

Les entrées

<i>Rillettes du pêcheur, bouquet de mesclun, toasts</i>	10.00 euros
<i>Soupe de Poissons, Minestrone de légumes</i>	11.00 euros
<i>Coques de « L'Aber Benoît » farcies au beurre persillé</i>	12.00 euros
<i>Tagliatelles de Seiche, crémeux de Champignons, Tuile à l'encre</i>	13.00 euros
<i>Lasagne de Coquillages, poêlée de topinambours, Jus marinère</i>	16,00 euros
<i>Terrine de Foie Gras au Lambic, oignons rosés confits, purée de Groseilles</i>	18,00 euros
<i>Saint Jacques Snackées, embeurrée de Butternut, Châtaignes, jus persillé</i>	19.00 euros

Assiette de Langoustines mayonnaise (400g environ) *Prix en fonction du Cours*

½ crabe ou ½ araignée selon arrivage 12,00 euros

Coupe de bigorneaux 8,00 euros

Assiette de Fruits de mer 32,00 euros
(3 huîtres creuses, 2 palourdes, 3 langoustines, bigorneaux, ½ crabe ou araignée)

Huîtres creuses « E.Legrès » N°3

<i>Les 6</i>	10,00 euros
<i>Les 9</i>	15,00 euros
<i>Les 12</i>	20,00 euros

Huîtres plates « E.Legrès » N°00

<i>Les 6</i>	21,00 euros
<i>Les 9</i>	31,50 euros
<i>Les 12</i>	42,00 euros

Les fruits de mer

Assiette de Fruits de mer pour 1 pers 32,00 euros
(3 huîtres creuses, 2 palourdes, 3 langoustines, bigorneaux, ½ crabe ou araignée)

Plateau de Fruits de mer pour 2 personnes 89,00 euros
(12 huîtres creuses, 12 langoustines, 4 palourdes, bigorneaux, 2 crabes ou araignées)

Plateau de Fruits de mer **ROYAL** pour 2 personnes 115,00 euros
(8 huîtres creuses et 4 plates, 12 langoustines, 4 palourdes, bigorneaux, 2 crabes ou araignées, 1 homard)

Homard Grillé (à choisir dans notre vivier) Env. 500g/pers Prix selon le Cours

Langouste Grillée (à choisir dans notre vivier) Env. 500g/pers 14,00 euros les 100g

Crabe à la planche (crabe entier à casser soi-même) Env. 1 kg/1,2kg 22,00 euros
Servi avec des pommes de terre.

Env. 1,5/1,8 kg 33,00 euros

N'hésitez pas à composer vous-même votre plateau en vous référant à la carte des entrées.

Si vous le souhaitez, vous pourrez terminer votre plateau à domicile.

Nous proposons aussi nos plateaux de fruits de mer à emporter....

Les poissons

Tous nos poissons sont servis avec une embeurrée de pommes de terre fumées et des légumes de saisons

Sauce au choix: beurre blanc, sauce vierge, ou coulis de crustacés

<i>Filet de Merlu</i>	<i>15,00 euros</i>
<i>Pavé de Lieu jaune</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Cotriade «retour de pêche», bisque de crustacés</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Médailon de Lotte « façon Blanquette », étuvée de Choux au lard, Pilaf de Riz au Curry Black Pearl</i>	<i>24,00 euros</i>
<i>Filet de Barbue</i>	<i>25,00 euros</i>
<i>Bar de ligne « Ourazi »</i>	<i>25,00 euros</i>
<i>Sole Meunière</i>	<i>28,00 euros</i>
<i>Turbot côtier en tronçon</i>	<i>34,00 euros</i>
<i>Noix de Saint Jacques rôties, beurre blanc,</i>	<i>30,00 euros</i>
<i>Ormeaux Sauvages Mariage Terre -Mer</i>	<i>41,00 euros</i>
<i>Le fameux Ragoût de homard du Vioben (30 minutes de préparation)</i>	<i>55,00 euros</i>

Les viandes

<i>Suprême de Pintade fermière cuite à basse température, Poêlée forestière</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Pièce du boucher (bœuf) beurre maître d'hôtel</i>	<i>23,00 euros</i>
<i>Trilogie gourmande «autour du Cochon»</i>	<i>21,00 euros</i>

Garniture au choix: Frites, légumes de saison, pommes de terre, salade

Nos viandes sont d'origine Française

Les desserts

<i>Moelleux au Chocolat, Cœur coulant caramel au beurre salé, glace Vanille (Cuisson 10 minutes)</i>	9,00 euros
<i>Mont Blanc en trompe-l'oeil, couleur de saison</i>	8,50 euros
<i>Craquant crème citron, fruits de saison</i>	9,00 euros
<i>Poire Pochée sur palet croustillant « Belle Hélène »</i>	8,50 euros
<i>Petits Babas au Limoncello, granité orange sanguine, gingembre</i>	8,00 euros
<i>Bostock à la pomme, caramel et fruits du Mendiant, glace Chouchen</i>	8,00 euros
<i>L'assiette gourmande</i>	9,00 euros
<i>Planche de fromages locaux, salade</i>	9,00 euros
<i>Irish Coffee</i>	8.50 euros

Les glaces

Composez votre coupe avec les glaces artisanales **JAMPI**

1 boule :	1,70 euros	2 boules :	3,40 euros	3 boules :	5,10 euros
<i>Supplément Chantilly</i>		1,50 euros			

Glaces : Vanille, Chocolat, Rhum raisins, Café, Pistache, Chouchen
Sorbets : Citron, Passion, Pomme Verte, Framboise, Mangue

Dame blanche : 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	7,00 euros
Coupe Colonel : 2 boules citron, Vodka	8,00 euros
Belle Hélène : Poire, 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	7,00 euros
Chocolat Liégeois : 2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly	7,00 euros
Café Liégeois : 2 boules café, coulis de café, chantilly	7,00 euros
Coupe Martiniquaise : 2 boules Passion, Rhum, chantilly	8,00 euros