



Carte POINT DEGUSTATION

Nos Entrées

Assiette marine (2 Huîtres, 2 Crevettes Sauvages et 2 Bulots)	6,00 €
Bol de Soupe du Pêcheur	-
Tranche de Saumon Fumé écossais	-
Salade de Poulpe	-
Terrine Océane	-
Part de Quiche du « moment »	-
Le Duo d'Entrées	10,00 €

Nos Plats

Poisson du Jour, 160g env.	14,00 €
Nage de poissons et crevettes en velouté	16,00 €
Dos de Cabillaud, Pavé de Saumon Ecossais, 200g env.	20,00 €
Tartare de Saumon Ecossais, Thon, Flétan Blanc, 160g env.	22,00 €
Pavé de Lieu Jaune, 200g env.	22,00 €
Pavé de Thon Albacore, 220g env.	23,00 €
Pavé de Flétan Blanc STERLING, 200g env.	25,00 €

Sur L'Etal, choisissez vos Poissons Entiers, Filets, Céphalopodes, Coquillages et Crustacés,

Nous vous les cuisinons

(Poisson vendu au prix de l'Etal + 8€ de préparation) et 4€ de garniture par personne

Exemple de prix tout compris

Filets de Rouget Barbet 200g : 20 € env

Fricassée de lamelles d'Encornets 200g : 20 € env.

Noix de St Jacques 200g : 24 € env.

Bar de Ligne de 800g pour 2 : 25 €/personne env.

Sole de 800g pour 2 : 29 €/personne env.

Homard Breton 800g pour 2 : 29 €/personne env.

Assiette de Frites ou Mélangé du Jardin	4,00 €
-----------------------------------------	--------

Les Formules du Midi (du mardi au Vendredi)

Entrée (ou Dessert) du jour + Plat du jour	16,50 €
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	19,00 €

Pour votre Fin de Repas

Dessert maison	6,00 €
Glace MOVENPICK	2 boules 4,00 €
	3 boules 6,00 €
Supplément Chantilly :	1,00 €
Supplément Alcool :	4,00 €

Le Menu Enfants

Saumon Ecossais, cuit vapeur ou fumé (100g env.) frites, 1 boisson et 1 boule de glace	12,00 €
----------------------------------------------------------------------------------------	---------

prix TTC