

FRUITS DE MER

HUÎTRES	LES 6	LES 9	LES 12
Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon 	16,2	24,3	32,4
Fines n°3 "Prat-Ar-Coum" Finistère Nord par Y. Madec	19,2	28,8	38,4
Spéciales n°3 Gillardeau	24	36	48

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Bulots 150gr (env. 6 pièces)	9,5
Belles crevettes roses BIO (env. 150gr) 	19,2
1/2 Gros Tourteau	14
Gros Tourteau entier (0.650 - 0.800kg)	26
1/2 Homard d'Amérique du Nord froid	27
Homard Entier froid d'Amérique du Nord	45



MENUS FRUITS DE MER

(Moins 20% par rapport à la carte)

Menu Homard 58

1/2 Beau Homard d'Amérique du Nord
6 Belles crevettes roses BIO
2 Spéciales n°3 GILLARDEAU
2 Fines n°3 "Prat Ar Coum", Finistère Nord
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon
Bulots

Menu Tourteau 48

1/2 Tourteau
6 Belles crevettes roses BIO
2 Spéciales n°3 GILLARDEAU
2 Fines n°3 "Prat Ar Coum" Finistère Nord 2
Spéciales n°4 BIO de Quiberon
Bulots

APÉRITIFS & WHISKIES

Kir Royal au Champagne aoc	12cl	14	Aberlour 10 ans	4cl	14
Kir au vin blanc	10cl	6,5	Jack Daniel's	4cl	12
Coupe de Champagne	12cl	14	Scotch Whisky Black & White		10
Lillet blanc	8cl	7,5		4cl	
Lillet Tonic	16cl	9,5	Gin Gordon's, Vodka Eristoff	4cl	10
Blanc ou Rosé			Ricard	2cl	6,5
Spritz	14cl	11	Suze	4cl	6,5
Campari, Prosecco, Eau gazeuse			Porto	6cl	6,5
Américano Maison	12cl	11	Rouge : Offley, ou Blanc : Sandemann		

NOËL 2025 & 1er Janvier 2026

24 décembre, le soir

25 décembre, le midi

1er janvier, le midi

(le 1er uniquement, -20% sur les Menus
dans la limite des stocks disponibles)

MENUS CHAMPAGNE

JM. Tissier 110
(par personne)

"R" de Ruinart 125
(par personne)

Amuse-bouche

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

au choix sur la Carte ou l'Ardoise

Carafe de Champagne brut 37,5cl pour 1 personne
(Bouteille de 75 cl pour 2 personnes)

Eaux minérales,
à discrétion

MENU 89 EUROS

(par personne)

Coupe de Champagne ou Apéritif au choix

Amuse-bouche

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

au choix sur la Carte ou l'Ardoise

Eaux minérales,
à discrétion



Scan me and get
allergen information
in your language

Scan me and get
our menus
in your language

 Issu de l'agriculture biologique

Tous nos plats sont fait maison à l'exception du tarama, fromage et des glaces & sorbets.

ENTRÉES

Croustillants de gambas sauvages sauce tandoori	18
Tartare de saumon aux aromates, perles de wasabi	19
Poêlée de cèpes bouchons à l'ail doux	19
Saumon fumé par nos soins blini et crème acidulée	23
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangues	25
6 huîtres Fines n°3 "Prat-Ar-Coum" Finistère Nord par Y. Madec	19,2
Belles crevettes roses BIO (env. 150gr) 	19,2

PLATS

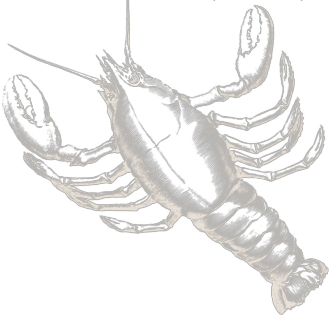
Un accompagnement au choix

Riz noir Nérone, Purée à l'huile d'olive lissée au pétrin à pain,
Pommes Grenailles, Petits légumes (vapeur ou poêlés)

