

Notre carte



Horaires de service du lundi au dimanche

Monday to Sunday

Déjeuner / Lunch : 12h15 - 13h30

Dîner / Dinner : 19h15 - 21h30

Notre menu « Saveurs du Chef » *à découvrir sur ardoise / look at the blackboard*

« Entrée + Plat » ou « Plat + Dessert » ————— 26.00 €

* « *Starter + Main* » or « *Main + Dessert* »

Entrée + Plat + Dessert ————— 34.00 €

**Starter + Main + Dessert*

Notre carte / Our menu

« Entrée + Plat » ou « Plat + Dessert » ————— 37.00 €

* « *Starter + Main* » or « *Main + Dessert* »

Entrée + Plat + Dessert ————— 49.00 €

**Starter + Main + Dessert*

Nos entrées / Our starters ————— 15.80 €

- Assiette du pêcheur

(3 huîtres n°3 du Golfe du Morbihan, 100g de langoustines toutes venantes, crevettes et bigorneaux)



**Fisherman's Plate (3 oysters, 100g of langoustines, prawns and periwinkles)*

- Assiette de crevettes roses (300g) et mayonnaise maison

**Plate of prawns (300g) with homemade mayonnaise*

- Médaillon de foie gras de canard mi-cuit à la mangue et citron vert

**Medallion of semi-cooked duck foie gras with mango and lime*

- Piquillos farcis d'un tarama de queues de langoustines et gambas, avocat et Granny Smith

**Piquillos stuffed with a tarama of langoustine tails and prawns, avocado and Granny Smith*

- Noix de Saint-Jacques, radis, asperges et copeaux de lard, sauce malthaise en émulsion (**Supplément de 6€**)

**Scallops, radishes, asparagus and bacon shavings, Maltese sauce emulsion (surcharge of 6€)*

Nos plats / Main courses ————— 25.50 €

- Pavé de merlu à la plancha, tombée de jeunes pousses d'épinard et panisse, jus de ratatouille

**Hake steak a la plancha, baby spinach and panisse, ratatouille juice*



- Filet de poisson noble, sauce romesco, tarte « Tatian » et grenailles rissolées (**Supplément de 6€**)

**Noble fish fillet, romesco sauce, "Tatian" pie and fried potatoes*

- Filet de canette rôtie, purée de betteraves au vinaigre balsamique, légumes de saison en fricassée

**Roast fillet of duck, beetroot purée with balsamic vinegar, fricasseed of seasonal vegetables*

- Pavé de bœuf poêlé, gratin de macaronis et petits légumes, réduction d'échalotes au vin rouge (**Supplément de 6€**)

**Pan-fried beef steak, macaronis gratin and vegetable, shallot and red wine reduction (Surcharge of 6€)*

***viande à race d'origine française (Limousine, Charolaise ou Normande) / meat of French origins

Nos desserts / Our desserts ————— **11.50 €**

- Café gourmand
- Explosion citron-passion
** Lemon-passion explosion*
- Infini au trois chocolats
**Three chocolates infinity*
- Croustillant chocolat blanc-mangue et sa glace au yaourt et gingembre
** White chocolate-mango crisp with yoghurt and ginger ice cream*
- Assortiment de fromages affinés, mesclun de salade à l'huile de noix et chutney de fruits maison
**Assortment of mature cheeses, mesclun salad with walnut oil and homemade chutney*

En vous souhaitant un excellent moment !

Wishing you a great time !

«L'arrivée quotidien de produits frais que nous transformons peut nous amener à modifier partiellement certains plats.»
«Tableau des allergènes et producteurs locaux sur demande»

Nos fruits de mer / Our seafood  Suivant arrivage/ Depending on arrivals

L'assiette de fruits de mer Royale / Royal seafood platter ————— **86.00 €**

«½ homard, 9 huîtres creuses n°3 du Golfe du Morbihan, 200g de langoustines (toutes venantes), ½ tourteau ou ½ araignée, Bigorneaux, crevettes roses» / «*½ lobster, 9 oysters, 200g of langoustines, ½ crab ou ½ spider crab, periwinkles, prawns»

L'assiette de fruits de mer / Seafood platter ————— **47.50 €**

«9 huîtres creuses n°3 du Golfe du Morbihan, 200g de langoustines (toutes venantes), ½ tourteau ou ½ araignée, bigorneaux, crevettes roses» / «*½ lobster, 9 oysters, 200g of langoustines, ½ crab ou ½ spider crab, periwinkles, prawns»

