

Nos entrées

Soupe de poissons*, fromage, croûtons et rouille	10,90 €
Palet Breton au parmesan, crème mascarpone au citron vert, émincé de saumon fumé Maison	12,90 €
La planchette de cochonnailles	11,90 €
Foie gras, chutney pommes oignons, pickles d'oignons rouges	17,90 €

Nos salades

	petite	grande
La Cesar (poulet, parmesan, anchois, tomate, œuf)	12,00 €	16,00 €
La Bretonne (andouille de Guémené, pomme de terre, tomate, pomme fruit et œuf)	12,00 €	16,00 €
La Chef (pomme de terre, lieu fumé, anchois, crevettes, pickles d'oignons)	12,00 €	16,00 €
La Veggie (tomate, avocat, concombre, mozzarella, riz vinaigré, pickles d'oignons rouges, olives) ..	12,00 €	16,00 €

Nos Poissons

Poisson du moment.....	15,90 €
Ailes de raie et sa sauce à la moutarde à l'ancienne.....	16,90 €
Choucroute de la mer	18,90 €
Choucroute royale de la mer.....	23,50 €
Dos de cabillaud au chorizo, crème de poivrons, écrasé de pommes de terre.....	19,90 €
Linguines aux crevettes, crème à l'ail et persil	15,90 €
Gambas flambées au pastis breton.....	21,90 €
Saint-Jacques à la plancha, beurre d'agrumes.....	21,90 €
Pavé de saumon mi-cuit, wok de légumes de saison.....	17,90 €
Sole meunière ± 350gr	29,90 €
Burger marin (haché de thon «Albacore», aioli, fondue de poivrons, chorizo, pickles d'oignons rouges).....	17,90 €

Nos Viandes**

Pièce du Boucher, sauce tartare, frites, salade	16,90 €
Entrecôte grillée ± 300gr, sauce au choix.....	22,90 €
Magret de canard grillé, miel de sarrazin et vinaigre de cidre.....	19,90 €
Burger au Cheddar fumé.....	15,90 €
Haché bouchère ± 150gr, frites, salade.....	13,90 €
Œufs au plat, lard fumé et mouillettes de pain	13,90 €
Portion de frites*	3,90 €

** Viande origine de l'UE et française

Les Fruits de Mer

Plateau Royal (2 personnes)	119,00 €
<small>(1 homard breton 500 gr., 1 tourteau, 1 araignée, 4 huîtres creuses n° 2, 4 huîtres creuses n° 3, 4 huîtres creuses n° 4, 2 huîtres plates n° 1, 10 langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, amandes de mer)</small>	
Super plateau de fruits de mer (2 personnes).....	69,00 €
<small>(1 tourteau, 1 araignée, 6 huîtres creuses n° 4, 6 huîtres creuses n° 3, 10 langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, amandes de mer)</small>	
Plateau de fruits de mer (1 personne).....	35,00 €
<small>(1 tourteau ou 1 araignée, 3 huîtres creuses n° 4, 3 huîtres creuses n° 3, 5 langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, amandes de mer)</small>	
Plateau du Mareyeur (2 personnes).....	60,00 €
<small>(1 tourteau, 1 araignée, 10 langoustines, crevettes roses et grises)</small>	
Plateau du Mareyeur (1 personne).....	30,00 €
<small>(1 tourteau ou 1 araignée, 5 langoustines, crevettes roses et grises)</small>	
Assiette de fruits de mer (3 huîtres creuses + 1 plate, bulots, amandes, crevettes roses et grises, bigorneaux, langoustines)	22,90 €
Assiette de l'Ecailleur (Huîtres, bulots, amandes, crevettes roses)	15,90 €
Bulots mayonnaise.....	12,00 €
Bigorneaux.....	10,00 €
Crevettes roses	13,00 €
Crevettes grises.....	10,00 €
Langoustines.....	24,90 €
Crabe mayonnaise.....	16,00 €

Les Suggestions du Chef

Homard grillé façon "Le Phare"..... 16,00 € les 100gr

Homard breton froid mayonnaise..... 15,00 € les 100gr

Nos homards font +/- 500 gr et sont servis entiers

LE PHARE

— R E S T A U R A N T —

Menu 17,50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
(à choisir dans le menu à 19,50 €
sauf week-end et jours fériés)

Menu 19,50€

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉES

6 huîtres creuses de Cancale N°4
Soupe de poissons*, rouille, croûtons
et fromage râpé
Bulots mayonnaise ou aioli
Planchette de charcuteries
Petite assiette de fruits de mer
Entrée du moment (voir serveur)

PLATS

Moules marinières, frites
Supplément 2,00 € sauce au choix
(crème, thaï, bleu, lardons)
Ailes de raie, sauce à la moutarde à l'ancienne
Pièce du boucher grillée, frites
Poisson du moment
Œufs au plat, lard fumé et mouillettes de pain

DESSERTS

Far breton
Île flottante
Petite assiette gourmande
Duo de fromages
Duo de glaces*
Fromage blanc sucre ou coulis de fruits *

