

La Table de la Mer



Prix TTC en Euros - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les produits de nos plats peuvent contenir des allergènes, gluten, arachides, fruits à coques, entre autres.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Mode de règlement acceptés : Espèces, Chèques, Visa, Mastercard

APÉRITIFS

	4cl	12cl
KIR		4,00
(cassis, pêche, mure, fraise, framboise)		
KIR BRETON		4,00
KIR PETILLANT		5,00
KIR ROYAL		12,00
PORTO ROUGE		5,00
MARTINI		5,00
SUZE		5,00
CAMPARI		5,00

WHISKYS

	4cl	
CLAN CAMPBELL		6,00
EDDU BRETON		9,00
NIKKA		12,00
OBAN - 14 ans		13,00
LAGAVULIN - 16 ans		15,00
ABBERLOUR		9,00
JAMESON		9,00
GALAAD		9,00
FOUR ROSES		9,00

RHUMS

	4cl	
HAVANA CLUB		7,00
DIPLOMATICO		11,00

GIN

	4cl	
BEEFEATER		6,00
TANQUERAY N°TEN		9,00

DIGESTIFS

	4cl	
VODKA ABSOLUT		7,00
COGNAC ABK6 VSP		9,00
CALVADOS BUSNEL		7,50
EAU DE VIE DE POIRE		6,50
LAMBIG		6,50
(Eau de vie de Cidre)		
CRÈME DE CIDRE		7,00
GET 27		7,00
GET 31		7,00
SPEAKEASY MENTHA		7,00
COINTREAU		7,00

MADE IN BREIZH

	4cl	
CHOUCHEN		5,00
POMMEAU DE BRETAGNE		5,00
EDDU BRETON-Sarrazin		9,00
LAMBIG		6,50
Eau de vie de Cidre		
PASTIS TY JAUNE (2cl)		5,00

COCKTAILS

ROYAL ELEGANCE	11,00
Sirop de mûre, jus de citron, fleur de sureau, crément rosé, rhum havana especial	
MOJITO	11,00
Havana especial, cassonade, menthe fraîche, citron vert, Perrier, menthe fraîche	
FRENCH ELEGANCE	11,00
Lillet rosé, fleur de sureau, tonic agrumes	
NEGRONI	11,00
Martini rosso, Campari, gin	
HABANERO	11,00
Rhum Havana especial, sirop spicy, jus d'ananas, ginger beer	
CHANDON SPRITZ	11,00
Vin blanc pétillant, écorce d'agrumes, liqueur d'orange	
SPRITZ APEROL	10,00
Apérol, Prosecco, Perrier	
AMERICANO	12,00
Martini rosso, Campari, Perrier	

MOCKTAILS

LES EMBIEZ	9,00
Champagne zéro, purée de fruits rouges, sirop de sureau, ceder's wild	
EUX FROIDES	9,00
Sirop de pomme verte, ceder's crisp, infusion menthe, tonic bio	

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
LANCELOT PILS	4,00	7,00
DUCHESS ANNE	5,00	9,00
HERMINE	5,00	9,00
IPA	5,00	9,00

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl	
OUESSANE - aux algues	6,00	
MUTINE AMBRÉE	6,00	
TELENN DU SARRAZIN	6,00	
1664 - sans alcool	5,00	

CIDRE

	15cl	75cl
MÉNEZ BRUG DE FOUESNANT Brut	4,00	11,00

BOISSONS FRAÎCHES

	25cl	33cl
BREIZH COLA		4,00
BREIZH COLA ZÉRO		4,00
SCHWEPES		4,00
BREIZH AGRUMES		4,00
ORANGINA		4,00
ICE TEA		4,00
DIABOLO		4,00
PERRIER		4,00
SIROP À L'EAU		3,00
(Banane-Kiwi, Cassis, Fraise, Citron, Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat)		
BULLES DE POMME		4,00
Ménez Brug de Fouesnant		

JUS DE FRUITS

	25cl
Orange, Abricot, Tomate	4,00
Ananas, Pomme, Fraise, Pamplemousse	
ORANGE/CITRON PRESSÉ	5,00

