


## A PARTAGER

Planche terre bel assortiment de charcuteries	6.50
Calamars frits, sauce tartare	5.50
Oignons rings, sauce barbecue	5.50
Samoussas de légumes, sauce sweet chili	5.50
Bouchées de fromage frit, sauce barbecue	5.50
Grand assortiment de tapas frites	14.90

## ENTRÉES

Foie gras de canard, compotée d'oignons de Roscoff et toasts briochés Maison	13.90
Soupe de poisson rouille curry breton aux algues, croûtons, emmental	8.50
Terrine de confit de porc du père Bertrand	8.50
Tartare de saumon aux 2 sésames, coriandre fraîche et marinade d'agrumes	11.90
Rillettes du pêcheur maison aux herbes fraîches	8.50

## TARTARES ET CARPACCIOS

 Carpeccio de bœuf Pesto basilic et copeaux de parmesan	14.90
Carpeccio de bœuf thaï Pesto au curry, pousses de soja, sésame, citron confit, pickles gingembre	14.90
Carpeccio de bœuf à l'italienne Pesto basilic, mozzarella, coppa, olives	14.90
Tartare de bœuf préparé minute 250g	15.90
Tartare de saumon aux 2 sésames, coriandre fraîche, marinade d'agrumes	15.90

## L'ÉCAILLER

	Les 6	Les 9	Les 12
Huîtres creuses n°3 de Cancale	10.00	15.00	19.00
Crevettes roses bio, mayonnaise maison			14.80
Coupelle de bigorneaux			10.70
Bulots, aïoli			10.70
Tourteau, mayonnaise maison			14.50
Langoustines, mayonnaise maison			19.90

## PLATEAUX DE FRUITS DE MER

## ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

3 huîtres n°3, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses bio, mayonnaise maison et beurre AOP d'Isigny

## LE MONOCOQUE

1 tourteau, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses bio, mayonnaise maison et beurre AOP d'Isigny

## LE CATAMARAN

9 huîtres n°3, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses bio, 1 tourteau, mayonnaise maison et beurre AOP d'Isigny

## LE TRIMARAN (pour 2)

16 huîtres n°3, langoustines 500g, bulots, bigorneaux, crevettes roses bio 200g, 1 tourteau, mayonnaise maison et beurre AOP d'Isigny

## CHOUCROUTES

PAYSANNE Chou préparé, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort, petit salé, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre	17.90
TAVERNE Chou préparé, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre	15.90
SPÉCIALE Chou préparé, jarreton de porc braisé, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre	19.50
CHOUCROUTE DE LA MER Chou préparé, filet de saumon, lieu noir fumé, brochette de Saint-Jacques et gambas, pommes de terre, beurre blanc	22.90

Notre choucroute Alsacienne, produite par Angsthelm & fils est cuisinée «Maison» selon la tradition. La charcuterie est fabriquée à Gorrion en Mayenne «Prix d'excellence, Paris».

## SALADES

Grand large Salade, tomates, œuf poché, toasts de rillettes du pêcheur Maison, brochette de Saint-Jacques et gambas, asperges, agrumes	17.50
Caesar Salade, tomates, œuf poché, croustillant de blanc de volaille, parmesan, croûtons, sauce Caesar	15.50
Croustillant de chèvre Salade, tomates, cromesquis de chèvre, chiffonnade de jambon cru, champignons, œuf poché	15.50
Asiatique Salade, carottes, poivrons, pousses de soja, pickles gingembre, samoussas de légumes croustillants, vinaigrette au sésame	15.50
Landaise Salade, tomates, œuf poché, gésiers de volaille, magret fumé, toast brioché maison de foie gras, croûtons, pommes de terre sautées, vinaigrette à la framboise	17.50



## LES BURGERS



CLASSIQUE Viande hachée Angus, cheddar, salade, tomate, oignons	15.50
CAESAR Croustillant de blanc de volaille, cheddar, salade, tomate, oignons	15.50
YELLOW BURGER Viande hachée Angus, galette de pommes de terre croustillante, cheddar, salade, œuf au plat	16.90
BURGER DE LA BAIE Saint-Jacques snackées, galette de pommes de terre croustillante, fondue de poireaux à la crème AOP d'Isigny, beurre blanc	21.90
Suppl. bacon grillé	1.50



## LES POISSONS

Brochette de noix de Saint-Jacques à l'andouille, Crème infusée au lard, risotto aux champignons de saison	21.90
Mix-grill : gambas, Saint-Jacques, saumon, poisson du marché Sauce béarnaise, frites	21.90
Fish and chips Maison Sauce tartare, frites	16.90
Saumon à la plancha Beurre blanc, risotto aux champignons de saison	16.90
Cabillaud rôti au Noilly-Prat Écrasé de Noirmoutier	18.50
Burger de la baie Saint-Jacques snackées, galette de pommes de terre croustillante, fondue de poireaux à la crème AOP d'Isigny, beurre blanc	21.90
Choucroute de la mer Chou préparé, filet de saumon, lieu noir fumé, brochette de Saint-Jacques et gambas, pommes de terre, beurre blanc	22.90