Menu 27,50€

ENTRÉES

9 huîtres creuses de Cancale N°3
Palet Breton au parmesan,
(saumon fumé maison, crème mascarpone au citron vert)
Tarte fine
(oignons, pommes et andouille de Guémené)
Moules marinières
Duo de bulots et crevettes roses

PLATS

Choucroute de la mer
Moules au choix, frites
(marinières, thaï, lardons-oignons, Bleu d'Auvergne)
Magret de canard grillé (miel de sarrazin et vinaigre de cidre)
Cabillaud au chorizo (crème de poivrons, écrasé de pommes de terre)
Linguines aux crevettes, crème à l'ail et persil
Moules (marinières, Thaï, chorizo poivrons, Bleu d'Auvergne)

ASSIETTE de FROMAGES

(supplément 3,50 €)

DESSERTS

Crème brûlée aux zestes d'orange
Pavlova aux fruits de saison, sorbet du moment
Moelleux au chocolat et son sorbet clémentine
Nougat glacé, pistaches et cranberries
Coupe glacée liégeoise *
(caramel, café, chocolat ou dame blanche)

Menu 34,90€

ENTRÉES

Assiette de fruits de mer
Moules (au choix)
12 huîtres creuses de Cancale N°3
Foie gras, chutney pommes oignons, pickles d'oignons
rouges
Saumon fumé maison, crème ciboulette

PLATS

Choucroute royale de la mer
Entrecôte grillée
(sauce au choix : foie gras, Bleu d'Auvergne, poivre)
St Jacques à la plancha, beurre aux agrumes
Gambas flambées au Pastis Breton
Sole meunière +/- 350 gr (supplément 5,00 €)

ASSIETTE de FROMAGES

(supplément 3,50 €)

DESSERTS

Dessert au choix à la carte
(sauf Champagne Gourmand)

**SPÉCIALITÉ BRETONNE
OFFERTE AVEC LE DESSERT**
(Menus à 27,50 € et 34,90 €)

Les Huîtres de Cancale

	les 6	les 12
Huîtres creuses N°4 (petites)	9,00 €	16,00 €
Huîtres creuses N°3 (moyennes)	10,00 €	19,00 €
Huîtres creuses N°2 (grosses).....	12,00 €	21,00 €
Huîtres plates N°1 (selon saison)	13,00 €	26,00 €

Les Moules de Bouchots

de juillet à décembre : AOP du Mont St Michel 

de janvier à juin : moules d'importation

Marinières - Marinière.....	11,00 €
Crème - Crème fraîche.....	12,00 €
A la Thaï - Lait de coco, curry, gingembre.....	13,00 €
Au chorizo et poivrons.....	13,00 €
Au Bleu d'Auvergne.....	13,00 €
Portion de frites*	3,90 €

Nos moules sont servies en marmite avec une portion de +/- 800 gr

Les Desserts du Chef


Assiette de fromages.....	8,00 €
Far breton.....	7,50 €
Fromage blanc, sucre ou coulis* de fruits rouges	6,50 €
Fromage blanc, coulis de caramel beurre salé, éclats de crumble.....	7,00 €
Pavlova aux fruits de saison et sorbet du moment	9,00 €
Mousse au chocolat.....	8,00 €
Île flottante, caramel beurre salé et chouchou.....	8,00 €
Crème brûlée aux zestes d'orange.....	8,90 €
Moelleux au chocolat, glace au blé noir.....	9,00 €
Parfait glacé, pommes et Calvados.....	9,00 €
Eclair breton comme une profiterolle au caramel beurre salé.....	10,00 €
Eclair comme une profiterolle au chocolat.....	10,00 €
Café gourmand breton	10,00 €
Champagne Gourmand.....	15,00 €
Thé gourmand breton.....	10,00 €

Nos Glaces*

LES PARFUMS :

Vanille, chocolat, café, sorbet fraise, framboise, citron vert, menthe chocolat, rhum raisin, coco, caramel au beurre salé, pomme verte, pistache, ananas, glace au sarrazin (blé noir)	
La boule de glace.....	2,90 €
Supplément chantilly.....	2,00 €
Chocolat liégeois.....	8,00 €
Café liégeois	8,00 €
Dame blanche	8,00 €
Coupe Blackmint (menthe, vanille, sauce chocolat, chantilly).....	8,00 €
Coupe Créole (glace rhum maison, chantilly, glace noix de coco, coulis passion, chantilly)	8,00 €
Coupe du Phare (glace au caramel beurre salé, vanille, coulis caramel beurre salé, chantilly)	8,00 €
Coupe Colonel (sorbet citron vert, vodka)	9,00 €
Coupe Antillaise (rhum raisin, rhum brun)	9,00 €
Coupe After Eight (menthe, chocolat, Get 27)	9,00 €
Coupe Normande (sorbet pomme verte et Calvados).....	9,00 €

Nous vous informons que vous pouvez consulter la réglementation concernant les allergènes s'appliquant à notre carte, en vous adressant au serveur.

* Les plats "fait maison"  sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les plats portant un*