

Service à La Carte

Les Entrées

Les Entrées Classiques

Salade Verte.....	4.50€
Salade de tomate.....	6.00€
Artichaut Vinaigrette.....	7.50€
Salade de crudités.....	8.00€
Salade de chèvre chaud (salade, œuf dur, tomate, jambon cru, crouton de chèvre).....	12.00€
Salade de gésiers (salade, tomate, raisin noir, croutons, gésiers, bacon, œuf sur le plat).....	14.00€
Salade Périgourdine (salade, œuf dur, tomate, raisin noir, crouton, magret de canard fumé, copeaux de foie gras)...	16.00€
Salade exotique (salade, œuf dur, tomate, sauce cocktail, avocat, crevettes).....	17.00€
Foie gras de canard et ses Toasts.....	19.00€

Les Entrées de la Mer

Terrine de saumon et ses Toasts.....	10.00€
Soupe de poisson.....	10.00€
Salade de chair de tourteau.....	19.00€
Assiette de poissons fumés du « Fumoir de la Pointe du Raz ».....	19.00€
Saumon fumé du « Fumoir de la Pointe du Raz ».....	19.00€
Salade de St Jacques à la vinaigrette de framboise.....	24.00€
(salade verte, œuf dur, tomates cerise, pamplemousse, noix de St Jacques, vinaigrette de Framboise)	
Moules Frites.....	15.00€
Moules à la crème Frites.....	16.00€
Assiette de frites.....	6.00€
Assiette de légumes chauds.....	6.00€

Les Fruits de Mer

Tourteau mayonnaise.....	25.00€
Araignée de mer.....	23.00€
Huitres creuses N°3.....Les 6 : 11.00€,les 9 : 16.50€,la douzaine :	22.00€
Langoustines mayonnaise.....	22.00€
Assiette de fruits de Mer (Amandes, Clams, Palourde, Huitre, Crevette, Langoustine, Galathée, Tourteau, Araignée, Moule).....	24.00€
Plateau de fruits de Mer (pour 1personne) ... Même composition que l'assiette.....	42.00€
Langouste mayonnaise.....les 250 grammes	45.00€
les 300 grammes	54.00€
Langoustines à la crème.....	29.00€
Gambas à la crème.....	26.00€
Gratin de Homard.....	32.00€
Gratin de langouste.....	36.00€
Homard breton à l'armoricaine (la pièce de 500 grammes).....	55.00€
Ragoût de homard breton (la pièce de 500 grammes).....	55.00€
Ragoût de la mer (homard, lotte, noix de St Jacques, langoustines, gambas, moules).....la part	45.00€

En cas d'allergies veuillez nous le signaler à la commande

Les Poissons

<i>Cabillaud ou Julienne ou Lieu Jaune avec une sauce Normande ou à la crème ou sauce meunière</i>		19.00€
<i>Brochette de coquilles Saint-Jacques.....</i>		26.00€
<i>Lotte à l'armoricaine.....</i>		20.00€
<i>Darne de saumon bio grillée ou à la crème.....</i>		20.00€
<i>Raie au beurre aux câpres ou Normande.....</i>		19.00€
<i>Sole meunière avec ou sans amandes.....</i>	250 grammes	30.00€
	300 grammes	36.00€
<i>Turbot à la crème.....</i>		27.00€
<i>Bar de ligne grillé..... (Pêché dans le Raz de Sein).....</i>	250 grammes	26.50€
	300 grammes	31.50€

Les Viandes

<i>Filet de caillès rôties sauce à la crème et aux raisins secs.....</i>	18.00€
<i>Poulet rôti.....</i>	16.00€
<i>Côte de porc grillée ou poêlée.....</i>	16.00€
<i>Côtes d'agneau grillées.....</i>	19.00€
<i>Côte de bœuf détalonnée.....</i>	28.00€
<i>Escalope de veau à la crème et champignons.....</i>	18.00€
<i>Steak grillé sauce béarnaise Ou sauce au vin rouge</i>	20.00€
<i>Tournedos grillé sauce béarnaise Ou sauce au vin rouge</i>	21.00€
<i>Tournedos au poivre.....</i>	22.00€
<i>Tournedos Rossini (Foie gras) sauce au vin rouge.....</i>	28.00€
<i>Magret de canard sauce à la crème et aux raisins secs.....</i>	22.00€

Tous nos Plats de Viande et de Poisson sont accompagné soit de Riz ou de Pomme Vapeur ou de Frites ou de Légumes.

En cas d'allergies veuillez nous le signaler à la commande

Les Desserts



LES DESSERTS CLASSIQUES

Sans supplément pour les menus pensionnaires, à 28€, 35€ et 44€

Plateau de fromages.....	5.50€
Yaourt	2.50€
Fromage blanc.....	5.50€
Salade de fruits.....	3.50€

Crème Caramel ou Mousse au chocolat.....	4.00€
Crème brûlée	5.00€
Pâtisserie Maison.....	5.50€
Ile Flottante.....	4.50€

LES GLACES ET SORBETS

Glace 2 parfums.....6.00€

Vanille, Fraise, Café, Praliné, Pistache, Chocolat, Noix de Coco, Menthe-Chocolat, Caramel au Beurre Salé

Sorbet 2 parfums.....7.00€

Pomme, Framboise, Cassis, Citron, Passion, Rhum-raisin

Supplément Chantilly.....2.00€



LES DESSERTS À LA CARTE

LES DESSERTS À L'ASSIETTE

	Prix à la carte	Suppl. menus		Prix à la carte	Suppl. menus
Nougat glacé.....	9.50€	+4.50€	Irish Coffee.....	10.00€	+5.00€
Profiteroles choux ou meringuées.....	9.50€	+4.50€	<i>À commander en début de service :</i>		
Assiette de sorbets (3 parfums au choix)....	9.50€	+4.50€	Omelette norvégienne Maison	10.00€	+5.00€
Café gourmand.....	8.50€	+3.00€	(minimum de 2 pers)	la part	
Thé ou Chocolat gourmand.....	9.50€	+4.00€	Gourmandises du Chef.....	10.00€	+5.00€
Moelleux au chocolat, glace vanille et crème anglaise	9.50€	+4.50€			

LES COUPES GLACÉES

	Prix à la carte	Suppl. menus		Prix à la carte	Suppl. menus
Pêche Melba.....	9.00€	+4.00€	Banana Split.....	9.00€	+4.00€
Poire Belle Hélène.....	9.00€	+4.00€	Coupe Gerland	10.00€	+5.00€
Café ou Chocolat Liégeois.....	8.50€	+3.50€	<i>Glace vanille avec pruneaux à l'Armagnac ou griottes à l'eau de vie</i>		
Dame Blanche.....	8.50€	+3.50€	Coupe Lorraine	9.00€	+4.00€
Vacherin.....	8.50€	+3.50€	<i>Sorbet cassis, framboise, glace praliné, gelée de groseilles et chantilly</i>		
			Sorbet arrosé	10.00€	+5.00€

Les suppléments menus indiqués sont applicables aux menus pensionnaires, 28€, 35€ et 44€

Il n'y a pas de supplément dessert pour les menus à 55€ et 65€ sauf pour l'Omelette Norvégienne, L'Irish coffee et les Gourmandises du chef pour lesquels il faut prévoir un supplément de 4.00€

EN CAS D'ALLERGIES VEUILLEZ NOUS LE SIGNALER À LA COMMANDE