

# Service à La Carte

<i>Artichaut Vinaigrette (Suivant saison)</i> .....	11.00€
<i>Salade composée (Suivant saison)</i> .....	13.00€
<i>Salade de chèvre chaud (salade, œuf dur, tomate, jambon cru, croutons de chèvre)</i> .....	16.00€
<i>Salade de gésiers (salade, tomate, raisin noir, croutons, gésiers, bacon, œuf sur le plat)</i> .....	17.50€
<i>Salade Périgourdine (salade, œuf dur, tomate, raisin noir, croutons, magret de canard fumé, copeaux de foie gras)</i>	19.00€
<i>Salade exotique (salade, œuf dur, tomate, sauce cocktail, avocat, crevettes)</i> .....	22.00€
<i>Foie gras de canard et ses Toasts</i> .....	25.00€

\*\*\*\*\*

<i>Terrine de saumon et ses Toasts</i> .....	14.00€
<i>Soupe de poisson</i> .....	14.00€
<i>Assiette de Saumon fumé du « Fumoir de la Pointe du Raz »</i> .....	24.00€
<i>Assiette Terre et Mer (Saumon Fumé, Noix de St Jacques, Foie Gras, Magret de Canard Fumé)</i> .....	30.00€
<i>Salade de St Jacques à la vinaigrette de framboise</i> .....	31.00€
<i>(salade verte, œuf dur, tomates cerise, pamplemousse, noix de St Jacques, vinaigrette de Framboise)</i>	
<i>Feuilleté de St Jacques, Riz Basmati</i> .....	32.00€
<i>Feuilleté de Langoustines, Riz Basmati</i> .....	27.00€
<i>Moules Frites</i> .....	17.00€
<i>Moules à la crème Frites</i> .....	19.00€
<i>Assiette de frites</i> .....	9.00€
<i>Assiette de légumes chauds... (Composition Suivant la saison)</i> .....	9.00€

\*\*\*\*\*

<i>Tourteau mayonnaise</i> .....	32.00€
<i>Araignée de mer</i> .....	28.00€
<i>Huitres creuses N°3.....Les 6 : 14.00€, .....la douzaine :</i>	28.00€
<i>Assiette de Langoustines mayonnaise</i> .....	28.00€
<i>Duo d'Huitres et de Langoustines (5 Huitres et 10 Langoustines)</i> .....	25.00€
<i>Assiette de crevettes sauce cocktail</i> .....	25.00€
<i>Assiette de fruits de Mer (Amandes, Clams, Palourdes, Huitres, Crevettes, Langoustines, Galathées, Tourteau, Araignée,)</i>	30.00€
<i>Plateau de fruits de Mer (pour 1personne) Même composition que l'assiette (c'est la quantité qui change)</i>	47.00€
<i>1/ 2 Langouste mayonnaise</i> .....les 400 grammes	76.00€
<i>Langoustines grillées, Sauce crème, Riz Basmati</i> .....	35.00€
<i>Gambas grillées, Sauce crème, Riz Basmati</i> .....	34.00€
<i>Gratin de Homard, Riz Basmati</i> .....	38.00€
<i>Gratin de langouste, Riz Basmati</i> .....	40.00€
<i>Homard breton à l'armoricaine (la pièce de 500 grammes) Riz Basmati</i> .....	60.00€
<i>Ragoût de homard breton (la pièce de 500 grammes)</i> .....	60.00€
<i>½ Homard Breton grillé ( la pièce de 600 grammes)</i> .....	68.00€
<i>Ragoût de la mer (homard, lotte, noix de St Jacques, langoustines, gambas, moules)</i> .....la part	52.00€

**En cas d'allergies, merci de nous le signaler à la commande**

## Les Poissons

<i>Cabillaud ou Julienne ou Lieu Jaune, Riz Basmati ou Pommes Vapeur (Accompagné d'une sauce Normande ou à la crème ou sauce meunière)</i>	22.00€
<i>Raie au beurre aux câpres ou Sauce Normande, Riz Basmati ou Pommes Vapeur</i>	22.00€
<i>Lotte à l'armoricaine, Riz Basmati ou Pommes Vapeur .....</i>	25.00€
<i>Darne de saumon bio grillée ou à la crème, Riz Basmati ou Pommes Vapeur .....</i>	24.00€
<i>Brochette de coquilles Saint-Jacques Riz Basmati ou Pommes Vapeur .....</i>	32.00€
<i>Sole meunière avec ou sans amandes Riz Basmati ou Pommes Vapeur 250 grammes</i>	36.00€
	300 grammes 42.00€
<i>Turbot à la crème Riz Basmati ou Pommes Vapeur .....</i>	32.00€
<i>Bar de ligne grillé (Pêché dans le Raz de Sein) Riz Basmati ou Pommes Vapeur .....</i>	32.00€
<i>Saint pierre grillé Beurre Blanc Pomme Vapeur 250 grammes .....</i>	32.00€

