

POUR COMMENCER

Planche des Fish	24
Accras de morue, rillettes de poisson, tartare de poisson, crevettes roses, mayonnaise, sauce chimichurri, pickles	
Planche du Clan - Charcuterie & Fromage	14
Saucisse sèche, jambons de pays, fromage de chèvre, Camembert, pickles	
Saucisse sèche Fuet 150g	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	8
Rillettes de poisson du jour, pain grillé	7
Tartare de thon aux algues Wakamé	11

LE CLAN DES PINCES

Homard entier rôti au beurre demi-sel et au thym, frites, salade - <i>supp. beurre fondu 1€</i>	29
Lobster Roll (<i>homard dans un pain toasté</i>), frites, salade	26
Lobster Salade	26
Chair de homard, guacamole, coulis de framboise, fraises, tomates cerise, salade, pickles, mayonnaise	

LE CLAN DES FISH

Moules frites du jour à l'ardoise	18
Tartare de thon aux algues Wakamé, frites, salade	20
Fish Salade	18
Thon mariné, guacamole, coulis de mangue, ananas, tomates cerises, salade, pickles	
Fish & Chips, sauce tartare	19

LE CLAN DES CARNIVORES

Tartare de bœuf Charolais classique ou Aller-Retour, frites, salade	18
Carpaccio de Bœuf, chèvre, tomates cerises, pistou, frites, salade	17
Cheeseburger, frites - <i>supp. bacon +2€</i>	18
Steak de bœuf Charolais, Cheddar, oignons, tomates, salade	
Lobster & Burger	31
cheeseburger et demi homard grillé, frites, salade	
Salade Cobb	17
Poulet, bacon, chèvre, guacamole, œuf dur, tomates cerise, salade	

Supp Garnitures: Frites, salade, wok de légumes (*carottes courgettes*): +3

MENU P'TIT MOUSSE 11,5€
moins de 10 ans

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



LES DESSERTS

Kouign Amann au caramel beurre salé	8
de la biscuiterie by Martin à Guérande, glace vanille	
Breizhmisù : Tiramisù aux fraises et sablé breton	9
Ananas flambé aux Rhum et boule de glace vanille	9
Fondant Marylou & boule de glace vanille	8
Gaufre au sucre	4
Gaufre Nutella ou caramel ou Chantilly	5
Gaufre Nutella - Chantilly ou caramel - Chantilly	6
Café ou Thé Gourmand	9
Irish Coffee Gourmand	14

LES 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, sauce chocolat	
Fraise Melba	9
Boules de glace fraise, vanille, fraises, Chantilly	
Citronnée	8
Boule de glace citron, tranche citron et Chantilly	
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€ / sup. sauce chocolat: 1€ / sup. sauce caramel: 1€	

LES VINS BLANCS

15cl / 25cl / 50cl / 75cl

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC Château Bourdinière	6 / 9 / 18 / 27
IGP Côtes de Gascogne Domaine Tariquet 1ères Grives	6,5 / 10 / 19 / 28
Reuilly AOC - Les Milets - Joseph Mellot	8,5 / 13 / 25 / 37
Menetou Salon AOP - Joseph Mellot - Les Thureaux	9 / 14 / 27 / 40
Pouilly Fumé AOP Joseph Mellot Chant des Vignes	48

LES VINS ROSÉS

15cl / 25cl / 50cl / 75cl

IGP Ile de Beauté - Costa Serena	5,5 / 8 / 16 / 24
Côte de Provence AOP - Bastides Sainte Marie	6,5 / 10 / 19 / 28
Côte de Provence AOP - Château de Berne, Terres de Berne	7,5 / 11 / 22 / 33

LES VINS ROUGES

15cl / 25cl / 50cl / 75cl

Côte du Rhône AOP - Au bout de la vigne Bio	5,5 / 8 / 16 / 24
Brouilly AOP - Chapelle de Venenge	6,5 / 10 / 19 / 28
Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes	34

BIÈRES

Demi Heineken / Affligem pression 25cl	4 / 4,5
Pinte Heineken / Affligem pression 50cl	7,5 / 8
Edelweiss bouteille 33cl	6
Desperados bouteille 33cl	6

LES 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
Finley 20cl, Lipton Ice Tea 25cl	4,5
Sirop à l'eau 25cl / Diabolo 25cl	2,5 / 5,5
Jus de fruits 25cl	3
Orange / Pomme / Ananas / Mangue	
Vittel/San Pellegrino 50cl / 100cl	4 / 7
Vittel 25cl/Perrier 33cl	3,5 / 5
Vittel et sirop 25cl	4

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	9 / 18
Rhum Trois Rivières, jus d'orange, jus de mangue, jus d'ananas, jus de citron, cannelle	
Cointreau Fizz Fraise-menthe 18cl	9
Cointreau, coulis de fraise, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse	
Mojito 18cl	9
Rhum Bacardi, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse	
Mojito fruits 18cl	10
Rhum Bacardi, purée de fruits, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse	
Aperol Spritz 18cl	8
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

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

ALCOOLS

Vodka Eristoff 4cl	8
Gin Bombay Sapphire 4cl	9
Rhum Bacardi Anejo Cuarto 4cl	8
Rhum blanc Trois Rivières 4cl	8
Rhum Diplomatico 4cl	10
Tequila Camino Real 4cl	8
Whisky Jack Daniel's 4cl	9
Whisky J&B 4cl	8
Cognac Le Palin VSOP 4cl	12

Avec un accompagnement soft +2€

LES DIGESTIFS^{4cl 8}

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