



## ● Nos Entrées ●

  


- **La Crème de Butternut**  
Œuf parfait et Pancetta Croustillante 13,50 €
- **Mille Feuilles de Foie Gras de Canard Breton**  
Céléri vinaigrette à la Truffe 13,50 €
- **Saumon fumé par nos soins**  
Espuma de pommes de terre et jeunes pousses 15,50 €
- **Le Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de noisette**  
Condiment betterave et Caviar Français 19,50 €
- **L' Assiette apéritive à partager**  
Foie gras, Saumon fumé, Saint Jacques marinées  
et Charcuterie Ibérique 15,50 €
- **Les Accras du Rusty**  
Sauce piment doux 10,50 €
- **Tartare de Betterave au caviar de Hareng**  
et mimosa d'œuf 12,50 €

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ **● Fruits de Mer ●** ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

- **Les Huîtres N° 3 de Cancale M. Brévault**  
Le citron et le vinaigre à l'échalotes  
Les 6...9,50€ Les 9...14,00€ Les 12...18,00€
  
- **Les Langoustines vivantes (environ 350gr)**  
et sa mayonnaise Maison 25,00 €
  
- **L' Araignée ou le Tourteau entier**  
et sa mayonnaise Maison 19,50 €
  
- **Assiette de crevettes roses**  
et sa mayonnaise Maison 13,00 €
  
- **Assiette de Bulots**  
Et Aioli maison 9,50 €
  
- **Le Demi Homard Bleu**  
et sa mayonnaise Maison 20,00 €

## Nos Poissons

- **Le Saint Pierre de nos Côtes juste rôti**  
Mousseline de Chou fleur au Curry Black Pearl 25,00 €
- **Le Poisson du moment de nos Côtes**  
Pasta à l'encre de seiche et Crème de Chorizo 16,50 €
- **La Saint Jacques Rôtie, fondue de Poireaux**  
Pommes de terre écrasées, Beurre blanc au  
deux Caviars 25,00 €
- **Le Homard Breton rôti au beurre**  
Pommes de terre fumées aux Algues les 100gr 10,00 €
- **Le Fish and Chips**  
Sauce Tartare 14,50 €



◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ **• Nos Desserts •** ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

- **L'assiette de fromage affiné**  
et ses fruits secs 8,00 €
- **Notre Kouign Amann**  
au Caramel Beurre Salé 8,00 €
- **Le finger Caramel et vanille de Madagascar** 8,00 €
- **Le Cookie avec son cœur coulant**  
au Gianduja Valrhona 8,00 €
- **Le Citron en trompe l'œil** 9,00 €
- **La Crème brûlée à la Vanille de Madagascar\*** 6,50 €
- **La Café Gourmand avec un grand G** 9,00 €
- **Le Mille Feuilles à la Figue Soliès**  
et Nougat de Montélimar 8,50 €

\* *Dessert sans gluten*

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ **• Nos Glaces •** ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

**Maitre Artisan Glacier Eric ELIEN**  
Glaces Artisanales

- **Les Glaces au lait**  
Une boule 2,00 €  
Parfums : Vanille, Chocolat, Café, Antillaise,  
Pistache, Croquantine ou Coco
  
- **Les Sorbets**  
Une boule 2,50 €  
Parfums : Fraise, Framboise, Cassis, Fruits de la  
Passion, Citron, Poire ou Mangue
  
- **Le Colonel ou la Pureté au Sommet**  
Deux boules Citron vert et Vodka ou 8,50 €  
Deux boules Poire et Eau de Vie à la Poire Maison  
ETTER
  
- **Le Chocolat ou Le VRAI Café Liégeois**  
Deux boules, sauce Chocolat/Café expresso 7,00 €  
et Chantilly
  
- **Les Suppléments** 2,00 €  
Chantilly, sauce Chocolat, caramel au beurre salé  
et fruits rouges Maison

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ **● Menu à 35€ ●** ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

- **Fois Gras de Canard Maison**

Brioche toastée maison et chutney aux fruits

ou

- **Assiette du Pêcheur et sa mayonnaise Maison**

ou

- **Demi Homard Bleu et sa mayonnaise Maison**

(supplément 6€)



- **Le Poisson du moment**

Pasta à l'encre de seiche et crème de chorizo

ou

- **Le Filet de bœuf Français en croûtes**

et pommes de terre écrasées



- **Bavarois Noix de coco et Mandarine**

ou

- **Déclinaison Chocolat Noir et Praliné à l'ancienne**



*Toutes modifications de sauce, d'accompagnement ou dessert sera facturé 5,00€*







●Menu Dégustation●

**35,00€ / personne**

- **La belle Assiette de fruits de Mer et Dessert**

**6 Huîtres, 6 Langoustines, crevettes roses, bulots**

**Bigorneaux et 1/2 Araignée ou 1/2 Tourteau**



**50,00€ / personne**

- **Super Plateau de Fruits de Mer et Dessert**

**8 Huîtres, 8 Langoustines, crevettes roses, bulots**

**bigorneaux et 1/2 Araignée ou 1/2 Tourteau**

**et un 1/2 Homard Bleu**