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,20
ALLONGÉ	2,20
DÉCAFÉINÉ	2,20
DOUBLE EXPRESSO	4,40
GRAND CRÈME	4,50
NOISETTE	2,50
CAFÉ VIENNOIS	5,00
CAPPUCCINO	5,00
LATTE MACCHIATO	6,00
CHOCOLAT CHAUD	3,50
CHOCOLAT VIENNOIS	5,00
IRISH COFFEE	9,00
BREIZH COFFEE	9,00

THÉS & INFUSIONS DAMMANN FRÈRES

THÉS NOIRS	3,00
THÉS VERTS	3,00
INFUSION	3,00
TISANES	3,00
ROOIBOS	3,00

EAU PLATE & PETILLANTE

	50cl	Litre
PLANCOËT	3,50	5,00

Prix TTC en Euros - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les produits de nos plats peuvent contenir des allergènes, gluten, arachides, fruits à coques, entre autres.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Mode de règlement acceptés : Espèces, Chèques, Visa, Mastercard

Menus



Menu du Marché

22,00 €

Plat du jour

-

Dessert du Jour

-

Servi les midis

Sauf les dimanches et jours fériés

Menu Du Jour

30,00 €

Entrée du jour

-

Plat du jour

-

Dessert du Jour

-

Menu de la Mer

Au choix à la Carte

42,00 €

Une entrée

-

Un plat

-

Un dessert

Petit Gastronomes

Jusqu'à 12 ans

12,00 €

Fish & Chips - Potatoes maison

Glace

Prix TTC en Euros - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les produits de nos plats peuvent contenir des allergènes, gluten, arachides, fruits à coques, entre autres.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Mode de règlement acceptés : Espèces, Chèques, Visa, Mastercard

La Carte



* Entrée du jour | **8,00 €**

* Gaspacho de tomates – Crème de burrata | **9,00 €**
Huile parfumée au basilic

Coquillages en persillade | **10,00 €**

Œuf parfait – Émulsion d'oignons – Chips de jambon cru | **11,00 €**

Tartare de poisson acidulé | **12,00 €**



* Plat du Jour | **18,00 €**

* Risotto Verde | **18,00 €**

Poisson de nos côtes – Sauce marinière et coquillage | **23,00 €**
Légumes de saison

Filet de bœuf – Sauce à l'échalotte | **26,00 €**
Écrasé de pomme de terre à l'ail et carottes glacées



* Dessert du jour | **8,00 €**

* Fruits confits au thym – Fleur de sureau | **9,00 €**

Cheesecake au caramel beurre salé | **10,00 €**

Soupe de fraises à la menthe – Chantilly au basilic | **12,00 €**

Assortiment de Fromages | **11,00 €**

* **Menu Demi-Pension**

Prix TTC en Euros - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les produits de nos plats peuvent contenir des allergènes, gluten, arachides, fruits à coques, entre autres.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Mode de règlement acceptés : Espèces, Chèques, Visa, Mastercard

