

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 brûlée	7.00€
Fromage blanc.....	7.00€
Assiette de fruits frais.....	9.50€

Crème Caramel	6.00€
Mousse au chocolat.....	8.00€
Pâtisserie Maison.....	8.00€
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€	<u>A commander en début de service :</u>		
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
Pêche Melba Glace Vanille, Fraise, 1/2 Pêche, Coulis de fruits Rouges et chantilly maison	10.50€	+4.00€	Banana Split Glace Fraise, Vanille, Chocolat, 1 Banane, Chocolat chaud et chantilly maison	10.50€	+4.00€
Fraises Melba (en fonction de la saison) Glace Vanille Fraise, Fraises, Coulis de fruits Rouges et chantilly maison	10.50€	+5.00€	Coupe Tutti Fruti Sorbet passion, ananas, coulis de fruits rouges, et chantilly	10.50€	+4.50€
Poire Belle Hélène Glace Vanille, ½ Poire, Chocolat chaud et chantilly maison	10.50€	+4.00€	Coupe Tiramisu Glacé Glace Tiramisu, chantilly maison, meringue, cacao en poudre	10.50€	+4.50€
Coupe Virgin Piña Colada Sorbet ananas, glace coco, copeaux de noix de coco, morceaux de meringue et morceaux d'ananas	10.50€	+4.50€	Coupe Gerland Glace vanille et griottes à l'eau de vie	11.50€	+5.00€
Capiste Glace caramel beurre salé, vanille, praliné, chocolat chaud maison, meringue, chantilly maison	10.50€	+5.00€	Coupe Lorraine Sorbet cassis, framboise, glace praliné, gelée de groseilles et chantilly maison	10.50€	+4.00€
Café, Chocolat ou Caramel Liégeois Glace café, chocolat ou caramel, Sauce café, chocolat chaud ou caramel, chantilly maison	9.50€	+4.00€	Coupe Antillaise ananas frais, Rhum, coulis de fruits rouges, et chantilly maison	12.50€	+5.00€
Dame Blanche Glace Vanille, Chocolat chaud et chantilly maison	10.00€	+4.00€	Sorbet arrosé	12.50€	+5.00€
Vacherin Maison 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