

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 | |
| Caipirinha, 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€ |

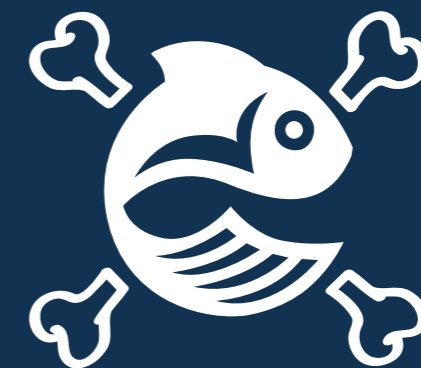
Avec un accompagnement soft +2€

DIGESTIFS 4cl 9€

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

Le Clan des Fish

MENU



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€ |
| Huitres 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 - supp. beurre fondu 1€ à l'ardoise | |
| Lobster Roll (homard au beurre blanc dans un pain toasté), 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 - supp. jambon Serrano +3€ | |
| 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 - supp. bacon +2€ | 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 - supp. Chantilly +1€ | 4€ |
| Gaufre Nutella ou Caramel - supp. Chantilly +1€ | 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 - avec Vodka +2€ | |
| 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€ |