## Les Viandes

<i>Filet de cailles rôties sauce à la crème et aux raisins secs, Frites .....</i>	20.00€
<i>Escalope de poulet nature ou à la crème et champignons, Frites .....</i>	18.50€
<i>Côte de porc grillée ou poêlée Frites .....</i>	19.00€
<i>Noisette d'agneau Frites .....</i>	28.00€
<i>Côte de bœuf détalonnée Frites .....</i>	41.00€
<i>Escalope de veau à la crème et champignons Frites .....</i>	20.00€
<i>Côte de veau poêlée ou grillée Frites .....</i>	25.00€
<i>Steak grillé sauce béarnaise Ou sauce au vin rouge Frites .....</i>	26.00€
<i>Tournedos grillé sauce béarnaise Ou sauce au vin rouge Frites .....</i>	27.00€
<i>Tournedos au poivre Frites .....</i>	27.00€
<i>Tournedos Rossini (Foie gras) sauce au vin rouge Frites .....</i>	34.00€
<i>Magret de canard nature ou sauce à l'orange ou sauce crème raisins secs Frites .....</i>	27.00€
<i>Filet de pigeon sauce vin rouge frites .....</i>	25.00€

*Tout changement peut entraîner un supplément.*

***En cas d'allergies, merci de nous le signaler à la commande***



# Les Desserts

**RESTAURANT DE LA BAIE DES TREPASSES**



# LES DESSERTS CLASSIQUES

Sans supplément pour les menus pensionnaires, à 35€, 40 et 50€.

Assiette de fromages (5 portions) .....	10.00€	Crème Caramel .....	6.00€
Crème brûlée .....	7.00€	Mousse au chocolat.....	8.00€
Fromage blanc.....	7.00€	Pâtisserie Maison.....	8.00€
Assiette de fruits frais.....	9.50€	Île Flottante.....	6.00€

## COUPES DE GLACES ET SORBETS (2 parfums) 8€

*Vanille, Fraise, Café, Praliné, Pistache, Chocolat, Noix de Coco, Caramel au Beurre Salé, Menthe Chocolat, Tiramisu, Vanille Framboise Meringuée*  
*Pomme, Framboise, Cassis, Citron, Passion, Rhum-raisin, Mangue, Pêche, Ananas*  
 Supplément Chantilly Maison.....4.00€

## LES DESSERTS À LA CARTE

### LES DESSERTS À L'ASSIETTE

	Prix à la carte	Suppl. menus		Prix à la carte	Suppl. menus
Nougat glacé.....	10.50€	+4.50€	Irish Coffee.....	12.50€	+5.00€
Profiterole chou ou meringuée.....	10.50€	+4.50€	<b><u>A commander en début de service :</u></b>		
Assiette de sorbets (3 parfums au choix)....	10.50€	+4.50€	Omelette norvégienne Maison	12.50€	+5.00€
Café gourmand.....	10.50€	+4.50€	(minimum de 2 pers)	la part	
Thé ou Chocolat gourmand.....	11.00€	+5.00€	Gourmandises du Chef.....	12.50€	+5.00€
Moelleux au chocolat, glace vanille et crème anglaise	10.50€	+4.50€	Crêpes Suzette .....	12.50€	+5.00€

### LES COUPES GLACÉES

	Prix à la carte	Suppl. menus		Prix à la carte	Suppl. menus
<b>Pêche Melba</b> Glace Vanille, Fraise, 1/2 Pêche, Coulis de fruits Rouges et chantilly maison	10.50€	+4.00€	<b>Banana Split</b> Glace Fraise, Vanille, Chocolat, 1 Banane, Chocolat chaud et chantilly maison	10.50€	+4.00€
<b>Fraises Melba (en fonction de la saison)</b> Glace Vanille Fraise, Fraises, Coulis de fruits Rouges et chantilly maison	10.50€	+5.00€	<b>Coupe Tutti Fruti</b> Sorbet passion, ananas, coulis de fruits rouges, et chantilly	10.50€	+4.50€
<b>Poire Belle Hélène</b> Glace Vanille, ½ Poire, Chocolat chaud et chantilly maison	10.50€	+4.00€	<b>Coupe Tiramisu Glacé</b> Glace Tiramisu, chantilly maison, meringue, cacao en poudre	10.50€	+4.50€
<b>Coupe Virgin Piña Colada</b> Sorbet ananas, glace coco, copeaux de noix de coco, morceaux de meringue et morceaux d'ananas	10.50€	+4.50€	<b>Coupe Gerland</b> Glace vanille et griottes à l'eau de vie	11.50€	+5.00€
<b>Capiste</b> Glace caramel beurre salé, vanille, praliné, chocolat chaud maison, meringue, chantilly maison	10.50€	+5.00€	<b>Coupe Lorraine</b> Sorbet cassis, framboise, glace praliné, gelée de groseilles et chantilly maison	10.50€	+4.00€
<b>Café, Chocolat ou Caramel Liégeois</b> Glace café, chocolat ou caramel, Sauce café, chocolat chaud ou caramel, chantilly maison	9.50€	+4.00€	<b>Coupe Antillaise</b> ananas frais, Rhum, coulis de fruits rouges, et chantilly maison	12.50€	+5.00€
<b>Dame Blanche</b> Glace Vanille, Chocolat chaud et chantilly maison	10.00€	+4.00€	<b>Sorbet arrosé</b> .....	12.50€	+5.00€
<b>Vacherin Maison</b> Choisir 2 parfums de Glace ou Sorbet	10.50€	+4.50€			

Les suppléments menus indiqués sont applicables aux menus pensionnaires, à 35€, 40€, et 50€.

Il n'y a pas de supplément dessert pour les menus à 62€ et 67€ sauf pour l'Omelette Norvégienne,

Les Crêpes Suzette, 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**