

LES ENTRÉES

Stracciatella & tomates anciennes de chez Huitric

18€

Poêlées de grosses coques de la baie tout simplement en persillade

16€

La terrine de cochon breton bio de Stéphane Hobigand

9€

Fritto misto Baulois, aioli d'Espelette

22€

Les Mimosas tomates séchées et olives noires

12€

LE BANC & LE CRUDO

Ceviche de daurade

Citron vert, lecce de tigre, oignons rouges, herbes fraîches, concombre

entrée : 16€ plat : 26€

Tartare de maigre

Avocat, oignon rouge, citron, huile d'olive, coriandre, aneth

entrée : 17€ plat : 28€

Huîtres fines Mesquer n°3,
Céline et Philippe Picaud

x6 : 13€ x9 : 19€ x12 : 26€

Huîtres Yves Papin, La Tremblade n°3

x6 : 16€ x9 : 24€ x12 : 32€

LES VIANDES

Cœur de faux filet grillé 250g

Beurre aux anchois, frites fraîches maison

38€

Araignée de cochon de Vendée grillée

Écrasé de pommes de terre huile d'olive et jus de viande maison

27€

Suprême de poulet rôti, citron confit, olives

Brocoletti en salade

24€

Tartare de bœuf Charolais au couteau

Frites fraîches maison et salade verte

24€

Les viandes à partager (2 ou plus)

Côte de bœuf normande maturée 30 jours (1,2kg)

Frites fraîches maison et salade. Sauces maison, poivre ou Béarnaise.

115€

LES POISSONS

Sole entière grillée, sauce aux câpres

Écrasé de pomme de terre huile d'olive

48€

Pavé de maigre rôti

Polenta et sauce verte citronnée

28€

Filet de bar à la plancha

Risetti, épinard et salicorne

34€

Le retour des Criées du Croisic ou de La Turballe.

Selon arrivage :

Poisson grillé les 100g

8€

Homard Bretagne les 100g

12€

COMFORT FOOD

Le Burger de la Cabane, steak Charolais (170g) et frites maison fraîches

Cheddar fondu, speck, compotée d'oignon et mayo sriracha

22€

La belle César repas

19€

Salade complète de quinoa et féta aux légumes turshi

16€

Pavé de choux rôti et houmous d'Astou

Avec des pois chiches marinés au curry breton et une sauce vierge

21€

PÂTES & RISOTTOS

Penne aux médaillons de homard

Parmesan, homard bleu de Bretagne, bisque de homard crémée

38€

Tagliatelles fraîches à la truffe d'été et au lomo ibérique

36€

Risotto d'épeautre bio aux gambas

Black tiger grillées et émincées, copeaux parmesan, edamamé croquants

26€

Risotto d'épeautre bio, déglacé au vin blanc et au bouillon de légumes,

Huile aux herbes fraîches, copeaux de parmesan, edamamé croquants

22€

DESSERTS

La coupe de fraises de chez Burban, crème épaisse

14€

Moelleux au chocolat, salicorne et fleur de sel

11€

La tartelette framboise et rhubarbe

12€

Pressé de pommes au caramel, pâte feuilletée et glace

vanille

12€

Fromages de la ferme Lait Prés Verts à Guérande

La tomme truffée, le nacré, le bleu de l'océan

19€

Le chèvre frais, huile d'olive et fleur de sel de Guérande

St Maure de Touraine

9€

Café et thé gourmand

9€ / 11€