

## POUR COMMENCER

<b>Planche des Fish</b>	27€
Accras de morue, rillettes de poisson, tartare de poisson, crevettes roses, mayonnaise, sauce chimichurri, pickles, pain toasté	
<b>Planche du Clan - Charcuterie &amp; Fromage</b>	20€
Saucisse sèche, jambon de pays, Comté AOP, Camembert, pickles	
<b>Saucisse sèche Fuet 150gr</b>	7€
.....	
<b>Accras de morue, sauce chimichurri</b>	x2 = 4€ / x4 = 7€ / x6 = 10€ / x8 = 12€
.....	
<b>Huîtres de Bretagne n°3</b>	x6 = 13€ / x9 = 18€ / x12 = 23€
.....	
<b>Crevettes roses 200g, mayonnaise</b>	10€
.....	
<b>Rillettes de poisson du jour, pain grillé</b>	9€
.....	
<b>Tartare de thon aux algues wakamé</b>	13€
.....	

## HOMARD

<b>Homard entier</b>	à l'ardoise
Rôti au beurre demi-sel et au thym, frites, salade - <i>supp. beurre fondu 1€</i>	
<b>Lobster Roll</b>	26€
Homard au beurre blanc dans un pain toasté, frites, salade	
<b>Linguine au homard</b>	28€
Chair de homard, linguine au pesto rouge, tomates cerises, basilic	

## POISSONS ET CRUSTACÉS

<b>Moules frites du jour à l'ardoise</b>	18€
.....	
<b>Tartare de thon aux algues wakamé, frites, salade</b>	23€
.....	
<b>Fish &amp; Chips, sauce tartare</b>	21€
.....	

## SALADES ET VÉGÉ

<b>Fish Salade</b>	19€
Thon mariné, coulis de fruits exotiques, avocat, tomates cerises, salade, pickles	
.....	
<b>Salade du Clan</b>	18€
Burrata (125g), légumes confits, tomates cerises, pistaches, salade - <i>supp. jambon de pays +3€</i>	
.....	
<b>Linguine façon wok</b>	17€
Légumes grillés, pesto vert, copeaux de Grana Padano	
.....	

## VIANDES

<b>Tartare de bœuf Charolais, frites, salade</b>	19€
A déguster cru ou Aller-Retour.	
.....	
<b>Cheeseburger, frites</b>	18€
Steak de bœuf, Cheddar, oignons, tomates, salade - <i>supp. bacon +2€</i>	
.....	

*supp. garnitures*: frites, salade, wok de légumes du moment: +5€  
*supp. sauce*: beurre fondu, tartare, chimichurri, pesto: +1€

### MENU P'TIT MOUSSE 12€

moins de 10 ans

Steak Haché Frites *ou* Fish & Chips  
Bâtonnet Chocolat *ou* Bâtonnet Vanille



## DESSERTS

<b>Kouign Amann au caramel beurre salé</b> de la biscuiterie SY Martin à La Baule, glace vanille	8€
<b>Breizhmisù</b> Tiramisù aux fraises et sablé breton	9€
<b>Fondant Marylou</b> , Chantilly	9€
<b>Gâteau nantais</b> , glace vanille	9€
<b>Gaufre au sucre</b> - <i>supp. Chantilly +1€</i>	4€
<b>Gaufre Nutella ou Caramel</b> - <i>supp. Chantilly +1€</i>	5€
<b>Café Gourmand / Thé Gourmand</b>	9€ / 10€
<b>Irish Coffee Gourmand</b>	16€

## GLACES

<b>Coupe Guérandaise</b> Boules de glace caramel beurre salé et vanille, sablé breton, coulis caramel, Chantilly	9€
<b>Chocolat Liégeois</b> : Boules de glace chocolat et vanille, Chantilly, sauce chocolat	9€
<b>Café Liégeois</b> : Boules de glace café et vanille, Chantilly, café	9€
<b>Fraise Melba</b> : Boules de glace fraise et vanille, fraises, coulis de fruits rouges, Chantilly	9€
<b>Citronnée</b> : Boules de glace citron et vanille, tranche citron et Chantilly - <i>avec Vodka +2€</i>	9€
<b>Boules de glace au choix</b> Chocolat, vanille, café, caramel beurre salé, Rhum raisin, citron vert, fraise, framboise <i>supp. Chantilly: 1€ / supp. sauce chocolat: 1€ / supp. sauce caramel: 1€</i>	1 boule = 2,5€ / 2 boules = 4€ / 3 boules = 5€