Champagnes & Vins



	Verre 12cl	Bouteille 75cl
BULLES		
Champagne Haton, Cuvée Brut Classic	11.00 €	50.00 €
Champagne Duval-Leroy 1^{er} Cru		75.00 €
BLANC		
AOP Muscadet Nouvelle Vague Loire	4.00 €	22.00 €
Cépage Melon de Bourgogne, vif et frais. Conversion en Bio. Domaine des Bêtes Curieuses, association de 2 vignerons Jérémie Huchet et Jérémie Mourat. Travail des sols par labour sans désherbant ni engrais chimiques, traitements à base de plantes et de minéraux. Arômes d'agrumes et de fruits à noyau. Vin vif et frais.		
IGP d'Oc Grégoire Buiatti Languedoc	5.00 €	24.00 €
Cépage Chardonnay, Viognier. CONSIGNATURE. Vin Bio. Vigneron et œnologue, engagé dans les vins bios depuis quinze ans. Nez complexe aux notes de pêche et de fleurs blanches. Vin frais et équilibré.		
Prima Nature G. Bertrand Languedoc	6.00 €	29.00 €
Cépage Chardonnay. Bio VEGAN et sans sulfite ajouté. Notes d'agrumes et de fleurs blanches. Arôme de vanille et de pain d'épice. Vin rond et équilibré.		
IGP Villa Dria Côtes de Gascogne	6.00 €	29.00 €
Cépage Gros Manseng. Vin blanc doux. Équilibre entre fraîcheur et douceur. Notes de fruits exotiques et d'agrumes, pointe de fruits confits.		
AOP Valencay Terrajots D. Loire		35.00 €
Cépage Sauvignon Blanc, Sauvignon gris. Chardonnay. Notes minérales. Arôme de fruits exotiques et agrumes. Vin sec fruité et rond.		
AOP Mercurey, Domaine Agnès Du Couëdic Bourgogne		49.00 €
Cépage Chardonnay. Certifié agriculture raisonnée. Mercurey blanc très rare. Élevage en fût de chêne, notes d'amande avec des parfums de fleurs blanches et de fruits à noyau. Vin équilibré, souple et rond.		
AOP Château Belleruche Vallée du Rhône	5.00 €	26.00 €
Cépage Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Clairette et Bourboulenc		

Prix TTC en Euros - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les produits de nos plats peuvent contenir des allergènes, gluten, arachides, fruits à coques, entre autres.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Mode de règlement acceptés : Espèces, Chèques, Visa, Mastercard

Verre 12cl Bouteille 75cl

ROSÉ

IGP Méditerranée, Maison Maillet | Provence 5.00 € 29.00 €
Cépage Grenache, Syrah. Vin Bio.

Bel éclat aromatique de petits fruits rouges et d'agrumes. En bouche, vin soyeux en fruits. Vin rond et frais.

IGP d'Oc Prima Nature G.Bertrand | Languedoc 5.00 € 29.00 €
Cépage Syrah. Vin Bio, Végan et sans sulfites ajoutés.

Vin rose pâle. Arômes de fruits rouges. Bouche sur des notes florales. Belle rondeur.

ROUGE

AOP Lorient des Guinots | Bordeaux 4.00 € 22.00 €
Cépage Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Vin Bio.

Belle complexité aromatique, arômes de fruits rouges. Tannins veloutés. Rond et sur le fruit.

Saumur Champigny Lulu l'Alouette | Loire 5.50 € 26.00 €
Cépage Cabernet Franc. Vin Bio.

Arôme de fruits rouges et noirs aux nuances compostées.

AOP Ventoux, Jean-Pierre Valade | Rhône 6.00 € 29.00 €
Cépage Syrah, Grenache, Mourvèdre. Vin bio.

Vigneron Jean Pierre Valade du Château La Croix des Pins, un des tout premiers à obtenir le label BIO en 1998. Vin souple, au nez gourmand de cassis et d'épices, notes de garrigue. Tanins légers.

IGP d'Oc Prima Nature G.Bertrand | Languedoc 6.00 € 29.00 €
Cépage Merlot. Vin Bio, VEGAN et sans sulfites ajoutés.

Arômes de fruits noirs et épices, délicatement réglissés. Fruité et intense

AOP Faugère, Famille Degroote | Languedoc 29.00 €
Cépage Grenache, Syrah, Mourvèdre. Vin Bio.

Vin ample et sur le fruit. Arômes de petits fruits rouges associé à des notes de café torréfié et d'épices douces. Bouche généreuse alliant puissance et finesse des tanins.

AOP Mercurey, Domaine Agnès Du Couëdic | Bourgogne 49.00 €
Cépage Pinot Noir. Domaine familial. Certifié agriculture raisonnée.

Notes de fruits rouges légèrement acidulés. Tannins fondus. Élevage en fût de chêne mais bois discret. Vin fin, gouleyant et élégant.

AOP Château Belleruche | Vallée du Rhône 6.00 € 26.00 €
Cépage Grenache, Syrah

Prix TTC en Euros - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les produits de nos plats peuvent contenir des allergènes, gluten, arachides, fruits à coques, entre autres.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Mode de règlement acceptés : Espèces, Chèques, Visa, Mastercard