## MOULES FRITES

SELON LA SAISON

Cocotte de moules marinières traditionnelles Vin blanc et échalotes	14.90
Cocotte de moules à la normande Vin blanc, échalotes et crème AOP d'Isigny	15.90
Cocotte de moules au curry Vin blanc, échalotes, crème AOP d'Isigny et curry breton aux algues	15.90
Cocotte de moules à la Bretonne Vin blanc, échalotes, lard, andouille et crème	15.90



	19.90
	39.90
	56.50
	85.00

## LES VIANDES



Entrecôte XXL à partager de viande racée façon côte de bœuf sur planche avec 3 sauces, frites	49.00
Châteaubriand de filet de bœuf grillé, frites	23.00
Magret de canard rôti au choucroute, pommes grenailles en persillade	18.50
Belle entrecôte grillée de viande racée, frites	22.90
Pavé de rumsteck grillé, frites,	18.50
Andouillette AAAAA, frites, (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)	18.50
Jarreton braisé « Maison des Gorrionnaises », pommes grenailles en persillade	17.90
Brochette de volaille asiatique au saté, frites	15.50
Souris d'agneau confite à la bière, pommes grenailles en persillade	18.90
Wok Thaï : poulet ou porc au caramel, noodles sautées au wok de légumes et champignons, lait de coco et curry thaï	17.50
Lasagnes bolognaise maison, gratinées à la mozzarella fior di latte, salade verte	15.50

## SAUCE AU CHOIX

Béarnaise, Gorgonzola, Moutarde, Poivre, Barbecue ou Beurre Maître d'Hôtel

## PIZZAS

Pâte à pizza réalisée par nos soins avec une farine bio, huile d'olive bio et sel de Guérande IGP

MARGUERITA Tomate bio, mozzarella fior di latte, tomates cerises, basilic	10.00
VÉGÉTARIENNE Tomate bio, mozzarella fior di latte, oignons rouges, poivrons confits, champignons, persillade, roquette	10.50
REINE Tomate bio, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, olives	11.00
BOLOGNAISE Tomate bio, mozzarella fior di latte, bolognaise maison, oignons rouges, œuf miroir	12.00
INDIENNE Crème de Normandie AOP au curry, mozzarella fior di latte, poulet mariné, oignons rouges, champignons	12.00
SPIANATA Tomate bio, mozzarella fior di latte, Spianata (chorizo italien), oignons rouges, roquette	12.50
KEBAB Tomate bio, mozzarella fior di latte, viande kebab, oignons rouges, olives, sauce blanche	12.50
ORIENTALE Tomate bio, mozzarella fior di latte, merguez, poivrons confits aux épices, olives, œuf miroir	12.50
CABRI Crème de Normandie AOP, mozzarella fior di latte, chèvre affiné, oignons rouges, persillade, pancetta (lard italien)	13.00
TRADITION Tomate bio, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cru italien, coppa, œuf miroir	13.00
TERROIR Crème de Normandie AOP à la moutarde à l'ancienne, mozzarella fior di latte, andouille de Bretagne, pommes de terre sautées, oignons rouges	13.00
MONTAGNARDE Crème de Normandie AOP, mozzarella fior di latte, oignons rouges, pommes de terre sautées, raclette au lait cru, pancetta (lard italien)	13.50
4 FROMAGES Tomate bio, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, raclette au lait cru, chèvre affiné	13.50
BURRATA Tomate bio, mozzarella fior di latte, tomate cerise, pesto, coppa, mozzarella burrata, basilic	14.50
SAUMON Tomate bio, mozzarella fior di latte, champignons, oignons rouges, émincé de saumon frais, crème fraîche citronnée à la ciboulette	15.00
PÉRIGORD Crème de Normandie AOP, mozzarella fior di latte, champignons, magret fumé, chutney d'oignons, foie gras maison, roquette	17.00
ST-JACQUES Crème de Normandie AOP, mozzarella fior di latte, noix de St-Jacques, fondue de poireaux, persillade	19.00
TRUFFADE Crème de Normandie AOP à la truffade, mozzarella fior di latte, jambon cru italien, champignons, parmesan, roquette	19.00
Suppl. frites ou salade	2.50