Filet de gros bar à la plancha, poêlée de Cèpes, Grenailles, et pignons de pin	38
Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages, petits légumes, homardine	44
Noix de Saint-Jacques au beurre de truffe, riz noir Nérone	44
Médallions de lotte Bretonne, sauce homardine	49
Belle sole entière du Guilvinec à la plancha (+10€ menu)	54
Homard Américain à la plancha (+12€ menu)	59
Homard Entier décortiqué, Riz noir Nérone, beurre V&M (+12€ menu)	59
Suprême de Volaille Fermière aux Morilles	36

DESSERTS

Tartare de mangues, sirop aux épices douces, menthe fraîche	14
Profiteroles (3 pièces) sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon	14
Chaud froid de chocolat noir BIO (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon	14
Tarte sablée meringuée au citron	14
Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)	15
Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément, pour 1 ou pour 2	14 28



VINS BLANCS

DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"

	VERRE 14CL	CARAFE 45CL	BTLE 75CL
# IGP Languedoc, Coteaux d'Enserune	5,3	18,2	26
# IGP Val de Loire			28,5
# Sauvignon L'Envolée, IGP Pays d'Oc, par A. Goichot	5,9	20	28,5
# Argentine, Mendoza, blanc	6,1	20,7	29,5
# Viognier IGP Pays d'Oc "La Violette", par Jean-Luc Colombo			31
# Chardonnay IGP Pays d'Oc, Les Cardounettes			31
# Chardonnay L'Envolée, IGP Pays d'Oc, par A. Goichot			32
Italie Pinot Grigio Venezia blanc			33
Coteaux d'Aix en Provence aop			34
Afrique du Sud			34
Saint-Bris aoc, Sauvignon, Maison Simonnet-Febvre	7,2	24,5	35
Hautes Côtes de Beaune AOP, Chardonnay, H. Delagrange	15	42	56

ALSACE AOC

# Pinot blanc	6,1	20,7	29,5
Riesling			36
Gewurztraminer	9,2	31,5	45

VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre&Maine/Lie aop	7	23,8	34
Pouilly Fumé aoc	8,8	30,1	43
Pouilly Fumé aoc			56
Quincy aop,			48
Sancerre aoc AB	9,7	32,9	47

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône aoc BIO	6,6	22,4	32
Crozes Hermitage aoc			48
Condrieu aoc			65
Côtes-du-Rhône aoc			74

MAGNUMS

	150CL
Rosé Gris blanc IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand	58
Chablis 1er Cru aoc	164
Champagne aoc Drappier, Carte d'Or, Brut	130

RHUMS

	2CL	4CL
Don Papa 7 ans (Philippines)	6	12
"Eminente" Reserva 7 ans (Cuba)	6	12
Ron Diplomático 12 años Reserva (Vénézuëla)	6	12
HSE (Habitation St-Etienne) Hors d'âge XO (Martinique)	8	16
Zacapa Centenario Solera 23 (Guatemala)	8	16
Emperor "Pape Clément" (Ile Maurice)	10	19

DIGESTIFS

	4CL
Armagnac, Cognac VSOP, Vieille Prune	9,5
Cointreau, Grand Marnier, Get 27, Calvados	9,5
Eau de vie	9,5
Bas-Armagnac	11

CARTE DES VINS

DROIT DE BOUCHON "CLASSIQUE" 15€ ET SERVICE "EN CARAFE" 25€

VINS BLANCS

BOURGOGNE

	VERRE 14CL	CARAFE 45CL	BTLE 75CL
Saint-Bris aoc, Sauvignon, Maison Simonnet-Febvre	7,2	24,5	35
Petit-Chablis aoc			38
Chablis aoc			44
Chablis aoc BIO			54
Chablis 1er Cru aoc			69
Chablis 1er Cru Fourchaume aoc			82
Mâcon Lugny aoc	9,9	33,6	48
Hautes Côtes de Beaune AOP, Chardonnay, H. Delagrange	15	42	56
Mercurey aoc			67
Savigny-lès-Beaune aoc,			79
Pernand Vergelesses 1er Cru			92
Meursault aoc			115
Meursault 1er Cru aoc			156
Chassagne-Montrachet aoc			120

VINS ROSÉS

# IGP Pays d'Oc			29
IGP Méditerranée	6,6	22,4	32
Minuty Côtes de Provence aoc,			39

VINS DU MONDE

# Argentine, Mendoza, blanc	6,1	20,7	29,5
Italie Pinot Grigio Venezia blanc			33
Afrique du Sud, blanc			34
Israël, Mont Hermon			39
Italie rouge,			27,5
Italie, Prosecco DOC	6,8	23,1	33

