



Les Fruits de mer

- Les bulots et aioli7,5€
- Les bigorneaux6€
- Les crevettes roses.....7,5€
- Les crevettes grises.....6€
- Le ½ homard froid18€
- Le ½ tourteau froid.....9,5€
- Les belles langoustines (4p)....13,5€

Les Plateaux

La Plate

- 1 personne.....58€ 2 personnes.....110€
- 6 huîtres de Cancale n°3, 6 huîtres Fine de Claire n°3 et 6 huîtres Ostra Regal n°2, crevettes roses, bulots et palourdes

L'Optimist

- 1 personne...32€ 2 personnes.....60€
- ½ tourteau, 2 langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, palourdes

Le Flobart

- 1 personne...43€ 2 personnes.....80€
- ½ tourteau, 2 langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, amandes, rillettes de poisson, 3 huîtres, assortiment de poissons fumés et tataki de thon

Le Big boat

- 1 personne...58€ 2 personnes.....110€
- Le flobart + 3 huîtres + ½ homard

Les Tapas à partager

- Les couteaux (ail et persil)8€
- Les croquettes de crevettes grises (2p).....8,5€
- Les beignets de calamars et Aioli (5p).....5,5€
- La soupe de poissons sauvages8,5€
(rouille, emmental râpé et croûtons)
- Les rillettes de poisson maison.....5,5€
- Le saumon fumé(100g)11€
cheese cream / ciboulette / toasts
- L'assortiment de poissons fumés17€
Hareng, fletan, haddock, saumon et toasts

Les Huîtres

- Les huîtres de Marennes d'Oléron
La Fine de Claire n°3
6.....13€ 12.....22€

- Les huîtres Spéciale d'Isigny n°2
6.....15€ 12.....27€

Les huîtres de la famille Boutrais

- Les huîtres de Céline n°3 de Cancale
6.....12€ 12.....21€

- Les Super Spéciales n°2 Ostra Regal
Conche de Bannow, Irlande
6.....18€ 12.....32€

Servi avec du pain de chez Vianney Degruson, de la mayonnaise maison, du citron et du beurre demi-sel

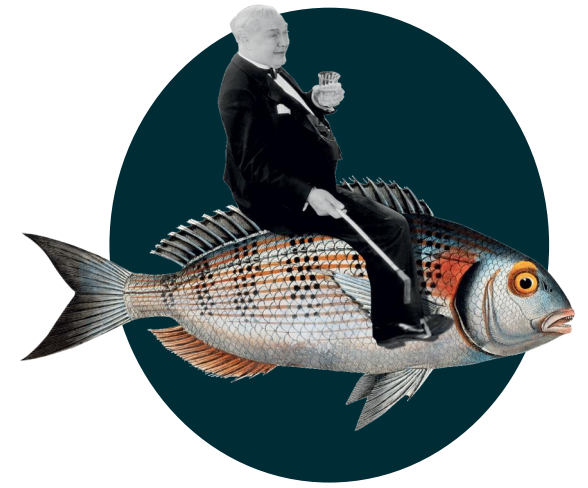
Les Produits JC David

- Les sardines à l'huile d'olive bio7,5€
- La ventrèche de thon10€
- Le foie de morue fumé6,5€



La Formule

- Voir ardoise
- Entrée / Plat ou Plat/ Dessert 26€
-
- Entrée / Plat / Dessert 31€



La carte du midi

Les Entrées

- Poulpe grillé, oignon, pleurotes et ail noir.....14€
- Gravelax de lieu jaune, foccacia, légumes vapeur et pickles, mayonnaise au basilic..... 12,5€
- Langoustines, légumes croquants, bouillon de langoustine thaï.....15€
- Huîtres chaudes sabayon marinière vodka8,5€

Les Plats

- Tataki de thon, butternut, curry, crème aux herbes et riz sauvage.....19€
- Croquettes de crevettes grises/ frites et salade18,50€
- Poulpe grillé, oignon, pleurotes et ail noir / riz sauvage22€
- Poisson du jour (voir ardoise).....
- Tartare de saumon façon thaï, patate douce déclinée, avocat et frites.....21€
- Poisson entier au four, légumes de saison.....selon arrivage
- Homard canadien rôti, frites et salade.....38€
- ½ homard canadien rôti, frites et salade.....21€
- Sole meunière , pommes de terre grenaille, jeunes pousses d'épinard.....36€
- Moules de corde au curry/ Frites17,5€
- Saint Jacques de Boulogne sur Mer, espuma de Vitelotte au flétan, tombée de chou rouge, poudre de Coppa et riz sauvage24€
- Entrecôte Simmental, beurre maître d'hôtel, pomme grenaille.....26€

Les Desserts

- Dessert du moment (voir ardoise).....
- Mousse au chocolat et noisettes torréfiées6,5€
- Assiette de fromages.....10€
- Café ou thé gourmand.....9€
- Irish coffee / Digestif gourmand14€



Les Petits POISSONS

RESTAURANT

SEAFOOD BAR



La carte du midi