



+

LA TABLE GOURMANDE

€

À PICORER OU SAVOURER

Sardines *La Perle des Dieux (115g) servies avec Croustissian de Seigle, Perles de Citron*

Sardines Millésimées 14€

Mlle Lulu 2020 ou 2022

ou

Mlle Perle 2020 ou 2022

Sardines 12€

Label rouge au Citron frais **ou**

Algues et Câpres Bio **ou** à la Provençale sans huile

Crackers à la Truffe Noire Melanosporum *Petrossian (90g)*

12

Noix de Cajou à la Truffe Noire Melanosporum *Petrossian (130g)*

29

LES TARTINABLES (au choix) *Algoplus Roscoff (90g)*

12

De la Mer : Toasts et Tartare d'Algues

- Dorade grise à l'Ail des Ours

- Maquereau fumé au Poivre

- Saint-Jacques aux Algues

- Rouget barbet au Fenouil

De la Terre : Toasts et Pickles

- Pâté Breton au Sel de Guérande (135g)

- Chou-Fleur à l'Andouille

Végé : Toasts et Feuilles de Câpres

- Tomates confites au Wakamé

- Artichaut du Léon

- Tartare aux Algues

Caviar Ossetra Royal *Petrossian (30g)*

Servi avec Croustissian de Seigle, Fleur de Caviar, Crème fraîche, Blinis

85

Corail d'Oursin *Kaviari (50g)*

Servi avec Croustissian de Seigle, Beurre salé, Oeufs de Truite et Perles de Citron, Fleur de Caviar

35

LES TARAMAS (Au choix) *Petrossian (100g)*

Servis avec Croustissian de Seigle et Perles de Citron

- Nature

14

- Au Citron de Menton

16

- Au Corail d'Oursin

18

LES HUÎTRES CREUSES N°3 LEGRIS

Servies avec des Perles de Citron, Vinaigre à l'Échalote et Poivre à Huîtres

- Les 6

15

- Les 12

30

Options Signature:

Shot de Gin iodé *Malouin's* aux Algues **ou** Vodka *Malouin's*

5

Fleur de Caviar *Petrossian*

6

Oeufs de Truite fumée

6



LA TABLE GOURMANDE

€

LES PLANCHES À PARTAGER

La Sunset (Terre & Mer) : Truite fumée d'Entre Mer, Bellota affiné, Fromage breton, Tartinable de Légumes, Oeufs de Truite, Pickles et Feuilles de Câpres	32
La Iodée : Truite fumée d'Entre Mer, Rillettes de Poisson, Oeufs de Truite, Perles de Citron, Fleur de Caviar	24
La Fromagère : Sélection de notre fromagère Maiwenn Marc, 5 variétés d'Ici et d'Ailleurs, Confiture artisanale, Fruits secs	24
La Charcutière : Sélection de notre charcutier David Léon, autour du Cochon, Pickles, Feuilles de Câpres	24
La Bellota : Jambon Bellota affiné 24 mois <i>La cave à Jambon</i> , Feuilles de Câpres et Crackers à la Truffe noire <i>Melanosporum Petrossian</i>	24
Soupe de Poisson <i>Algopolus</i> servie avec Croûtons, Rouille, Gruyère et Tartare d'Algues	16
Burrata , Huile d'Olive à la truffe, Crackers à la Truffe et Basilic frais	14
Plateau de Fruits de Mer : (pour 2 personnes) sur réservation 12 Huîtres creuses, 12 belles Langoustines, 4 Coquillages, 1 Crabe ou Araignée, Bigorneaux	139
Plateau Royal avec Homard : (pour 2 personnes) Sur réservation 12 Huîtres creuses, 12 belles Langoustines, 4 Coquillages, 1 Crabe ou Araignée, Bigorneaux, 1 Homard	159

LES GOURMANDISES SUCRÉES

Douceur d'Été : Fraises de Plougastel, Chantilly ou Sucre	10
Desserts glacés <i>Pokou (Landéda)</i> Douceur des îles : Coco, Annas, Rhum local ou Limoncello: Sorbet Citron-Basilic, Mascarpone	12
Glaces et Sorbets <i>Pokou (Landéda)</i> (pots de 80g) Vanille-Brownie/Caramel fleur de Sel/ Fraise plein fruit/ Mangue-Passion	10
Crêpe d'Olivier Lazennec - Confiture de Fraise ou Abricot ou Citron - Pâte à Tartiner artisanale	6
- Caramel au Beurre salé - Sucre	



À la coupe 12cl	À la Bouteille 75cl	En Magnum 150cl
-----------------------	---------------------------	-----------------------

LES CHAMPAGNES

€

Abelé 1757 Brut	12	75	
Abelé 1757 Blanc de Blancs		90	
Abelé 1757 Rosé	15	85	
Ruinart Brut		90	
Ruinart Blanc de Blancs		140	280

