

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) _____ **12.90**

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

Assiette du pêcheur _____ **33.50**

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

Assiette de crustacés cuits _____ **33.50**

1/2 araignée, 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

Tarama de la maison Chauchard _____ 12.50

Accras de Patate douce (6 pièces)  _____ 9.90

Morgates au beurre de barratte persillé _____ 14.00

Croustillant de Chèvre et jambon _____ 12.50

Ravioles de langoustine à la coriandre _____ 17.50

Gravelax de Saumon _____ 14.00

Toasts de Gochtial, mousse aneth

Coquilles Saints Jacques gratinées  _____ 14.50

Recette originale Péruvienne*

Oeuf poché façon Mendez _____ 12.50

Velouté butternut curcuma, réduction balsamic/miel, jambon
Ibérique & noisettes

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 amarillo, le choclo ou les canchas sont des produits importés du Pérou.



La mer...

Selon arrivage

Ceviche de Bar et chicharrón de morgate  25.90

Recette originale péruvienne

**Aile de raie, beurre de câpres et
pommes grenailles** 22.90

Pavé de thon aux épices 23.90

Purée du moment, légumes de saison

Choucroute de la mer 25.90

Camarone flambée au pisco 32.90

Spaghettis, palourdes farcies, beurre persillé, sauce au pisco et parmesan

Noix de Saint-Jacques, Terre et Mer 26.50

Saint-Jacques et chorizo Iberique, Risotto safrané, crevettes et persil, tuile de parmesan

Filet de bar à la plancha 24.50

Riz noir italien 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...

Tallarin Saltado du Pérou 25.50

Viande de bœuf, oignons rouges, coriandre, tagliatelles, soja - Recette originale Péruvienne

La pièce du Boucher 24.00

Sauce chimichurri ou sauce roquefort et galettes de pommes de terres dorées au coeur fondant

Assiette Martino végétarienne 21.50

Galette latina de pois chiches, sauce tomate/basilic, champignons et romarin

Salade verte - pommes frites - purée - riz 3.80

Supplément légumes ou riz noir façon risotto 4.50

MOUSSAILLON*

12.90

PLAT AU CHOIX

Salchipasta 

OU

Poisson grillé et riz

DESSERT AU CHOIX

Dessert du moment

OU

Coupe de glace 1 parfum

* Jusqu'à 10 ans



LES DESSERTS

Financier aux fruits de saison _____ **12.50**

Financier, mousse vanille et zeste de combava, bouquet de fruits de saison

Tiramisu Litchi Framboises _____ **10.50**

Moelleux chocolat _____ **9.80**

Coeur coulant caramel au beurre salé

Encanelado de Pisco  _____ **9.80**

Baba péruvien recette originale péruvienne

Café gourmand _____ **10.50**

Assiette de Fromages Bretons _____ **9.50**

Timanoix, chèvre frais soleil, petit celtic bio, tome à l'ail des ours bio

Glaces Artisanales de Rhuys



Dame Blanche _____ **10.90**

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly, crumble

Chocolat ou café liégeois _____ **10.90**

Glace chocolat ou café, chocolat chaud ou café, chantilly, crumble

Nougat glacé _____ **12.80**

Glace nougat, pistaches torréfiées, coulis framboises, crumble

After eight _____ **10.90**

Glace menthe chocolat, chocolat chaud, chantilly, crumble

Colonel _____ **12.80**

Glace citron, vodka, amandes effilées

Coupe de glace - 3 parfums _____ **8.90**

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.

