

NOTRE MENU

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



COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

...Selon arrivage...et par personne

Assiette de la mer _____ **18.90**

3 huîtres, 150g de langoustines, 4 crevettes

Plateau de fruits de mer / 2 pers. _____ **58.70**

1 tourteau, 6 huîtres, langoustines (200g), crevettes roses (120g), bulots (300g), bigorneaux (150g), coques (50g)

Assiette du pêcheur _____ **29.70**

1/2 tourteau, 3 huîtres, langoustines (150g), crevettes roses (100g), bulots (150g), bigorneaux (100g), coques (50g)

Assiette de crustacés cuits _____ **29.70**

1/2 tourteau, langoustines (150g), crevettes roses (150g), bulots (300g), bigorneaux (150g)



POUR COMMENCER

(Suivant arrivage, pour tous les produits de la mer)

HUÎTRES GREUSES DU GOLFE

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

TAPAS

Rillettes de poissons	_____	11.50
Sashimito de saumon	_____	14.80
Croustillants de chèvre et camembert	_____	11.50
Anticuchos Peruanos	_____	9.50
<small>Brochettes de Coeur de Boeuf</small>		
Accras de Patate douce (6 pièces)	_____	8.20

Bulots mayonnaise _____ 9.90

Bigorneaux _____ 9.90

Crevettes roses _____ 12.50
mayonnaise (200g)

Langoustines pochées _____ 24.50
mayonnaise (350g)

Foie Gras de canard mi-cuit _____ 15.90
Chutney mangue/vanille

Ravioles de langoustine _____ 17.50
à la coriandre

Jambon Cebo de Campo _____ 16.90
Melon, reduction porto rouge, sorbet melon
*selon arrivage

Ceviche de bar _____ 15.90
Recette originale Péruvienne*

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

*Le Pérou étant le berceau du ceviche, nous vous offrons les recettes authentiques de ce pays, sans aucune fusion ni revisite. Au Boucanier, la tradition prime avant tout. Les ingrédients utilisés tels que l'aji amarillo, le choclo et les canchas sont soigneusement importés du Pérou.



La mer...

(Suivant arrivage)

Ceviche de Bar et chicharrón de pulpo (recette péruvienne) 24.90

Aile de raie, beurre de câpres et pommes grenailles — 21.50

Pavé de thon aux épices et gratin dauphinois/carotte rôtie au miel — 23.90

Sole meunière et pommes Grenailles — 32.90

Choucroute de la mer — 23.50

Noix de St jacques terre et mer — 25.90

Brochette de St Jacques lardées au lard de Colonnata IGP, risotto, chips de Coppa, sauce pleurottes

Morgates en persillade — 23.80

Blanc de seiche, persil, ail et sriracha*

Camarone flambée au pisco — 29.90

Crevette géante, linguines crème de langoustines, morgates et coques

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

*La sauce Sriracha est une sauce d'origine Thaïlandaise, légèrement relevée



La terre...

Lomo Saltado du Pérou _____ **23.90**

Viande de Bœuf, oignons rouges, coriandre, riz,
pommes frites maison

La pièce du Boucher _____ **22.90**

Sauce chimichurri ou sauce gorgonzola et frites maison

Tartare de bœuf Classique (180gr) frites maison _____ **21.00**

Suprême de poulet blanc fermier label rouge _____ **21.00**

Sauce Bucanero, écrasé de pomme de terre/manioc

Assiette Martino (Végétarien) _____ **19.90**

Crèmeux de maïs, croquettes de haricots rouges maison,
pois chiches grillés

Salade verte - Supplément frites ou légumes **3.50**

MOUSSAIBLON*

12.50

PLAT AU CHOIX

Beignets de volaille et frites
ou Poisson grillé et riz

DESSERT AU CHOIX

Brownie noisettes caramel beurre salé
ou coupe de glace 1 parfum

* Jusqu'à 10 ans



LES DESSERTS

Ils sont tous "fait maison", hormis certaines crèmes glacées

Comme une Piña Colada _____	7.70
Baba au rhum, chantilly _____	9.00
Crème brûlée du moment _____	7.90
Café gourmand _____	9.90
Profiteroles _____	9.90
Moelleux au chocolat, coeur coulant caramel au beurre salé _____	9.50
Crumble Breton au blé noir _____	9.80
pommes au cidre, boule de glace vanille	
Assiette de Fromages _____	8.00

Tome de rhuys de la Ferme Fromagère de Suscinio, St Nectaire
AOP, Sainte-Maure de Touraine AOP

Les glaces Artisanales de Rhuys



Dame Blanche _____	9.50
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
Chocolat ou café liégeois _____	9.50
Glace chocolat ou café, chocolat chaud ou café, chantilly	
After eight _____	9.50
Glace menthe chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Colonel _____	10.80
Glace citron, vodka	
Fraise melba _____	12.00
Sorbet fraise, coulis de fraise, fraises fraîches, chantilly	
Coupe de glaces 3 parfums _____	8.00
Coupe de glaces 2 parfums _____	6.50

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

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

