

## Les coquillages et Crustacés

<b>Huîtres « Prat Ar-Coum » de l'Aber Wrac'h</b> Fines creuses N° 3 de chez Yvon Madec	9,80 € les 6	14,50 € les 9
<b>L'assiette de crevettes roses</b> Servies avec de la mayonnaise maison		6,40 €
<b>Le demi-crabe mayonnaise</b> Araignée de mer ou tourteau selon arrivage		7,90 €
<b>Méli-mélo bigorneaux – Crustacés</b> 3 Langoustines, 9 crevettes roses et bigorneaux		9,50 €
<b>L'assiette de langoustines</b> Servies avec de la mayonnaise maison		11,50 €

## Les assiettes de fruits de mer

<b>L'assiette du Capitaine</b> 3 huîtres creuses n°3 « Prat ar coum », 4 Langoustines, 6 Crevettes, Bigorneaux, Palourdes		15,80 €
<b>L'assiette « Côte sauvage »</b> ½ crabe – 6 Langoustines – 8 Crevettes roses		17,90 €
<b>L'assiette du pêcheur</b> ½ crabe, 1 huître creuse n°3 « Prat ar coum », 4 Langoustines, 6 Crevettes, Bigorneaux, Palourdes		18,90 €

## Les entrées

<b>Salade du potager</b> Tomates, melon et légumes suivant la récolte !		5,90 €
<b>Carpaccio de melon, réduction de Porto, billes de chèvre frais aux pistaches</b>		6,50 €
<b>Gaspacho frais aux légumes d'été</b> Tomate, poivron, concombre, oignon, échalotes, ail, citron ...		6,50 €
<b>Salade bretonne, saucisse de Molène</b> p. de terre, lardons tièdes, saucisse de Molène et jambon cru		7,50 €
<b>Tartare de saumon fumé et de saumon frais</b> Coupé au couteau, crème fouettée et toast		8,50 €
<b>Carpaccio de Bœuf</b> 1 assiette - Mariné au pesto frais		8,50 €
<b>Assiette gourmande</b> Foie gras, jambon cru, Servie avec un muffin aux épices		10,50 €
<b>Feuilleté de Saint Jacques</b> Saint jacques poêlées servies avec une sauce curcuma, une julienne de légumes au pesto et un feuilleté doré		12,50 €

Prix nets – Service compris – Boissons non comprises

## Carte été 2013

### Les Viandes

<b>Suprême de volaille à la crème</b>	12,50 €
<b>Filet mignon de porc</b> Au miel et aux pruneaux	12,50 €
<b>Cuisse de canard confite</b>	14,50 €
<b>Kig ha farz (sur réservation)</b> Accompagné de jarret de porc et saucisse de Molène	14,50 €
<b>Faux filet grillé</b> Sauce Poivre, confit d'échalotes ou sauce vigneronne	15,90 €
<b>Pavé de cœur de rumsteck</b> Sauce Poivre, confit d'échalotes ou sauce vigneronne	16,50 €
<b>Filet de bœuf</b> Sauce Poivre, confit d'échalotes ou sauce vigneronne	19,50 €
<b>Tournedos Rossini</b> Filet de bœuf et sa tranche de foie gras	21,00 €

### Côté Pêche

<b>Cocotte de Moules marinière frites</b>	11,50 €
<b>Pavé de saumon grillé au beurre nantais</b> Ecrasé de pommes de terre et légumes	13,90 €
<b>Pavé de lieu jaune sauce au beurre blanc</b> Servi avec riz et légumes	14,50 €
<b>Poêlée de St jacques et mille-feuille de pomme de terre à l'andouille de Guéméné</b>	15,00 €
<b>Filet de Bar rôti</b> Un beau filet de bar rôti au four accompagné Tagliatelles et de légumes arrosés de pesto frais	17,00 €
<b>Brochette de Gambas géantes et St Jacques</b> Grosses gambas, saint jacques, andouille de guéméné accompagné D'un écrasé de pommes de terre et de légumes	18,80 €

### Les Tartares, Carpaccio et Grandes salades d'été

<b>Grande salade du Jardin</b> Salade - P. de terre, lardons tièdes, bacon grillé	9,50 €
<b>Grande salade autour du saumon</b> Salade - sandwichs de saumon fumé – Verrine de tartare de saumon - crevettes	10,50 €
<b>Carpaccio de Bœuf</b> 2 assiettes - Mariné à l'huile d'olive et basilic	12,50 €
<b>Tartare de Bœuf</b> (haché minute)	14,50 €

#### Menu Aber Benoit 15,90 €

- Carpaccio de melon, réduction de Porto, billes de chèvre frais aux pistaches
- Salade bretonne, saucisse de Molène
- Gaspacho frais aux légumes d'été
- .....
- Pavé de saumon grillé au beurre nantais
- Suprême de volaille à la crème, frites
- Filet mignon de porc au cidre et pruneaux, Pommes rissolées
- .....
- Crème brûlée
- Dessert à l'ardoise
- le choix des glaces et sorbets (2 boules)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 13,90 €

#### Menu P'ty Jardinier 6,90 €

- Steak haché – frites
- Escalope de dinde crème - Frites
- .....
- Brownie et crème anglaise
- Sundae caramel
- Smarties Pop'Up

#### Menu Aber Wrac'h 23,00 €

- Tartare de saumon fumé et de saumon frais,
- Feuilleté de st jacques, julienne légumes(+ 2 €)
- Salade bretonne, saucisse de Molène
- Assiette gourmande
- 6 huîtres creuses de « Prat ar Coum »
- .....
- Filet du pêcheur à l'ardoise
- Confit de canard - Ecrasé de pommes de terre
- Pièce de Bœuf à l'ardoise
- .....
- Mille-feuilles aux fraises de Plougastel
- Pommes caramélisées au beurre salé façon Crumble
- Choux et glace vanille, façon profiteroles
- Dessert à l'ardoise

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21,00 €

## Les Menus

#### Menu Aber Ildut 27,00 €

- Crabe et langoustines mayonnaise
- Feuilleté de st jacques, julienne légumes
- Assiette gourmande  
Foie gras, jambon cru et spice cake
- Assiette du pêcheur (+4 €)  
½ crabe – 1 huître n°3 – 4 Langoustines  
6 crevettes – Bigorneaux – Palourdes
- .....
- Poêlée de Saint Jacques, mille-feuille de pomme de terre à l'andouille de Guéméné
- Filet de bar rôti tagliatelles au pesto frais
- Filet de bœuf sauce de votre choix (+3 €)
- .....
- Fraise Melba (de Plougastel)
- Tarte tatin tiède et glace vanille  
Ou desserts des autres menus

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 24,50 €