

POUR COMMENCER

Planche des Fish	26€
Accras de morue, rillettes de poisson, tartare de poisson, crevettes roses, mayonnaise, sauce chimichurri, pickles, pain toasté	
Planche du Clan - Charcuterie & Fromage	16€
Saucisse sèche, jambon de pays, Comté AOP, Camembert, pickles	
Saucisse sèche Fuet 150gr	6€
Accras de morue, sauce chimichurri	x2 = 4€ / x4 = 7€ / x6 = 10€/ x8 = 12€
Huîtres de Bretagne n°3	x6 = 12€ / x9 = 17€ / x12 = 22€
Crevettes roses 200g, mayonnaise	9€
Rillettes de poisson du jour, pain grillé	8€
Tartare de thon aux algues Wakamé	13€

HOMARD

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

POISSONS ET CRUSTACÉS

Moules frites du jour à l'ardoise	18€
Tartare de thon aux algues Wakamé, frites, salade	22€
Fish & Chips, sauce tartare	20€

SALADES ET VÉGÉ

Fish Salade	18€
Thon mariné, coulis de mangue, ananas, tomates cerises, salade, pickles	
Salade du Clan	18€
Burrata (125g), légumes confits, tomates cerises, pignons de pin, salade - <i>supp. jambon Serrano +3€</i>	
Linguine façon wok	15€
Légumes grillés et pesto vert, copeaux de Grana Padano	

VIANDES

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

Supp. Garnitures: Frites, salade, wok de légumes du moment : +5€
Supp. sauce: beurre fondu, tartare, chimichurri, pesto : +1€

MENU P'TIT MOUSSE 11,5€

moins de 10 ans

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



DESSERTS

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

GLACES

Coupe Guérandaise	9€
Boules de glace caramel beurre salé, vanille, sablé breton, coulis caramel, Chantilly	
Chocolat Liégeois	8€
Boules de glace chocolat, vanille, Chantilly, sauce chocolat	
Café Liégeois	9€
Boules de glace café, vanille, Chantilly, café	
Fraise Melba	9€
Boules de glace fraise, vanille, fraises, coulis de fruits rouges, Chantilly	
Citronnée	8€
Boules de glace citron, vanille, tranche citron et Chantilly - <i>avec Vodka +2€</i>	
Boules de glace au choix	1 boule = 2,5€ / 2 boules = 4€ / 3 boules = 5€
Chocolat, vanille, café, caramel beurre salé, Rhum raisin, citron vert, fraise, framboise supp. Chantilly: 1€ / supp. sauce chocolat: 1€ / supp. sauce caramel: 1€	

VINS BLANCS

15cl / 25cl / 50cl / 75cl

Pays d'Oc IGP - Domaine Lassere « Chardonnay »	6€ / 10€ / 18€ / 26€
Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	7€ / 12€ / 23€ / 33€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines	6,5€ / 11€ / 20€ / 30€
Menetou Salon AOP - Domaine Leclerc	8,5€ / 14€ / 26€ / 38€
Reuilly AOC – Domaine Denis Jamain - Les Fossiles	9€ / 16€ / 29€ / 40€
Pouilly Fumé - Domaine Michel Redde - La Moynerie	9,5€ / 17€ / 32€ / 43€

VINS ROSÉS

15cl / 25cl / 50cl / 75cl

Île de Beauté IGP - Costa Serena	6€ / 10€ / 18€ / 26€
Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio	6,5€ / 11€ / 20€ / 30€
Côte de Provence AOP - Minuty	9€ / 16€ / 29€ / 40€

VINS ROUGES

15cl / 25cl / 50cl / 75cl

Méditerranée IGP - Domaine de Valant Bio	6€ / 10€ / 18€ / 26€
Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP - Domaine du Vallon	6,5€ / 11€ / 20€ / 30€
Brouilly AOP - Chapelle de Venenge	7€ / 12€ / 23€ / 33€
Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes	8,5€ / 14€ / 26€ / 38€

BIÈRES

Demi Heineken / Affligem pression 25cl	4,5€ / 5€
Pinte Heineken / Affligem pression 50cl	8€ / 9€
Edelweiss 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, Orangina 25cl	4,5€
Schweppes 25cl, Fuzetea 25cl	4,5€
Sirop à l'eau 25cl / Diabolo 25cl	2,5€ / 5,5€
Jus de fruits 25cl	3€
Orange / Pomme / Ananas / Mangue	
Vittel et sirop 25cl	4€

EAUX

Vittel / San Pellegrino 50cl / 100cl	4€ / 7€
Vittel 25cl / Perrier 33cl	3,5€ / 5€

CAFÉ & THÉ

Espresso, Décaféiné	2,8€
Noisette	3€
Double Espresso	4,5€
Café au lait	4€
Cappuccino	5€
Thé ou infusion « Les Deux Marmottes »	4€
Irish, Russian, Bailey's café	12€

COCKTAILS

Fish Punch verre 33cl / 75cl	10€ / 18€
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, menthe fraîche, citron vert	

BULLES

	12cl / 75cl
Louis Constant Brut Réserve	70€
Prosecco	7€ / 35€

ALCOOLS

Vodka Eristoff 4cl	9€
Gin Bombay Sapphire 4cl	10€
Rhum Bacardi Anejo Cuarto 4cl	9€
Rhum blanc Trois Rivières 4cl	9€
Rhum Diplomatico 4cl	12€
Tequila Camino Real 4cl	9€
Whisky Jack Daniel's 4cl	10€
Whisky J&B 4cl	9€
Cognac Le Palin VSOP 4cl	13€

Avec un accompagnement soft +2€

DIGESTIFS 4cl 9€

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