

Les coquillages et Crustacés

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

Les assiettes de fruits de mer

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

Les entrées

- Salade du potager** 5,90 €
Tomates, melon et légumes suivant la récolte !
- Rillettes de saumon et crevettes, fromage frais au citron et ciboulette** 6,50 €
- Salade bretonne, saucisse de Molène** 7,50 €
p. de terre, lardons tièdes, saucisse de Molène et jambon cru
- Tartare de saumon fumé et de saumon frais** 8,50 €
Coupé au couteau, crème fouettée et toast
- Carpaccio de Bœuf** 8,50 €
1 assiette - Mariné au pesto frais
- Assiette gourmande** 10,50 €
Foie gras, jambon cru, Servie avec un muffin aux épices
- Feuilleté de Saint Jacques** 12,50 €
Saint jacques poêlées servies avec une sauce curcuma, une julienne de légumes au pesto et un feuilleté doré

CARTE automne 2013

Les Viandes

- Suprême de volaille à la crème** 12,50 €
- Filet mignon de porc** 12,50 €
Au miel et aux pruneaux
- Cuisse de canard confite** 14,50 €
- Kig ha farz (sur réservation 24h avant)** 14,50 €
Accompagné de jarret de porc et saucisse de Molène
- Faux filet grillé** 15,90 €
Sauce Poivre, confit d'échalotes ou sauce béarnaise
- Pavé de cœur de rumsteck** 16,50 €
Sauce Poivre, confit d'échalotes ou sauce béarnaise
- Filet de bœuf** 19,50 €
Sauce Poivre, confit d'échalotes ou sauce béarnaise
- Tournedos Rossini** 21,00 €
Filet de bœuf et sa tranche de foie gras

Côté Pêche

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

Les Tartares, Carpaccio et Grandes salades

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

Les Menus

Menu Aber Benoit 15,90 €

- Rillettes de saumon et crevettes, fromage frais au citron et ciboulette
- Salade bretonne, saucisse de Molène
- Soupe du grand large, croutons à l'ail, rouille
-
- Filet du pêcheur à l'ardoise
- Suprême de volaille à la crème, frites
- Filet mignon de porc au miel 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 ou jambon - frites
- Escalope de dinde crème - Frites
-
- Brownie et crème anglaise
- 2 boules de glace
- 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 de lieu au beurre blanc- Ecrasé de pommes de terre, légumes
- Confit de canard - Pommes rissolées
- Pièce de Bœuf à l'ardoise - Frites
-
- Moelleux chocolat au cœur coulant
- Pommes caramélisées au beurre salé façon Crumble
- Choux et glace vanille, façon profiteroles
- Dessert à l'ardoise

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21,00 €

Menu Aber Ildut 27,00 €

- Crabe et langoustines mayonnaise
- Feuilleté de st jacques, julienne légumes
- 9 huîtres creuses de « Prat ar Coum »
- Assiette gourmande
- Foie gras, jambon cru et spice cake
- Assiette du pêcheur (+4 €)
- ½ crabe – 1 huître n°3 – 4 Langoustines
- 6 crevettes – Bigorneaux
-
- 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 €)
-
- Farandole de desserts gourmands
- Pêche melba
- Tarte tatin tiède et glace vanille
- Ou desserts des autres menus

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 24,50 €