

Entrées

Tataki de thon au sésame blond, sauce soja et wasabi	12€
Assiette de saumon fumé et billes de yuzu, crème de raifort et pain aux céréales	11€
Gambas en tempura, feuille de nori et sauce sweet chilli Thai.....	9€
Lobe de foie gras de canard, croustilles de magret fumé et gel de pomme au chouchen	14€
Arlequin de tomates d'antan, Burratina et huile « Oléa Lesbia » de Lesbos	12€
L'Assiette de 6 Huîtres de Lilia « Maison Legris depuis 1986 » au naturel.....	12€
L'Assiette de 6 Huîtres de Lilia « Maison Legris depuis 1986 » condiment « hog wash »	12€
Planche de charcuterie de Mr Olivier Hélibert, charcutier aux halles Saint Martin	11€

Tartares & salades

Tartare de bœuf Charolais au couteau, préparé par nos soins	17€
Tartare de thon mariné au parfum d'Amérique latine.....	17€
Caesar salad au poulet, parmesan et crème à l'anchois.....	17€

Quelques plats d'ici et d'ailleurs

Cheese burger Charolais, pain biologique et Old Cheddar	18€
Fish & chips, sauce tartare	18€
Wok de gambas au parfum d'Asie	18€
Cordon bleu maison	15€
Magret de canard rôti en croute d'épices Cajun	22€
Saint-Jacques craquantes à la chapelure japonaise, sauce beurre blanc au yuzu	24€
Cocotte de ris de veau gourmande, jardinière de légumes du moment.....	23€



La Plancha

Avec votre « Plancha », un accompagnement et une sauce au choix sont inclus.

Sur l'arête

Dos de bar	24€
Pavé de lieu jaune	22€
Dos de saumon	18€
Steak de thon	22€

► *Sauce poisson : Beurre blanc au yuzu / Vierge / Curry « Bengali » / Soja*

Sur l'os

Entrecôte 250g	23€
Filet de bœuf	25€
Poulet mariné au fenouil, citron et thym frais	18€

► *Nos Sauces: Poivre vert / béarnaise maison/ Stilton blue*

Toutes nos viandes bovines proviennent de France



Les accompagnements au choix

Frites
Wok de légumes

Riz basmati
Croquette de pomme de terre

Nouilles sautées
Salade mélangée

Accompagnement supplémentaire - 3€



Les desserts

Tarte fine aux pommes de tradition, sorbet pomme Granny	8€
Coulant au chocolat grand cru « Manjari » 64%, frais et acidulé, glace rocher pistache	8€
Nems au chocolat « Itakuja » pur Brésil, notes aux fruits de la passion	8€
Café ou thé gourmand	9€
Pavlova aux fraises de Plougastel et sorbet fraise terroir, crème ivoire et vanille	8€
Kouign aman 100% Breizh, jeu autour de la fraise de Plougastel	8€

Menu Kid – Les enfants de moins de 12 ans – 9€

Viande grillée, frites ou Fish & chips

Glaces



Starters

Red tuna Tataki wrapped in sesame seeds, soy sauce and wasabi	12€
Smoked Salmon and yuzu pearls, toasted whole-wheat bread and horseradish cream	11€
Nori wrapped Gambas tempura, sweet chilli sauce	9€
Pan fried foie gras and smoked duck magret crumbs, apple and honey liqueur jelly	14€
Medley of heritage tomatoes and Burratina Mozzarella, Greek olive oil from Lesbos.....	12€
6 fresh local oysters, red wine and shallot vinegar pearls	12€
6 fresh local oysters, cider vinegar and shallot dressing	12€
Cold meat and deli platter from Mr Hélibert	9€



Tartares & salads

Charolais beef tartare prepared by our chef	17€
Aromatic red Tuna tartare	17€
Chicken Caesar salad	17€



Inspiration from near and far

Charolais beef burger and mature cheddar served on an organic bun.....	18€
Fish & chips, tartare sauce	18€
Homemade "cordon bleu" (breadcrumb chicken breast with ham and cheese filling) *.....	15€
Country style Sweetbread casserole, spring vegetables	23€
Cajun spiced Roast duck breast *	22€
Panko crusted sea scallops, yuzu flavoured beurre blanc*	24€
Asian inspired stir fried gambas	18€

* Please order your side dish to accompany your main meal. **(See Sides)**



La Plancha (iron plate griddle)

Including choice of side dish and sauce

Fillet of Sea bass	24€
Fillet of Pollack	22€
Salmon	18€
Tuna steak.....	22€

▶ *Sauce: yuzu beurre blanc / vierge (Mediterranean) / "Bengali" curry/ Soy sauce*

Rib eye steak 250g	23€
Fillet of beef	25€
Thyme, fennel and lemon marinated chicken breast	18€

▶ *Sauce: Green Pepper / Stilton blue / Béarnaise*

Sides (one included)

Panko crusted mashed potato	Basmati rice	Green salad
French fries	Stir fried vegetables	Stir fried Noodles

Extra side dish - 3€



Desserts

Thin apple tart served with Granny Smith apple sorbet	8€
Warm chocolate pudding 64% "Manjari", pistachio ice cream	8€
Chocolate phyllo rolls "Itakuja" from Brasil	8€
Local strawberry Pavlova, strawberry sorbet and white chocolate cream	8€
Espresso or tea, served with a selection of mini homemade desserts	9€
Strawberry flavoured Kouign aman (Local buttery puff pastry cake),	8€