## MENU GOURMAND

29.90

**Foie gras de canard**, compotée d'oignons Roscoff et toasts briochés maison

ou

**Tartare de saumon aux 2 sésames**, coriandre fraîche et marinade d'agrumes

ou

**Assiette de l'écailler** : 3 huîtres, langoustines, crevettes roses bio, bulots, bigorneaux

**Magret de canard rôti au chouchen**, pommes grenailles en persillade

ou

**Pavé de rumsteck grillé**, frites

ou

**Brochette de Saint-Jacques à l'andouille**, crème infusée au lard, risotto aux champignons de saison

ou

**Choucroute paysanne**

**Dessert ou coupe glacée au choix à la carte**

## MENU TAVERNIER

19.90

**Soupe de poisson, rouille curry breton aux algues**, croûtons, emmental

ou

**Terrine de confit de porc du père Bertrand**

ou

**Rillettes du pêcheur maison** aux herbes fraîches

**Brochette de volaille asiatique au saté**, frites

ou

**Saumon à la plancha, beurre blanc**, risotto aux champignons de saison

ou

**Pizza Reine**

ou

« **Express du jour** » - Nous consulter

**Riz au lait caramel au beurre salé**

ou

**Mousse au chocolat**

ou

**Coupe Dame Blanche**

ou

**Tiramisu aux pommes façon Tatin et Spéculoos**

## FORMULE EXPRESS

Le midi, sauf week-end et jours fériés

Express du jour	Plat + Dessert Dessert au choix : Mousse au chocolat, Riz au lait, Glace 2 boules, Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Plat + Café gourmand
11.00	13.00	15.00

**Offre boisson 2.00**

½ eau minérale, jus de fruit, soft

## Menu Enfant

10.00

Cheeseburger

ou

Pizza bambino, jambon fromage

ou

Nuggets de volaille Maison

Glace 2 boules

ou

Pom'pote

ou

Mousse au chocolat



## COCKTAILS

8.00



**Cocktail de la Taverne** crème de griottes, crème de fraise, triple sec, citron, Blanc de Blancs pétillant

**Mojito** rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse

**Mojito fraise** rhum blanc, purée de fraise, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse

**Cuba Libre** rhum, Coca-Cola, jus de citron

**Caïpirinha** cachaça, citron vert, sucre de canne

**Piña colada** rhum blanc, malibu, purée de coco, jus d'ananas, crème fraîche

**Aperol Spritz** Aperol, pétillant, eau pétillante

**Gin Tonic / Whisky-Coca**

**Tahiti créole** fruits frais mixés minute, rhum ambré

SANS ALCOOL

**Virgin Mojito** sirop de mojito, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

5.80

**Tahiti Cocktail** fruits frais mixés minute

**Virgin Colada** purée de coco, jus d'ananas, crème fraîche

**Thé glacé Marrakech** thé pêche, menthe, citron vert

## DIGESTIFS 8.00

## BOISSONS CHAUDES

Armagnac, Baileys	Café	2.00
Grand-Marnier, Menthe	Cappuccino	4.00
Pastille, Get 27, Get 31,	Chocolat viennois	4.50
Calvados, Cognac, Gin,	Décaféiné	2.10
Diplomatico	Thé Dammann	3.20

## COUPE DE GLACES



**La Saint-Malo**

1 boule glace chocolat noir, 1 vanille, 1 caramel fleur de sel, Gavottes, chocolat chaud, chantilly

**La Bretonne**

1 boule caramel fleur de sel, 1 chocolat blanc, 1 vanille, sauce caramel beurre salé, palets bretons, chantilly

**La Fraîcheur Estivale**

1 boule citron vert, 1 mangue, 1 passion, coulis de fruits exotiques, biscuit croquant, chantilly

**La Pêche-Melba**

2 boules pêche, 1 vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly

**La Tatin**

1 boule caramel fleur de sel, 1 vanille, 1 pomme, pommes caramélisées, coulis caramel, chantilly

**La Guérande**

1 boule caramel fleur de sel, 1 vanille, 1 orange, oranges confites, coulis de caramel, chantilly

**La Choco-Coco**

1 boule chocolat noir, 2 boules noix de coco, chocolat chaud, copeaux de chocolat, noix de coco, chantilly

**La Café Liégeois**

2 boules café, 1 vanille, coulis café, chantilly

**La Chocolat Liégeois**

2 boules chocolat noir, 1 vanille, chocolat chaud, chantilly

**La Banana Split**

1 boule fraise, 1 vanille, 1 chocolat noir, banane fruit, chocolat chaud, chantilly

**La Dame Blanche**

3 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

**La Cyclades**

3 boules menthe-chocolat, piperment, chocolat chaud, chantilly

**La Colonel**

3 boules citron vert, vodka

**La Créole**

2 boules rhum-raisins, 1 vanille, raisins marinés au rhum, chantilly

**Tentation Fruits Rouges**

1 boule crème glacée yaourt, 1 fraise, 1 framboise, coulis fruits rouges, meringue concassée, chantilly

