noir façon risotto **5.00**

MOUSSAÏBLON*

14.90

PLAT AU CHOIX

Pièce de boeuf frites

OU

Poisson grillé et riz

DESSERT AU CHOIX

brownie au chocolat

OU

Coupe de glace 1 parfum

* Jusqu'à 10 ans



LES DESSERTS

Pavlova ananas _____	9.20
Pavlova revisitée, duxelle d'ananas, basilic, glace coco, crème vanillée, meringue	
Financier exotique _____	12.50
Financier aux saveurs exotiques, mousse vanille et zeste de combava, bouquet de mangue et passion, suprême d'orange	
Moelleux au chocolat _____	9.80
Moelleux au chocolat noir, cœur coulant caramel au beurre salé	
Tarte aux fruits rouges _____	12.90
Tartelette aux fruits rouges de saison, crème pâtissière au litchi	
Encanelado de Pisco  _____	9.80
Baba péruvien recette originale péruvienne	
Café gourmand _____	10.50
Assiette de Fromages _____	9.50
Assortiment de trois fromages bretons	

Glaces Artisanales de Rhuys



Dame Blanche _____	10.90
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
Chocolat ou café liégeois _____	10.90
Glace chocolat ou café, chocolat chaud ou café; chantilly	
After eight _____	10.90
Glace menthe chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Colonel _____	12.80
Glace citron, vodka	
Fraise melba _____	12.50
Sorbet fraise, coulis de fraise, fraises fraîches, chantilly	
Coupe de glace - 3 parfums _____	9.80
Coupe de glace - 2 parfums _____	7.80

Parfums glaces: vanille, café, chocolat, menthe-chocolat, caramel au beurre salé, pistache.

Parfums sorbets: citron jaune, fruit de la passion, fraise, mangue.

