

SPÉCIALITÉS DE FRUITS DE MER

(hors formule) – selon arrivage

COQUILLAGES

- Assiette de coquillages farcis **15,90€**
- Palourdes roses des Glénans (farciées) les 12 = **13,90€**
- Praires farciées de la rade de Brest les 6 = **15,50€**

MOULES

(en saison) servies accompagnées de frites

- Marinière (échalotes, vin blanc, persil) **13,50€**
- Marinière Crème **14,50€**
- Moules au Kari Gosse **15,90€**

HUÎTRES CREUSES N°3

(Ria d'Étel ou Quiberon)

- les 6 = **8€** / les 9 = **11€** / les 12 = **14€**

LANGOUSTINES

(selon arrivage)

- Assiette de Langoustines (servies avec frites) **18,90€**

PLATEAU DE FRUITS DE MER

(sur commande 48 h à l'avance - selon arrivage)

- Huîtres, ½ araignée, crevettes, langoustines



Formule déjeuner - Uniquement le Midi en semaine/ Entrée & Plat ou Plat & Dessert 15,90€
Entrée, Plat, dessert 18,50€ / Plat seul 11,30€

Café - Restaurant - Cocktails - Concerts

CARTE DE L'ARRÊT O'PORT

ENTRÉES AU CHOIX

- Chèvre pané aux noix & houmous de betteraves et chantilly au raifort - **7€**
- Charcuteries bretonnes et méditerranéennes - **7,50€**
- Foie gras de canard mi-cuit maison & chutney - **12,50€**
- Soupe de poissons artisanale & torsade feuilletée au fromage - **8€**
- Gravlax de saumon maison, mariné à l'aneth - **8,50€**

PLATS AU CHOIX

- Cassolette du pêcheur - **17,90€**
- Côtes d'agneau au thym et aux herbes de la garrigue - **16,90€**
- Brochette de noix de St Jacques - **18,90€**
- Spécialité : Entrecôte VBF - **21,90€**
- Risotto VEGAN - **13,50€**

DESSERTS AU CHOIX

- Moelleux au chocolat - crème anglaise maison - **7,50€**
(10mn d'attente)
- Panna cotta - coulis de fruits - **6,50€**
- Bombe glacée chocolat - **8,50€**
- Café gourmand - **8,50€**
(assortiment dessert du jour / panna cotta / croquant)
- Petit pot de glace artisanale BIO - **5,90€**
(caramel au beurre salé ou vanille gourmande)

PLANCHES APÉRITIVES POUR 2 PERS.

SERVIES DE 18H30 À 20H00

- Charcuteries bretonnes et méditerranéennes - **14,90€**
- Fromages assortis - **14,90€**
- Planche mixte (fromages et charcuteries) - **14,90€**

MENU À L'ARDOISE (PROPOSÉ LE SOIR ET LE WEEK-END)

SALADES

- Salade de chèvre pané aux noix - **14€**
- Salade Caesar ou salade du moment - **14,90€**
- Salade VEGAN - **13,50€**

FROMAGES 7,50€

- Assiette de fromages
(assortiment de 3 fromages affinés)

MENU ENFANTS 10,90€ (jusqu'à 10 ans)

- (steak haché / poisson / nuggets de poulet maison)
- Bâtonnet sorbet glacé Satellite

SPÉCIALITÉ DU DIMANCHE MIDI

(pensez à réserver)

POULET FERMIER-FRITES 16,90€



Pour organiser vos repas de groupes, repas de travail et anniversaires, nous élaborons votre menu avec vous
Réservations au 02 97 33 40 57

