

WHISKY

Aberlour	8,00€
Oban	8,00€
Knockando	8,00€
Lagavulin	11,00€
Woodford réserve	8,50€
Nikka Coffey grain	12,00€
Whisky Coca/Orange/Perrier	9,00€

SOFT

Schweppes Tonic/agrume	4,20€
Orangina,	4,00€
Ice tea	4,00€
Diabolo	3,20€
<i>Grenadine, Fraise, Banane-Kiwi, Pêche, Cerise, Citron, Citror</i>	
Vittel sirop	3,70€
<i>Grenadine, Fraise, Banane-Kiwi, Pêche, Cerise, Citron, Citror</i>	
Jus de fruits	3,80€
<i>(Orange, pamplemousse, fraise, ACE, abricot, pomme, tomate)</i>	
Perrier	4,00€
Perrier tranche	4,20€

APERITIFS

Coupe de champagne Maison	9,00€
Kir royal	10,50€
Kir pétillant	5,20€
Kir vin blanc	4,00€
<i>Crème cassis, pêche, framboise, violette, cerise, châtaigne</i>	
Pastis, Ricard.....	3,90€
Martini blanc/rouge	4,00€
Porto, Pineau des Charentes, ..	5,00€
Suze, Pommeau	5,00€

BIERE PRESSION

	25cl	50 cl
Britt blanche	4,20€	7.50€
Cornet	5,00€	9.80€
Heineken	4,50€	7.20€

COCKTAILS

Ti punch.....	7,00€
Américano Maison	7,00€
Mojito :	8,00€
Cherry kiss	8,00€
Virgin mojito :.....	6.50€

EAUX

Plancoët plate 75cl	5.50€
Plancoët gazeuse 75 cl	5.50€

HUITRES CREUSES

Huîtres creuses n°3

6 : 10,00€ 9 : 16.50€ 12 : 19.50€

Huîtres creuses n°4

6 : 9,60€ 9 : 14.80€ 12 : 18,20€

LES FRUITS DE MER

DE NOS COTES



COQUILLAGE ET CRUSTACES

Buisson de Langoustines 300g 22,50€

Crevettes roses 9,60€

Bulot à l'aioli 300g..... 8,90€

Bigorneaux 250g 8,60€

Tourteau ou araignée 600/800g 15,90€

PLATEAUX DES SABLES BLANCS

Assiette du Mareyeur 19,90€

4 huîtres, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux, crevettes roses, palourdes

Plateau des Sables (*par personne*) 37,00€

Tourteau ou araignée, 6 huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, palourdes

Plateau du Capitaine (*pour 2 pers*) 80,00€

2 Tourteau ou araignée, 12 huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, palourdes

Supplément homard 55,00€

ENTRÉES

Foie gras maison mi cuit chutney de saison	15.20€
Palourdes roses des Glénan farcies	10.00€
Tataki de thon au sésames (Sauce yuzu et chiffonnade de mesclun)	8.70€
Tartare de saumon Crème ciboulette et chiffonnade de mesclun	9.20€
Ceviche de saumon Crème de ciboulette au citron vert, chiffonnade de mesclun	8.90€
Duo Terre Mer à partager à deux Jambon réserva, ceviche de saumon, tataki de thon, chiffonnade de mesclun	16.00€

POKE BOWL

Poke Bowl Norvégien Saumon cru, concombres, tomates, carottes, fèves, avocat, riz, chiffonnade de mesclun	14.80€
Poke Bowl Hawaïen Thon rouge, riz, avocat, fèves, tomates, concombre, carottes, chiffonnade de mesclun, vinaigrette de sésame	14.80€

TARTARE

Tartare de saumon	16.80€
Tartare de bœuf Charolais Tous nos tartares sont accompagnés de frites maisons et d'une chiffonnade de mesclun	16.50€

BURGER

Burger des Sables Steak haché Angus Aberdeen, tomates, cornichons, cheddar, salade, frites	16.00€
--	--------

POISSONS

Poisson du Jour	11.50€
Lotte braisée à l'Armoricaine	19.00€
Sauce crustacé maison	
Thon mi cuit	16.60€
Sésame sauce vierge, poêlée estivale	
Cabillaud rôti	17.20€
Beurre blanc, poêlée estivale	
Lieu jaune	17.40€
Beurre blanc, poêlée estivale	
Tournedos de homard	24.00€
Demi-Homard Grillé	28.90€
Homard entier Grillé	53.00€

VIANDES

Bavette Angus Aberdeen	15.20€
Tataki de Bœuf	23.00€
Noix d'entrecôte Angus Aberdeen	29.00€

Menu enfant

10 €

Assiette de crevettes ou Assiette de charcuterie

Steak haché frites ou poisson frites

Assiette de glaces et sorbets

Menu des Sables

E+P	18.99€
P+D	18.90€
E+P+D	23.00€

Céviche de saumon, citron vert, gingembre

6 huitres creuses N°4

Timbale de crevettes roses, mayonnaise maison

Panier de bulot à l'aïoli

Poisson du Jour (Voir ardoise)

Poke bowl Norvégien,

Saumon cru, concombre tomates, fèves, avocat, vinaigrette

Thon mi cuit à la plancha, sauce vierge, poêlée estivale

Bavette Angus Aberdeen, frites maison, béarnaise maison

Café Gourmand et ses quatre recettes douceurs

Tarte aux fraises revisitées

Mi cuit au chocolat noir

Assiette de 3 fromages du Chef

Menu des Glénan

E+P	26.00€
P+D	26.00€
E+P+D	33.00€

Foie gras mi- cuit, chutney de saison

Tartare de saumon, crème ciboulette, chiffonnade de mesclun

Palourdes roses des Glénan farcies

Tataki de thon aux sésames, sauces yuzu, chiffonnade de mesclun

Lotte braisée à l'Armoricaine sauce crustacé

Cabillaud rôti, beurre blanc, poêlée estivale

Lieu Jaune, beurre blanc, poêlée estivale

Tataki de bœuf, chiffonnade de mesclun, poêlée estivale

Tournedos de homard, poêlée estivale

Suppl de 8.00€

Fraise marinée

Crêpes soufflées au citron

Foret noire

Soupe de pêches et abricots