

Les Coquillages et les Crustacés

- Assiette du Mareyeur (3 Huitres, Langoustines, Galathées, Bulots, Bigorneaux)	28.00 €
- Plateau de Fruits de Mer (1 personne)	46.00 €
- Plateau de Fruits de Mer (2 personnes)	90.00 €
- Supplément « Royal » (Homard Bleu de 500/600grs)	35.00 €

Les Plateaux de Fruits de mer sont composés de Six Huitres, Langoustines, Galathées, Demi tourteau ou demi araignée, Bulots Bigorneaux)

Les Plateaux de Fruits de Mer se font aussi « A emporter »

Pour une personne : 40 € / Pour deux personnes : 78 € / Supplément « Royal » : 30 €

- Soupe de Poisson Traditionnelle, et ses Accompagnements.	9.50 €
- Tourteau ou Araignée (en saison) Mayonnaise. environ 1000g)	18.00 €
- Assiette de Langoustines de nos Côtes	19.00 €
- Huîtres Creuses de L'Île-Tudy n° 3 Dz. 20.00 € 1/2 dz.	12.00 €
- Les Homards du Vivier.:	Par 100g :11.00 €
- à la Fleur de Sel.	
- à la Crème.	
- à l'Armoricaine. (Sur Commande j-48h).	

Les Homards sont accompagnés des Légumes du Moment

Les Entrées

- Assiette de Poissons Fumés du Fumoir de la Pointe, Crème Citronnée et Pain Toasté. 🍳 17,00 €
- Tartare de Thon Rouge (Pêche Durable) aux Tomates séchées et Biscuit Craquant 🍳 10,00 €
- Têtes de Champignons Farcies aux Escargots du Cap Sizun, Tombée d'Oignons 🍳 16,00 €
- Carpaccio de Boeuf, Salade Roquette et Copeaux de Parmesan 🍳 11,00 €

Les Plats

- Filet de St Pierre Rôti sauce à l'Oseille, Duo d'Asperges et Pommes Nouvelles 🍳 24,00 €
- Osso Bucco de Lotte, et son Risotto Crémeux 🍳 18,00 €
- Travers de Porc Laqués au Miel et au Gingembre, Flan de Légumes 🍳 14,00 €
- Entrecôte de Bœuf Simmental (250 grs env.) Sauce Poivre Vert. Gratin Dauphinois et Légumes du Moment 🍳 21,00 €
- Risotto aux Asperges et Légumes du Moment 🍳 13,50 €
- Le Bar de Ligne Labellisé en Croûte de Sel pour deux Personnes Prix par 100 grs 11,00 €
Sur Commande 48 H à l'avance au minimum

Les Fromages et Les Desserts

Nos desserts étant réalisés sur commande, nous vous conseillons de les choisir en début de repas

- Assiette de Trois Fromages du Cap Sizun, 9.50 €
- Meringue aux Fruits Rouges, 🍳 9,00 €
- Profiteroles de Choux Craquelin, 🍳 9,00 €
- Gâteau de crêpes à l'Orange 9,00 €
- Coupe Colonel (Sorbet Citron, Citron Vert et Vodka) 🍳 (Sorbets seuls) 8,00 €
- Café ou Thé (très) Gourmand 12,50 €

Les Plats suivi du 🍳 sont proposés aux enfants jusqu'à 12 ans à moitié prix

Nous achetons des Viandes Françaises (sauf indication contraire et claire), des Poissons et des Fruits de Mer Frais et ce sont nos cuisiniers qui, de leurs petits doigts agiles, font tout. La méthode a du bon, sur le plan gustatif, notamment. Mais elle implique d'accepter que cette maison n'est pas un Fast-food...