NOS ENTRÉES

Velouté du moment	6.90 €
Terrine de campagne, chutney d'oignons doux	7.90 €
Oeuf Cocotte et sa crème aux champignons	8.40 €
Salade de chèvre chaud & miel	9.50 €
Huîtres n°3 de Bretagne (par 5)	10.00 €
Foie Gras maison, gelée de Layon, fleur de sel	17.90 €

NOS SALADES & PÂTES

Salade de chèvre chaud & miel — 16.70 €
Toasts de pain, fromage de chèvre fondu, jeunes pousses, tomates confites, lardons poêlés, noix, vinaigrette maison

Salade César — 17.70 €
Poulet pané, croutons, copeaux de parmesan, tomates cerises, œuf dur et oignons rouges, sauce césar

Pâtes à la bolognaise — 15.90 €
Spaghetti avec une sauce bolognaise mijotée longuement (viande d'Or)

Pâtes au saumon — 16.90 €
Tagliatelles fondantes nappées d'une sauce crémeuse au saumon, pointe d'aneth et de citron

Pâtes au pesto — 16.90 €
Enrobé d'un pesto maison au basilic, pignons de pin et parmesan

Gnocchis au gorgonzola — 17.90 €
Gnocchis servis dans une sauce onctueuse au gorgonzola, poivre et noix

LES PLATS RÉCONFORTANTS

Hachis parmentier — 16.90€
Purée de pommes de terre maison gratinée, boeuf mijoté lentement aux petits oignons. Un grand classique du terroir savoureux. Servi avec une salade

Tartiflette — 17.90€
Spécialité savoyarde au reblochon fondu, pommes de terre fondantes, lardons fumés et oignons dorés.

Burger Végétarien — 19.90€
Galette végétarienne, comté affiné, guacamole, fondant d'oignons, tomate, roquette, mayonnaise maison
Accompagnement frites maison

Cheeseburger Cheddar — 170g — 21.90€
2 steaks hachés maison, sauce maison, fromage cheddar, fondant d'oignons, cornichons, salade et tranche de tomate
Accompagnement frites maison

Cheeseburger Gargantua — 250g — 24.90€
3 steaks hachés maison, poitrine fumée, sauce maison, fromage cheddar, fondant d'oignons, cornichons, salade, tranche de tomate
Accompagnement frites maison

VIANDES & VOLAILLES

Viande d'origine Française Limousin Label Rouge
Une viande d'exception certifiée HVN (Haute Valeur Naturelle)

Suprême de volaille — 18.60 €
Pièce noble du poulet fermier, nappée d'une sauce onctueuse, champignons et fines herbes

Tartare de Bœuf à la Française — 170g 18.50 € — 250g 24.00 €
Boeuf français haché maison Label Or Rouge, câpres, jaune d'oeuf, oignons, persil frais, ketchup, moutarde, huile d'olive, fleur de sel & poivre
Préparé ou non préparé

Magret de canard miel & thym — Demi 19.20 € — Entier 29.40 €
Magret de canard accompagné d'une compotée de figues au miel de thym

Brochette de Boeuf maison — 200g 22.90 € — 300g 28.90 €
Viande d'exception, tendre et savoureuse

Pièce du boucher — 250g 23.60 €
Viande d'exception, tendre et savoureuse

Entrecôte — 350g 32.90 €
Viande d'exception, généreuse et savoureuse

Côte de Boeuf — 1500g 42.00 €/pers — 1800g 58.00€/pers
Viande d'exception pour 2 personnes

Un accompagnement au choix pour nos viandes :
Pommes de terre grenailles, frites, salade

Accompagnement supplémentaire: 2.50€
Une sauce au choix : Béarnaise, Tartare, Roquefort , Poivre

LA MER

Filet de Lieu Jaune — 19.90 €
Filet de lieu jaune poêlé, chair fine et nacrée, sublimé par une crème aux poivrons