L'assiette du pêcheur ————— **15.80 €**

«3 huîtres n°3 du Golfe du Morbihan, (100g) de langoustines (toutes venantes), crevettes et bigorneaux» / «*3 oysters, 100g of langoustines, prawns and periwinkles»

L'assiette de 12 huîtres n°3 du Golfe du Morbihan / **12 oysters* ————— **20.50 €**

L'assiette de 9 huîtres n°3 du Golfe du Morbihan / **9 oysters* ————— **16.50 €**

L'assiette de 6 huîtres n°3 du Golfe du Morbihan / **6 oysters* ————— **13.50 €**

½ homard froid de nos côtes avec sa mayonnaise maison ————— **42.00 €**

**½ cold lobster from our coast with homemade mayonnaise*

Tourteau ou Araignée (suivant la saison) de nos côtes avec sa mayonnaise maison (environ 700g) ————— **21.00 €**

** Crab or spider crab (depend on the season) from our coast with homemade mayonnaise*

L'assiette de langoustines (toutes venantes) (400g) avec sa mayonnaise maison ————— **34.00 €**

**Platter of langoustine (400g) with homemade mayonnaise*

L'assiette de crevettes roses (300g), mayonnaise maison ————— **15.80 €**

**Prawns with homemade mayonnaise*

Le bol de bigorneaux (180g) / **Periwinkles* ————— **8.50 €**

Nos burgers / Our burgers

Le Burger des Mouettes ————— 18.50 €

«Pain bio, bœuf haché, comté, aubergines, poivrons, échalotes confites et salade servi avec des frites maison» /

«*Organic bread, ground beef, Comté cheese, eggplant, peppers, candied shallots and salad, served with homemade French fries»

Le Burger Gambas ————— 24.50 €

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

«*Squid ink bread, king prawns, parmesan cheese, eggplant, peppers, candied shallots and salad, served with homemade French fries»

Le Homard Burger ————— 32.00 €

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

«*Squid ink bread, lobster, parmesan cheese, eggplant, peppers, candied shallots and salad, served with homemade French fries»

***viande à race d'origine française (Limousine, Charolaise ou Normande) / meat of French origins

Nos poke bowls et salade / Our poke bowls and salad

Poke Bowl Saumon / Salmon poke bowl ————— 16.00 €

«Sashimi de saumon, quinoa, avocat, mangue, carotte, concombre et pickles de chou rouge, vinaigrette soja, miel et sésame» /

«*Salmon sashimi, quinoa, avocado, mango, carrot, cucumber and red cabbage pickles, soy-honey and sesame vinaigrette»

Poke Bowl Volaille / Poultry poke bowl ————— 16.00 €

«Volaille, quinoa, avocat, mangue, concombre, carotte et pickles de chou rouge, vinaigrette au curry» /

«*European lobster back, quinoa, avocado, mango, cucumber, carrot and red cabbage pickles, curry vinaigrette»

Poke Bowl Gambas / King Prawns poke bowl ————— 16.00 €

«Gambas, quinoa, avocat, mangue, concombre, carotte et pickles de chou rouge, vinaigrette soja, miel et sésame» /

«*King prawns, quinoa, avocado, mango, cucumber, carrot and red cabbage pickles, soy-honey and sesame vinaigrette»

Saumon-Avocat / Salmon – Avocado salad ————— 16.00 €

«Salade, saumon fumé, parmesan, croûtons, œuf dur, avocat, tomates et pommes vertes, vinaigrette à l'huile de noix et vinaigre de Xérès» /

«*Salad, smoked salmon, parmesan cheese, croûtons, boiled eggs, avocado, tomatoes and granny smith, walnut oil and sherry vinegar vinaigrette»

Menu pour les grands de moins de 12 ans / Children's menu ————— 16.50€

Entrée/ Starter

Assiette de charcuterie, saumon fumé, crevettes ou crudités (variable selon la saison)

*Platter of charcuterie, smoked salmon, prawns or crudities (depend on the season)

Plat/ Main

Viande ou poisson accompagnés de pommes de terre, de frites ou de légumes de saison

*Meat or fish served with sautéed potatoes, French fries or seasonal vegetables

Dessert

Glace maison à base de friandises / *Ice cream with candies