LES RHUMS 4 cl + Soda en supplément

Rhum St James Blanc ou Brun	10
Diplomatico (Vénézuéla)	12
Botana Rhum épicé artisanal (Paraguay, Élaboré en Bretagne) <i>Bio</i>	16
Distillerie Dourtan Blanc Tradition (Plouescat Bretagne)	12
Distillerie Dourtan Ti Punch, Trait de citron Vert (Plouescat Bretagne)	18
Rhum JM Vieux Rhum de Martinique	20

LES WHISKIES 4 cl + Soda en supplément

JB Blended Scotch Whisky (Écosse)	8
Gwalarn Whisky Celtic Blend (Bretagne)	10
Glenfiddich 12 Ans Single Malt Scotch Whisky (Écosse)	12
Glenlivet 18 Ans Single Malt Scotch Whisky (Écosse)	18
Glann Ar Mor Whisky Celtic Single Malt (Bretagne)	16
Lagavulin 16 Ans Islay Single Malt tourbé (Écosse)	16
Bellevoe Bleu Whisky Triple Malt (France)	15



LES APÉRITIFS

KIR (<i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise</i>) 12 cl	€
Vin blanc ou Breton	7
Prosecco	10
Royal (Au Champagne)	13
Chouchenn, Pommeau (Bretagne) 4cl	7
Martini Rouge, ou Blanc 6cl	7
Muscat ou Porto Rouge 6cl	7
Ty Jaune Pastis de Ploudaniel (Bretagne) 2cl	7
Ouestis Pastis aux Plantes (Bretagne) <i>Bio</i> 2cl	7
Pastis de L'Île de Ouessant (Bretagne) 2 cl (<i>À Base de Plantes herbacées</i>)	10

LES SPIRITUEUX 4 cl + Soda en supplément

VODKA

Grey Goose (France)	10
Distillerie de Saint-Malo (Bretagne)	14
Belvédère	16

GIN

Cuvée d'Automne Distillerie du Viaduc	17
Malouin's de Saint-Malo Aux Algues (Bretagne)	14

LES DIGESTIFS 4 cl

Lambig (Bretagne)	7
Liqueur de Café Coïc ou Liqueur de Pistache	12
Kremmig (Crème d'eau de vie de Cidre)	12
Menthe Blanche Givrée (Bretagne) <i>Bio</i>	14
Liqueur de Menthe verte OTSH (Bretagne)	14
Bas Armagnac XO Château de Laubade	14
Calvados Avallen <i>Bio</i>	14
Eau de Vie de Poire	14
Limoncello	12



LES VINS

€

BLANCS

	Au Verre 12cl	À la Bouteille 75cl
AOP Touraine « Clos Roussely » <i>L'escalé</i>	7	28
AOP Muscadet Melon B « Domaine Landron Chartier » <i>Bio</i>	8	35
AOC Bourgogne Chardonnay « Domaine E.Fellot » <i>Bio</i>	9	39
AOP Côtes de Montravel « Château Moulin Caresse » <i>Moelleux</i>	7	28
AOP Côtes de Provence, Cru Classé « Château Sainte Marguerite » <i>Les Fantastiques Bio</i>	12	48
AOC Sancerre « Domaine des Terres Blanches »	12	49

ROUGES

AOP Chinon « Domaine Béatrice et Pascal Lambert » <i>Les Perruches</i>	9	39
AOP Pic Saint Loup « Les Chemins des Rêves » <i>L'Optimiste Bio</i>	9	36
AOP Côtes de Provence, Cru Classé « Château Sainte Marguerite » <i>Les Fantastiques Bio</i>	12	48
AOP Blaye, Côtes de Bordeaux « Le Secret des Roches » <i>Secrète Bio</i>	14	59

ROSÉS

AOP Côtes de Provence « Maitres Vignerons de St Tropez » <i>Le Rosé Bleu Homard Sea</i>	6	24
AOP Côtes de Provence, Cru Classé « Château Sainte Marguerite » <i>Les Fantastiques Bio</i>	10	40
AOP Patrimonio « Clos Santini » <i>Bio</i>	8	36
Magnum AOP Côtes de Provence « Château Minuty » <i>Rose et Or</i>		96

LES VINS SANS ALCOOL

Blanc : Chardonnay «Chavin» <i>Pierre Zéro</i>	6	24
Rouge : Vin de France «Mauperier» <i>Affranchi 0.0</i>	6	24
Pétillant : Sauvignon « Château Bonnet » <i>OH % OUI!</i>	6	24



LES BIÈRES ET CIDRES

€

À LA PRESSION

25 cl 50 cl

Baril Original, Bière Blonde

5 10

Baril White, Bière Blanche

6 12

+ Sirop en supplément 1€

EN BOUTEILLE 33cl-

Cézon Été, Américain Wheat, Bière Blonde

8

Baril Captain IPA

8

Coreff Breiz'île (Bière bretonne avec du Rhum)

Citron Vert – Gingembre **ou** Fruits rouges – Cardamome

8

Coreff Blanche

8

Poèm' Rime Royale Blonde **ou** L'Embrassée Ambrée

8

Ouessane aux Algues

8

Cidre Ti-Lo Brut *Bio*

8

Cidre Ti-Lo IPA *Bio*

8

LES COCKTAILS - 14€

Planteur 20cl : Rhum, Cocktail de Fruits, Grenadine

Mojito 20cl : Rhum, Menthe, Citron vert, Cassonade, Eau pétillante

+ Arôme (Fraise ou Passion)