Pavé de saumon rôti — 22.80 €
Pavé de saumon fondant, nappé d'une sauce façon bisque réduite aux aromates

Tataki de thon mariné — 23.00 €
Thon rouge snacké aller-retour, enrobé de graines de sésame, servi froid avec une marinade soja-gingembre maison

Lotte à l'Armoricaine — 24.90 €
Lotte rôtie, chair tendre et délicate, servie avec sa sauce à l'Armoricaine

Brochette de Saint-Jacques — 32.20 €
Brochette de noix de Saint-Jacques et crevettes grillées, légèrement caramélisées

Poêlée de noix de Saint-Jacques — 34.00 €
Noix de Saint-Jacques snackées à la minute, servies sur une fondue de poireaux à la crème

Sole Meunière* — 38.00 €
Sole entière cuite au beurre noisette, relevée d'un filet de citron
**suivant arrivage*

Un accompagnement au choix pour nos poissons :
Riz blanc, pommes de terre grenailles, légumes frais

LE BAR À HUÎTRES

Nos huitres : N°3

Par 6:	12,00€
Par 9:	18,00€
Par 12:	23,00€

MENUS

35€ — L'Artémis

ENTRÉES
Terrine de campagne
ou
Velouté du moment

PLATS
Pavé de saumon
accompagné de riz blanc
ou
Suprême de Volaille
garniture au choix

DESSERTS
Dessert ou glace
Au choix à la carte

48€ — Le Barracuda

Kir pétillant de bienvenue et mise en bouche

ENTRÉES
Foie gras maison
ou
Huîtres n°3 de Bretagne

PLATS
Lotte à l'Armoricaine
accompagné de riz
ou
Pièce du boucher
garniture au choix

DESSERTS
Dessert ou glace
Au choix à la carte

58€ — La Croisette

Verre de champagne de bienvenue et mise en bouche

ENTRÉES
Notre Foie Gras maison
ou
Huîtres n°3 de Bretagne

PLATS
Sole Meunière, beurre noisette, riz blanc
ou
Entrecôte de 350gr
garniture au choix

DESSERTS
Dessert ou glace
Au choix à la carte

MENU DU JOUR

18.90€	19.90€	22.90€
PLAT	ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MENU ENFANT - 11€

(Moins de 10 ans)

PLATS
Steak haché & Frites ou Nuggets & Frites

DESSERT
1 boule de glace

BOISSON
1 sirop à l'eau

NOS DESSERTS

Faits maison

Crumble du moment	7.90 €
Crème brûlée	8.50 €
Profiteroles	8.90 €
Mousse au chocolat du pâtissier	8.90 €
Tarte au citron meringuée	8.90 €
La suggestion du pâtisser	8.90 €
Moelleux au chocolat et crème anglaise	9.80 €
Café ou thé gourmand	9.90 €

NOS COUPES DE GLACE

Dame blanche — 8.60 €
Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly et amandes effilées

Poire Belle-Hélène — 8.70 €
Poire au sirop maison, glace vanille, chantilly, sauce chocolat et amandes effilées

Le Colonel — 9.00 €
Sorbet citron arrosé d'une vodka glacée

La Brestoise — 9.20 €
Glace caramel, glace vanille, caramel beurre salé maison, chantilly et brisures de palet breton

Composez votre coupe de glace: 9.00 €

Glace 1 boule	2.80 €
Glace 2 boules	5.60 €
Glace 3 boules	7.90 €
Supplément Chantilly	1.50 €

Parfums :
Vanille/ Chocolat / Pistache / Caramel / Passion / Citron/ Cassis/ Framboise / Fraise / Coco

NOTRE CAVE

Retrouvez notre carte des vins au restaurant

Nous sommes ravis de vous accueillir
et vous souhaitons de passer un moment inoubliable

Pour toute demande de réservation, n'hésitez pas à nous contacter directement au: 02 19 00 04 44