

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. _____ **65.50**

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

Assiette du pêcheur _____ **34.50**

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

Assiette de crustacés cuits _____ **34.50**

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**

Accras de Patate douce (6 pièces)  _____ **9.90**

Toasts de Sobrassada _____ **12.50**

Trois toasts de Sobrassada (pâte de chorizo),
mozzarella et oignons confits

Morgates au beurre persillé _____ **14.50**

Croquetas de papa   _____ **12.00**

Trois croquettes de pommes de terre/citron vert et aji
amarillo frites, sauce lomo saltado

Ravioles de langoustines & champignons _____ **17.90**

Ravioles de langoustines, champignons de saison, crème de langoustine,
perles truffées

Gravelax de Saumon _____ **15.90**

Toasts de Gochtial, espuma du moment, chutney mangue/vanille

Coquilles Saint-Jacques gratinées  _____ **16.50**

Trois coquilles St Jacques gratinées au Pisco et parmesan
Recette originale péruvienne*

Oeuf poché façon Mendez _____ **12.90**

Velouté de butternut curcuma, réduction balsamique/miel, jambon
iberique, noisettes torréfiées

Ceviche de Daurade Sébaste  _____ **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 amarillo, le choclo ou les canchas sont des produits importés du Pérou



La mer...

Selon arrivage

Ceviche de Daurade Sébaste et chicharrón de morgates  _____ **26.50**

Recette originale péruvienne*

Aile de raie, beurre de câpres et pommes grenailles _____ **23.90**

Pavé de thon aux épices _____ **24.50**

Purée du moment, croustillants de polenta, légumes de saison, réduction soja/citron

Choucroute de la mer _____ **25.50**

Choux, crevettes, saumon, daurade sébaste, merlu et haddock

Coquilles St Jacques gratinées  _____ **25.90**

Cinq coquilles St Jacques gratinées au pisco et parmesan, riz blanc
Recette originale péruvienne*

Risotto aux fruits de mer _____ **26.90**

Saint-Jacques, morgates et crevettes poêlées, risotto au Safran, épices paella et Sobrassada

Sole Meunière _____ **Prix à l'ardoise selon arrivage**

Sole (300/400g) meunière, crémeux de pommes de terres, garniture au choix

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 vin rouge ou sauce gorgonzola et frites maison

Magret de canard 25.50

Magret de canard du Sud-Ouest, crème de butternut et aji amarillo,
légumes de saison, sauce marchand de vin

Assiette Martino végétarienne 21.50

Purée de pommes de terre et pois chiches, curcuma et ail rôti,
champignons et légumes de saison, sauce au vin rouge

Salade verte - frites - purée - riz 4.50

Supplément légumes ou croustillants polenta 5.50

MOUSSAILLON*

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 agrumes _____ **9.80**

Pavlova revisitée, tartare de clémentine/vervaine, glace nougat-orange, crème chantilly

Tartelette Yuzu et chocolat blanc _____ **10.50**

Tartelette crème de citron et chocolat blanc, meringue italienne

Moelleux au chocolat _____ **9.80**

Moelleux au chocolat noir, dulce de leche

Encanelado de Pisco _____ **9.80**

Baba péruvien recette originale péruvienne

Café gourmand _____ **10.50**

Mini-mignardises: tartelette yuzu/chocolat blanc, brownie au chocolat, pavlova du moment

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

L'accord givré _____ **12.80**

Glace et alcool, selon l'inspiration du moment

Coupe de glace - 3 parfums _____ **9.80**

Coupe de glace - 2 parfums _____ **7.80**

***Parfums glaces:** vanille Bourbon de Madagascar, café d'Indonésie, chocolat à la fleur de sel de Guerande, menthe-chocolat, nougat-orange amère de Colpo 56*

***Parfums du moment:** n'hésitez pas à demander à votre serveur le parfums artisanaux du moment*