Gin Tonic 20cl : Original Citron/ Yu Gin/ Ginger Beer

Spritz 20cl : Apérol, Prosecco, Eau pétillante, Orange

Spritz à la Parisienne 20cl : Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau pétillante, Citron

Italicus Spritz 20cl : Liqueur de Bergamote italienne, Prosecco, Eau pétillante, Citron vert

Expresso Martini 12cl : Vodka, Liqueur de Café, Sucre, Espresso

Americano 12cl : Martini Blanc, Martini Rouge, Campari, Orange

Caïpirinha 12cl : Cachaça, Sucre, Citron vert **ou** **Caïpiroska** 12cl : Vodka, Sucre, Citron vert

+ Arôme (Fraise/Passion/ Orange)

Piña Colada 20cl : Rhum, Jus d'Ananas, Lait de Coco



LES JUS DE FRUITS ET SOFTS

€

Jus de fruits RECOLT 25cl (Orange/Pomme/Tomate/Ananas)	6.50
Jus d'Orange pressée 20cl	8
Jus de Pomme Pétillant Ti-Lo Super Potion 33cl <i>Bio</i>	6.50
Artonic (Indian Tonic/Ginger Beer) 20cl	6.50
Cola Höul ou Cola Zéro Höul 33cl	6.50
Thé glacé Pêche 25cl	6.50
Okipic (Pêche/ Framboise/Sarrasin, Miel et Yuzu/ Citron, Concombre, Menthe) 33cl <i>Bio</i>	8
Eau Plate ou Pétillante 50cl	4
	+ Sirop ou tranche en supplément 1€
Eau Plate ou Pétillante 75cl	6
	+ Sirop ou tranche en supplément 1€
Kombucha Little Joy 33cl <i>Bio</i>	7
Citron-Menthe/ Gingembre-Hibiscus/ Pamplemousse/ Myrtille-Bergamotte	
Limonade Poem 33cl	6.50
Diabolo avec Limonade Höul 33cl	5
Smoothie à la Spiruline aux fruits du jour 20cl	12

LES SANS ALCOOL

Fizzy Peach 12cl : Vin pétillant sans alcool saveur Pêche	11
Virgin Mojito 20cl : Sirop saveur Rhum, Menthe, Citron vert, Sucre de Canne, Eau pétillante	11
Virgin Planteur 20cl : Rhum sans alcool Melasse-Vanille-Cacao, Jus d'Ananas, Jus Exotique, Jus Passion, Sirop de Grenadine	11
Gin To 20cl : Saveur Citron Yuzu, Limonade, épices	11
Virgin Spritz 20cl : Orange Douce, Orange Amère, Mandarine	11
Virgin Mule 12cl : Spiritueux sans alcool au Gingembre-Poivre-Piment, Citron Vert et Ginger Beer	11
Virgin Pina 20cl : Sirop saveur Rhum, Jus d'Ananas et Purée de Coco	11
Bière Sans Alcool 33cl Brasserie Parallèle : Blonde ou IPA <i>Bio</i>	8
Jus de Raisin 25cl "Domaines Exea" Syrah ou Grenache ou Chardonnay <i>Bio</i>	6.50



LES BOISSONS CHAUDES

€

THÉS BARONNY'S servis en Théière pour 1 personne (Bretagne) *Bio*

6

Thé Vert Sencha : Nature/ Menthe **+1€**/ Citron **+1€**

Thé Noir : Breakfast/Darjeeling

Les Sept îles : Thé Noir, Ananas, Vanille et Fleurs

Molène : Thé Vert, Jasmin et Algues

Belle-île : Thé Noir Bergamote et Algues

Ouessant : Thé Oolong aux Algues

INFUSIONS BARONNY'S servies en Théière pour 1 personne (Bretagne) *Bio*

6

Fruitée : Pommes, Rooïbos, Gingembre, Feuilles de Framboisiers

Sommeil : Fenouil, Verveine, Tilleul, Réglisse

Batz : Rooïbos aux Algues

Camomille

Verveine : Nature/ Menthe **+1€**/ Citron **+1€**

Tilleul : Nature/ Menthe **+1€**/ Citron **+1€**

INFUSIONS MARINES THALION (Plouguerneau) 100% Naturel

8

Super Teint : Pensée sauvage, Hibiscus et Porphyra

Super Peau : Grande Bardane, Ortie et Palmaria

Détox : Romarin, Tilleul et Chondrus

CAFÉ : BRULERIE DU LÉON (Brest)

Expresso/Décaféiné

3

Expresso Noisette/Allongé

4

Double Expresso

6

Latte/ Cappuccino/ Chocolat Chaud Tradition

7

Chocolat Viennois

9

Chai Latte

9

Matcha Latte

9

Irish Coffee

15

Supplément Lait +1€/Supplément Chantilly +2€