## VINS BLANCS

12cl / 25cl / 50cl / 75cl

<b>Pays d'Oc IGP - Domaine Lassere « Chardonnay »</b>	6,5€ / 11€ / 20€ / 31€
<b>Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »</b>	7€ / 12€ / 23€ / 34€
<b>Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines</b>	7€ / 12€ / 23€ / 34€
<b>Ménetou Salon AOP - Domaine Leclerc</b>	8,5€ / 14€ / 26€ / 39€
<b>Reuilly AOC – Domaine Denis Jamain - Les Fossiles</b>	9€ / 16€ / 29€ / 41€
<b>Pouilly Fumé - Domaine Michel Redde - La Moynerie</b>	9,5€ / 17€ / 32€ / 44€

## VINS ROSÉS

12cl / 25cl / 50cl / 75cl

<b>Île de Beauté IGP - Costa Serena</b>	6,5€ / 11€ / 20€ / 31€
<b>Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio</b>	7€ / 12€ / 23€ / 34€
<b>Côte de Provence AOP - Minuty</b>	9€ / 16€ / 29€ / 41€

## VINS ROUGES

12cl / 25cl / 50cl / 75cl

<b>Méditerranée IGP - Domaine de Valant Bio</b>	6,5€ / 11€ / 20€ / 31€
<b>Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP - Domaine du Vallon</b>	7€ / 12€ / 23€ / 34€
<b>Brouilly AOP - Chapelle de Venenge</b>	7,5€ / 13€ / 25€ / 37€
<b>Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes</b>	8,5€ / 14€ / 26€ / 39€

## BIÈRES

Gallia Champ Libre demi 25cl / pinte 50cl	4,5€ / 8€
Affligem demi 25cl / pinte 50cl	5€ / 9€
Gallia Weiss & Versa bouteille 33cl	6€
Desperados bouteille 33cl	6€

## APÉRITIFS

Kir cassis ou pêche 12cl	6€
Kir pétillant cassis ou pêche 12cl	8€
Ricard 2cl	4€
Campari 6cl	6€
Martini blanc, rouge, dry 6cl	6€
Americano 9cl	9€

## SOFTS

Thé glacé 33cl / 75cl	6€ / 12€
Thé, menthe fraîche, sirop de pêche, citron	
Citronnade 33cl / 75cl	6€ / 12€
Citron jaune, citron vert	
Coca-Cola 33 cl, Coca-Cola zéro 33 cl,	5€
Limonade 25cl, Fanta 25cl, Sprite 25cl	4,5€
Tonic Bio La French 25cl, Fuzetea 25cl	4,5€
Sirop à l'eau 25cl / Diabolo 25cl	2,5€ / 5,5€
Jus de fruits 25cl	4€
Orange / Pomme / Ananas / Mangue	
Vittel et sirop 25cl	4€

## EAUX

Vittel 25cl / Perrier 33cl	3,5€ / 5€
Vittel / San Pellegrino 50cl / 100cl	5€ / 8€

## CAFÉ & THÉ

Espresso, Décaféiné	3€
Noisette / Double Espresso	3,2€ / 4,5€
Café au lait	4€
Cappuccino	5,5€
Chocolat chaud	5€
Thé ou infusion « Les Deux Marmottes »	4€
Irish, Russian, Bailey's café	12€

## COCKTAILS

Fish Punch 27cl / 75cl	10€ / 21€
Rhum Trois Rivières, jus d'orange, jus de mangue, jus d'ananas, jus de citron, cannelle	
Cointreau Fizz fraise-menthe 18cl	10€
Cointreau, coulis de fraise, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse	
Mojito 18cl	10€
Rhum Bacardi, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse	
Mojito fruits 18cl	11€
Rhum Bacardi, purée de fruits, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse	
Aperol Spritz 18cl	9€
Aperol, Prosecco, eau gazeuse	
Caïpirinha, Margarita, Cuba Libre 12cl	9€

## MOCKTAILS

Le Pearl 27cl	7€
Jus de mangue, jus d'ananas, coulis de fraise	
Virgin Mojito 27cl	7€
Eau gazeuse, sirop de rhum, menthe fraîche, citron vert	

## BULLES

	12cl / 75cl
Louis Constant Brut Réserve	70€
Prosecco	7€ / 39€

## ALCOOLS

Vodka Eristoff 4cl	9€
Gin Bombay Sapphire 4cl	10€
Rhum Bacardi Anejo Cuatro 4cl	9€
Rhum blanc Trois Rivières 4cl	9€
Rhum Diplomatico 4cl	12€
Tequila Camino Real 4cl	9€
Whiskey Jack Daniel's 4cl	10€
Whisky Monkey Shoulder 4cl	11€
Cognac Le Palin VSOP 4cl	13€

Avec un accompagnement soft +2€

## DIGESTIFS 4cl

Get 27, Menthe Pastille, Limoncello	9€
Grand Marnier, Cointreau, Liqueur aux amandes, Armagnac, Calvados, Limoncello	10€