

carpaccio

2 assiettes au choix avec frites ou salade 22

basilic

huile, pesto, basilic

mozzarella

huile, pesto, basilic, mozzarella

thaï

huile, pesto, basilic, gingembre, chutney d'ananas, sésame

japonais

gingembre, wasabi, sauce soja, sésame

grec

huile, pesto, basilic, concombre, féta

roquefort

huile, pesto, basilic, roquefort, noix

seguin

huile, pesto, basilic, chèvre, noix

parmesane

huile, pesto, basilic, parmesan, champignons

tapenade

huile, pesto, basilic, tapenade, parmesan

oriental

huile, pesto, basilic, piment, persil

des marais

huile, pesto, basilic, salicornes marinées

niçois

huile, pesto, basilic, œufs mimosa, anchois, olives, câpres

provençal

huile, pesto, basilic, tomates, ail, persil

aristote

huile, pesto, basilic, oignons, câpres, persil

italienne

huile, pesto, basilic, parmesan, roquette, vinaigre balsamique



Prix nets exprimés en euros €

Service compris



à partager

brioche de focaccia tiède, olives kalamata 

2/3 pers 13

pour accompagner votre focaccia :

tapenade olive tomate confite 5 

caviar d'aubergine épicé 5 

rillettes de crabe aux herbes 10

tatoomi 24

crevettes roses, bigorneaux, bulots, 2 accras de morue,
2 samoussas aux légumes, 2 nems de poulet,
rillettes de saumon

panier croustillant 16.5

2 accras, 2 nems poulet, 2 samoussas crevette,
2 beignets fromage

iberico bellota pour 2 personnes..... 45

jambon affiné 28 mois, tranché finement, 4 pan con tomate

samoussas aux légumes, les 3 11.5 

caviar d'aubergine épicé

rillettes de saumon 13

saumon frais et saumon fumé par nos soins

croustillants de langoustines 22


basilic, sauce mangue pimentée

accras de morue

par douze 16.5 par six 8.5



entrées

- 3 œufs mayo « georges k » 7 
- nems de poulet 10
- soupe de poissons de roche safrané 13.5
- saumon fumé au sel de guérande, fumé par nos soins 18.5
- saumon gravelax fumé 13.5
- gâteau d'avocat et araignée de mer, un air de citron 23
- six palourdes farcies 15 douze palourdes farcies 28
- foie gras de canard au torchon, brioche tiède,
chutney d'oignons et agrumes 24
- poêlée de couteaux (200g) à l'ouessantine 14
- st jacques rôties à l'andouille de vire, ail et persil 19

fruits de mer

- huîtres creuses n°3 de l'île aux moines par six ... 15 par neuf ... 22
- huîtres plates n°00 de prat ar coum par six ... 35 par neuf ... 51
- gros bigorneaux (200g), mayonnaise 14
- bulots (200g), mayonnaise 11
- crevettes roses (200g), mayonnaise 12.5
- ½ araignée (500gr) 13.5
- langoustines vivantes (200g), mayonnaise suivant la criée

plateau de pêche à pied 21.5

2 huîtres creuses n°3, ½ tourteau
(300g), bulots, bigorneaux,
2 crevettes roses

plateau de coquillages 37.5

3 palourdes, 6 bulots, bigorneaux,
3 huîtres creuses n°3,
3 huîtres plates n°00

plateau mareyeur - par personne 52

½ araignée (500g), langoustines (150g),
crevettes roses, 2 huîtres creuses n°3,
2 huîtres plates n°00, 3 palourdes,
bigorneaux, bulots

saint-jacques

fraîches de la baie de saint-brieuc, d'octobre à mai

- st jacques rôties à l'andouille de vire
par trois 19 par cinq 32
- brochette de noix plancha, pruneaux et pancetta grillée,
beurre blanc 32
- st jacques sur coques, panais et poireaux rôtis,
mouseline de panais vanillée 32

poissons

- cabillaud sur plancha, haricots de soissons,
beurre blanc au jus de moules 28
- poulpe grillé, mouseline de butternuts à la noisette 29
- couteaux à l'ouessantine (400g), riz 26.5
- dorade royale entière, cuite au four (500g), 29.5
légumes de saison
- ragoût de homard bleu, flambé à l'armagnac 64
- bouillabaisse de nina (2 pers minimum)..... 48
dorade sébaste, rouget grondin, dorade royale suivant la criée
(35 min de préparation)
- orneaux bretons sautés au beurre d'ail suivant la criée

pâtes

- mezzi rigate au jambon et gorgonzola 18
- mezzi rigate aux palourdes et crevettes, jus de crustacés 25
- mezzi rigate à la truffe, crème de parmesan, 34
jambon aux herbes
- linguine à l'araignée de mer 34

tartares



200g, avec frites ou salade

- boucher, classique..... 21
- italien, parmesan et tomates confites..... 22.5
- caesar, aller-retour classique (supp. gorgonzola 2€) 22.5

viandes


- confit de canard, lentilles vertes au lard gras 25
- faux-filet émincé, beurre noisette, pommes grenailles 28
- filet de bœuf rôti en cocotte, foie gras, champignons, fine purée
truffe ou pommes maxim's 39
- côte de bœuf (pour 2), ferme de val de loire, (900g) 105
pommes maxim's
- burger classique de nina 21.5
- burger camembert 24.5

notre jardin et nos œufs

- omelette bio à la truffe, cœur de laitue 32 
- bowl-pornichet 22
- lentilles jaunes, édamame, avocat, oignons rouges, mangue, graines
de chia et de courge, noix de cajou, saumon fumé ou féta bio
- sarladaise 27
- cuisse de canard confit, foie gras, laitue, duo de pommes, noix, œufs
de caille, vinaigre de framboise
- veggie de soissons 25 
- haricots de soissons, tomates confites, endives braisées

baby

jusqu'à 12 ans 14

- filet de poisson frais, pomme purée maison
- mini cheeseburger, bœuf haché minute, ketchup, frites
- blanc de poulet, pomme purée maison
-  cornet de glace - mousse au chocolat - fromage blanc