VINS BLANCS - Au verre 12cl ou en carafe

- CHARDONNAY SEC 12 cl 25 cl 50 cl 75 cl
4,50€ 8,50€ 16,80€ 26,80€
Cuvée Préjugés - Maison Ventenac - VDF Languedoc
- MUSCADET SUR LIE 12 cl 25 cl 50 cl 75 cl
3,80€ 6,50€ 12,90€ 19,80€
Appellation contrôlée - Château de l'Aiguillette
- CHARDONNAY MOELLEUX 12 cl 25 cl 50 cl 75 cl
3,80€ 6,50€ 12,90€ 19,80€
Les Bouquets - Domaine Grégoire - VDF
- ANJOU - OUEST COAST 12cl 25 cl 50 cl 75 cl
4,50€ 8,50€ 16,80€ 26,80€
Appellation Contrôlée - Domaine Sirot-Soulas - 100% chenin Vin BIO

VINS BLANCS - A la bouteille 75cl

- CLOS DU CHAPITRE - RAPHAËL SALLET 28,50€
Viré-Clessé - Appellation Contrôlée
- AOP QUINCY – Domaine Roux 27,50€
- AOP PICPOUL DE PINET – Languedoc 23,50€
Les Vignerons de Florensac

CHAMPAGNE

- BRUT – la coupe 10cl 9,00€
- LA BOUTEILLE de 75cl 49,00€
- CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS OU BRUT NATURE (la bouteille de 75cl) 75,00€

VINS ROUGES - Au verre 12cl ou en carafe

- BORDEAUX 12 cl 25 cl 50 cl 75 cl
4,30€ 8,30€ 16,50€ 23,50€
Appellation Côtes de Bourg - Château Sauman
- ANJOU - OUEST COAST 12 cl 25 cl 50 cl 75 cl
4,50€ 8,50€ 16,80€ 26,80€
Appellation Contrôlée - Domaine Sirot-Soulas - 100% grolleau Vin BIO
- AOP CÔTES DU RHÔNE 12 cl 25 cl 50 cl 75 cl
4,30€ 8,30€ 16,50€ 23,50€
Domaine du Petit Oratoire Vin NATURE

VINS ROUGES - A la bouteille 75cl

- AOP MINERVOIS 23,50€
Domaine des 3 Pointes Vin BIO
- EL SEMILLERO 26,50€
Vin du Chili - Dom. Filiatreau-Astaburuaga - Vallée de Curico
- DOC RIOJA - CRIANZA 26,50€
Vin d'Espagne - Bodega El Meson
- AOP COTEAUX BOURGUIGNONS VIN DE BOURGOGNE 25,90€
Domaine Pierre Dupont – La Coline - 100% pinot noir
- MARGAUX – GRAND VIN DE BORDEAUX 48,90€
Château Bellevue de Tayac



Vins du moment – Pensez à consulter notre ardoise ou à demander conseil

Café - Restaurant - Cocktails - Concerts

VINS ROSÉS - Au verre 12cl ou en carafe

- IGP CORSE LA SONRIZA 12 cl 25 cl 50 cl 75 cl
4,10€ 7,90€ 15,50€ 21,00€

VINS ROSÉS - A la bouteille 75cl

- IGP CÔTES DE GASCOGNE 22,90€
Domaine de Joy - Cuvée Eros
- AOP LANGUEDOC 23,50€
Château La Négly - Cuvée L'Ecume

CIDRE FERMIER BIO

- LES VERGERS DE KERMABO Cidrerie à Guidel (56)
verre de 20cl 3,20€
la bouteille 75cl 10,90€



BIÈRES BRETONNES

- COREFF BLONDE - Pression 25cl 2,90€
 - COREFF DRAMM HUD - Pression 25cl 3,80€
 - LANCELOT DUCHESSE ANNE - Pression 25cl 3,80€
 - LA BELLE JOIE - Bouteille 33cl 4,80€
- Microbrasserie à Kervignac*
- Eaux Minérales Plancoët 50cl : 3,20€ - 100cl : 5,20€
Naturelle et Fines Bulles

Pour organiser vos repas de groupes, repas de travail et anniversaires, nous élaborons votre menu avec vous
Réservations au 02 97 33 40 57