

A Partir de 22 €

Faites votre Choix

Menus ou Formules « **Saveurs du Chef** »

Plat « Saveurs du chef »	15.00 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	22.00 €
Entrée + Plat + Dessert	28.00 €

« Ce menu est servi tous les jours sauf les jours fériés »

Maki au maquereau et risotto à la moutarde

Emincé de volaille, purée de panais
et légumes de saison

Tuile au chocolat, mousse chocolat blanc,
et ganache chocolat au lait

Nouveautés 2017

Nos burgers

- **Le burger des Mouettes..... 16.00€**

« Pain bio, bœuf haché, aubergines, poivrons,
oignons, herbes fraîches, comté
et salade servi avec des frites maison »

- **Le Homard burger..... 21.00€**

« Pain à l'encre de seiche, homard, aubergines,
poivrons, oignons, parmesan
et salade servi avec des frites maison »

A Partir de 29 €

Faites votre Choix à la Carte

Ou

Laissez-vous tenter par nos Formules

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	29.00 €
Entrée + Plat + Dessert	38.00 €

Notre Carte

Nos Entrées.....12.00 €

- Assiette du pêcheur (3 huîtres n°3 du Golfe du Morbihan, 100g de langoustines, crevettes et bigorneaux)
- Médailles de volaille fermière et son pressé de légumes confits
- Foie gras de canard frais au cassis, sorbet betterave rouge
- Piquillos farcis au thon, club sandwich à la tapenade d'olives noires et tomates séchées
- Rémoulade de chou-fleur au curry vert, éclaté de homard, chantilly au chèvre et légumes croquants **(supplément de 5€)**

Nos Plats.....20.00 €

- Pavé de merlu à la plancha, fettucini de daikon, mousseline de petits pois à la verveine citron
- Pavé de cabillaud snacké, gaufre de pommes de terre et légumes du moment
- Lotte rôtie et sa gambas snackée, royale aux brocolis, légumes du moment, émulsion de parmesan **(supplément de 5€)**
- Mignon de veau poêlé, aubergine confite aux herbes de Provence, jus de viande tranché **(supplément de 5€)**
- Filet de canette à la plancha, sauce aux figes et frites maison
- Pièce de bœuf* poêlée, concassé de tomates et anchois, frites maison
*viande à race (Limousine ou Charolaise)
- Homard entier poêlé, mousseline de petits pois à la verveine citron, pommes de terre grenaille, jus de carcasse **(55€ le plat)**

Nos Desserts.....9.00 €

- Bavaois chocolat blanc, crémeux exotique, sorbet kiwi
- Café gourmand
- Tendre macaron aux fruits de saison
- Black & White au chocolat et vanille
- Assortiment de fromages affinés, mesclun de salade à l'huile de noix

Menu Enfant

(Moins de 12 ans) **14.00 €**

Entrée au choix (variable selon la saison) :
Assiette de charcuterie, saumon fumé,
crevettes ou crudités

Viande ou Poisson
accompagnés de pommes de terre
ou de légumes de saison

Glace à base de friandises

Nos Fruits de Mer

En fonction de la pêche suivant arrivage !

Assiette de fruits de mer Royale

« ½ homard de nos côtes, palourdes, 9 huitres creuses n° 3 du Golfe du Morbihan, 200gr de langoustines, ½ tourteau ou araignée, bigorneaux et crevettes roses »
64.00€

Assiette de fruits de mer

« 9 huitres creuses n° 3 du Golfe du Morbihan, 200 gr de langoustines, ½ tourteau ou araignée, bigorneaux et crevettes roses »
39.00€

Assiette du pêcheur

« 3 huîtres, (100g) de langoustines, crevettes, bigorneaux »
12.00€

Huitres Creuses N°3

Assiette de 12 huitres creuses 18.00€
Assiette de 9 huitres creuses 15.00€
Assiette de 6 huitres creuses 12.00€

Crustacés de nos Côtes

1/2 homard de nos côtes 26.00€
Langoustines calibrées (400 g) 24.00€
Tourteau ou Araignée (environ 600g) 15.00€

Notre menu tout homard : (79€ par personne)

Rémoulade de chou-fleur au curry vert, éclaté de homard,
chantilly au chèvre frais et légumes croquants

Queue de homard poêlé, mousseline de petits pois
à la verveine citron,
pommes de terre grenaille, jus de carcasse

Dessert à la carte

Formule Prestige

2 Menus Homard

+ 1 bouteille de champagne Besserat de Bellefon:
(194€ pour 2 personnes)

LES MOUETTES, c'est aussi :

Un bon verre de vin chaud,
Un rendez-vous d'affaire,
Un baptême en famille,
Une réunion de travail,
Un repas d'entreprise,
Un lancement de produits,
Un conseil d'administration,
Un petit café sur la terrasse,
Un repas associatif,
Une soirée étape,
Un repas d'affaire,
Une journée de séminaire,
Un mariage au bord de mer,
Une assemblée générale,
Une soirée privée,
Une rencontre commerciale,
Un bon déjeuner en famille,
Une réunion associative,
Une escapade en amoureux

Encore et encore ...

C'est à vous de Choisir !

Carte – Menus et Formules
Octobre 2017

Le Restaurant DES MOUETTES



Réservez votre Table

Horaires de service du lundi au dimanche
Ouvert Toute l'Année

- Déjeuner : 12h15 à 13h30
- Dîner : 19h15 à 21h30



Hotel *** Restaurant . Terrasse . Bar Lounge . Séminaire

Tellement proche de la mer...

LARMOR PLAGE - 02 97 65 50 30
www.lesmouettes.com



Rue de Rennes
Anse de Kerguelen
56260 LARMOR PLAGE
Tel : 02.97.65.50.30
Mail : info@lesmouettes.com