2 boules : **4.80** | 3 boules : **5.80**

**Glaces** : chocolat noir, vanille, caramel fleur de sel, yaourt, café, chocolat blanc, menthe-chocolat, rhum-raisins

**Sorbets** : citron vert, mangue, passion, orange, noix de coco, pêche, pomme, fraise, framboise

## LES DESSERTS MAISON

**Omelette norvégienne flambée** au vieux rhum

**Profiteroles**, glace vanille, chocolat chaud et chantilly

**Cœur fondant au chocolat** grand cru

**Crème brûlée à la vanille**

**Tiramisu aux pommes façon tatin** et spéculoos

**Mousse au chocolat** à la fleur de sel

**Riz au lait de Bernadette** caramel au beurre salé

**Fromage blanc** au coulis de fruits rouges

**Café gourmand ou thé gourmand**

**Salade de fruits frais à la menthe**

**Verrine façon tarte au citron**

**Assiette de fromages affinés au lait cru**

## CHAMPAGNES



**Moët & Chandon** 14cl

12.00

**Moët & Chandon** 75cl

65.00

**Veuve Clicquot**

75.00

**Dom Perignon**

250.00

## Whiskies (4cl) APÉRITIFS

**Cocktail de la Taverne**

Crème de griottes, crème de fraise, triple sec, citron, Blanc de Blancs pétillant

8.00

**Kir Sauvignon Blanc**

4.80

**Kir Breton**

4.80

**Kir Pétillant**

5.80

**Kir Royal Champagne**

12.00

**Ricard, Pastis, Martini,**

**Suze, Pineau, Muscat ...**

4.80

**JB**

6.00

**Jack Daniel's Old n°7**

7.00

**Four Roses Bourbon**

7.00

**Paddy Freland Whiskey**

8.00

**Cardhu 12 years Old**

8.50

**Aberlour 12 years Old**

8.50

**Glenfiddich 12 years Old**

8.50

**Knockando 12 years Old**

8.50

**Glenlivet 18 years Old**

10.00

**Tokinoka Japan**

9.00



## BIÈRES

<b>Fischer tradition</b> Blonde 5°	25cl	50cl	3.80	7.00
<b>Edelweiss</b> Blanche 5°			4.50	8.00
<b>Duchesse Anne</b> Blonde Bretonne 6.9°			4.50	8.00
<b>Affligem</b> Bière d'Abbaye 6.7°			4.50	8.00
<b>Lagunitas</b> IPA 6.2°			4.80	8.80
<b>Heineken sans alcool</b> Btle 33cl				3.50

## VINS BLANCS

7.90

**Chardonnay IGP d'Oc Réserve de Calvissou**

Puissance et raffinement qui mêlent soleil et pointe d'agrumes.

14cl

3.90

50cl

15.00

75cl

21.00

7.90

**Sauvignon IGP Gascogne** Domaine Le Tuquet

Fraîcheur et rondeur, s'apprécie aussi bien en apéritif qu'en accompagnement d'un met de la mer.

3.90

15.00

21.00

6.90

**Entre Deux mers AOP** Château Lalande de Taleyran

Très joli vin d'apéritif et de fruits de mer. Il offre une belle minéralité sur des arômes d'agrumes et fruits tropicaux.

4.20

16.00

22.00

6.90

**Coteaux du Layon AOP** Domaine de Terrebrune

Vin fruité à déguster frais aussi bien en apéritif qu'au dessert.

4.50

17.00

24.00

7.90

**Valencay AOP** Domaine Gibault

Voisin de Quincy, c'est un vin fruité aux arômes de petits fruits blancs. Dès l'apéritif, sur un poisson grillé ou en sauce.

4.50

17.00

24.00

7.90

**Quincy AOC** Domaine J. Rouzé

Sa minéralité et sa finesse s'associent parfaitement avec les produits de la mer.

25.00

7.90

**Bourgogne aligoté AOC** "Cave de Buxy"

Son caractère s'accorde aussi bien avec un poisson qu'une choucroute.

4.80

18.00

25.00

6.90

**Chablis AOP** Domaine Vrignaud

Notes de citrons mélangées à des notes de fleurs blanches avec très bel équilibre en bouche. Parfait sur des poissons, volailles et fromages.

35.00

7.90

**Riesling AOC** Willy Gisselbrecht

Sec, tout en fraîcheur pour l'apéritif ou en accompagnement des fruits de mer.

3.90

15.00

21.00

6.90

**Gewurztraminer AOC** Willy Gisselbrecht

Valeur sûre pour les choucroutes.

4.20

16.00

22.00

7.90

**Gewurztraminer Vendanges Tardives AOC**

Willy Gisselbrecht - Charmeur pour un apéritif gourmand. Il peut aussi accompagner un dessert tout en finesse.

9.00

39.00

50.00

7.90

7.90

7.90

7.90

## VINS ROUGES

14cl

4.20