BOISSONS FRAÎCHES

Heineken Pression	25cl	5
Kronenbourg 1664	33cl	6
Cidre AB Brut	33cl	7,8
Heineken Sans Alcool	33cl	6
Coca-Cola, Perrier	33cl	5,5
Schweppes Indian Tonic, Orangina	20cl	5,5
Jus de fruits BIO	25cl	5,5

EAUX MINÉRALES

Vittel, Perrier fines bulles	50CL	100CL
	5,5	7,8

VINS ROUGES

DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"

	VERRE 14CL	CARAFE 45CL	BTLE 75CL
# Fitou aoc			27
Italie rouge,			27,5
# IGP Pays d'Oc BIO	5,9	20	28,5
Alsace aoc, Pinot Noir			42

VALLÉE DE LA LOIRE

# Chinon aoc,	6,1	20,7	29,5
Menetou-Salon aoc			35
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc,			37
Sancerre aoc			43

BOURGOGNE

Brouilly aoc	7,6	25,9	37
Vosne-Romanée aoc			120

BORDELAIS

# Château de Bordes-Quancard	6	20,3	29
Château du Courlat			39
Château Robin des Moines			49,5
Les Fiefs de Lagrange			59
Château Prieuré Lichine, Grand Cru Classé			89

CHAMPAGNE AOC

	12CL	45CL	75CL
J.M Tissier, Reflet de Terre	14	44	59
Drappier	15	49	69
Drappier brut NATURE sans ajout de soufre,			75
R de Ruinart			98
Ruinart Blanc de Blancs			140

CAFÉS & THÉS

Café BIO "Massaya" (Costa Rica), Décaféiné	3,8
Double café	4,2
Double Décaféiné	4,2
Thés	5,5
Thé noir Ceylan, Thé noir Darjeeling, Thé vert Sencha, Thé vert à la menthe	
Infusions BIO	5,5
Camomille, Tilleul, Verveine, Verveine menthe, Rooibos	
Irish Coffee	14

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Réveillon de la St-Sylvestre 2025

85€

Tarif pour 1 personne

Amuse-bouche

Eaux Minérales à discrétion

125€ « TOUT RUINART »

Tarif pour 1 personne

Amuse-bouche

Carafe de Champagne « R » de Ruinart brut 37,5cl pour 1 personne

Et Bouteille 75cl pour 2 personnes

Eaux Minérales à discrétion

Au choix

Menu Spécial Fruits de Mer

Sur 1 plateau

½ beau Homard froid

½ Gros Tourteau

6 belles Crevettes roses Bio

3 Spéciales N°3 GILLARDEAU

3 Fines n°3 « Prat-Ar-Coum », par Yvon Madec

3 Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon

Bulots

Dessert, au choix

Tartare de mangues, sirop aux épices douces, menthe fraîche

Profiteroles (3 pièces) sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon

Tarte sablée meringuée au citron

Chaud froid de chocolat noir BIO (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon

Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)

Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément

Menu « Carte »

Entrée, au choix

Croustillants de gambas sauvages sauce tandoori

Tartare de saumon aux aromates, perles de wasabi

Poêlée de cèpes bouchons à l'ail doux

Saumon fumé par nos soins, blini et crème acidulée

6 Huîtres Fines n°3 « Prat-Ar-Coum », par Yvon Madec

Belles crevettes roses BIO (env. 150gr)

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangues

Plat, au choix

Filet de gros bar à la plancha, poêlée de Cèpes, Grenailles, et pignons de pin

Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages, petits légumes, homardine

Noix de Saint-Jacques au beurre de truffe, riz noir Nérone

Médallions de lotte Bretonne, sauce homardine

Belle sole entière du Guilvinec à la plancha (+10€ menu)

Homard Américain à la plancha (+12€ menu)

Homard Entier décortiqué, Riz noir Nérone, beurre V&M (+12€ menu)

Suprême de Volaille Fermière aux Morilles

Dessert, au choix

Tartare de mangues, sirop aux épices douces, menthe fraîche

Profiteroles (3 pièces) sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon

Tarte sablée meringuée au citron

Chaud froid de chocolat noir BIO (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon

Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)

Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément

