

Menu de l'Armateur

55 Euros Côté Terre / 75 Euros Côté Mer

Entrée au choix dans le menu : Bosco et Matelot

Homard Breton Rôti, Beurre Coquillage (~500g)

Homard Breton cuit au Bouillon, Epices Kari-Gosse (~500g)

Filet de Bœuf (220g) Sauce au Poivre

Carre d'Agneau Rôti, en Persillade

Dessert au choix dans le menu : Bosco et Matelot

Menu du Bosco

35 Euros / 40 Euros avec Fromage

Verrine de Crevettes Crèmeux d'Algues & Petits Légumes

Assiette de Foie Gras & Gelée de Cidre

9 Huîtres Creuses du Léon n°3 Prat Ar Coum

Crépinette Croustillante de Pieds de Porc

Corolle de Limande, Sauce Beurre Blanc Citronné

Lotte Rôtie & Boudin Noir

Magret de Canard Sauce à l'Orange

Noix de St Jacques en Coquille en 3 préparations (Supp +4.50 €)

(4) Fromages Affinés BZH & Salade

Chèvre Rôti au Miel & Salade

Assiette de Gourmandise « Au Quai des îles »

Mille-Feuille d'Ananas, Tuile de Sarrasin, Sorbet Ananas

Omelette Norvégienne Flambée au Rhum

Digestif Givré Façon Gin Tonic Sorbet Pamplemousse

Menu du Matelot

Sauf : Dimanche & Jours Fériés

25 Euros Entrée / Plat / Dessert

Uniquement : Mercredi, Jeudi, Vendredi Midi

20 Euros Entrée / plat ou Plat / Dessert

Gratinée de Moules, Poireaux et Champignons

Carpaccio de Saumon Fumé Crème d'Aneth

Soupe de Poisson, Croûtons à l'Ail, Gruyère

Cassolette de Joue de Porc Confit Pommes, Cidre

Aile de Raie Framboisine

Moelleux de Poulet Farcí Marron, raisin, Miel

Entremet Pomme Tatin, Glace Caramel

Poire Conference au Vin Rouge, Sorbet Poire

Profiteroles à la Vanille & Chocolat Chaud

Menu du Moussaillon

10 Euros Jusqu'à 10 ans

Filet de Poisson, Jambon Blanc,

Steak Haché

Garniture au choix : Frites, Riz, Salade, Légumes

Glace 2 Boules

Mousse au Chocolat

Entrées

Euros

Huitres creuses n°3 du Léon Prat Ar Coum	6 : 12.00	9 : 18.00	12 : 24.00
Assiette de Foie Gras sur sa Gelée de Cidre			18.00
Verrine de Crevettes Crèmeux d'Algues & Petits Légumes			18.00
Crépinette Croustillante de Pieds de porc			17.00

Poissons

Homard Rôti, Beurre Coquillage (500 g+/-)	65.00
Homard cuit au bouillon, Epice Kari - Gosse (500 g+/-)	65.00
Mijoté d'Ormeaux, Beurre Persillé Façon Ragoût	40.00
Sole Meunière (350 g+/-)	35.00

Viandes

Tête de Veau Façon « Ravigote »	20.00
Carré d'Agneau Rôti en Persillade	28.00
Filet de Bœuf (200 g+) Poêlé Sauce au Poivre	28.00

Fromages

(4) Fromages BZH Affinés & Salade	10.00
Chèvre Rôti au Miel & Salade	10.00

Desserts

Mousse au Chocolat	6.00
Omelette Norvégienne Flambée au Rhum	9.00
Mille-Feuille d'Ananas Tuile de Sarrasin, Sorbet Ananas	9.00
Café / Thé / Chocolat Gourmand du « Quai des Iles »	11.00
Champagne / Digestif Gourmand du « Quai des Iles »	15.00