

||| NOS DESSERTS |||

Tiramisu	8.00€
Moelleux au Chocolat	8.00€
Kouign Amann artisanal	8.00€
Assiette de Fromage	9.50€
Nougat Glacé	9.50€
Profiteroles	10.00€
Assiette Gourmande	10.00€

Suppléments :	
Glace	1.50€

||| NOS CRÊPES |||

Beurre	3.00€
Beurre Sucre	3.50€
Nutella	5.50€
Chocolat Maison	5.50€
Chocolat Choco	5.50€
Chocolat Amandes	5.50€
Caramel au Beurre Salé	5.50€
Confiture (Fraise)	5.50€
Miel et Jus de Citron	6.00€
Banane Chocolat	6.00€
Poire Chocolat	6.00€
Flambée Rhum	7.00€
Flambée Calvados	7.00€
Flambée Grand Marnier	7.50€

Suppléments :	
Chantilly ou Chocolat	1.00€
Glace	1.50€
Flambage	3.00€
Fruit	2.50€

||| NOS COUPES GLACEES |||

•• NOS SORBETS ••

Cassis, Framboise, Citron Vert, Pêche, Fruit de la Passion, Mangue, Poire, Melon, Pomme

•• NOS GLACES ••

Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Coco, Fraise, Rhum-Raisin, Menthe-Chocolat, Pistache, Praliné, Banane

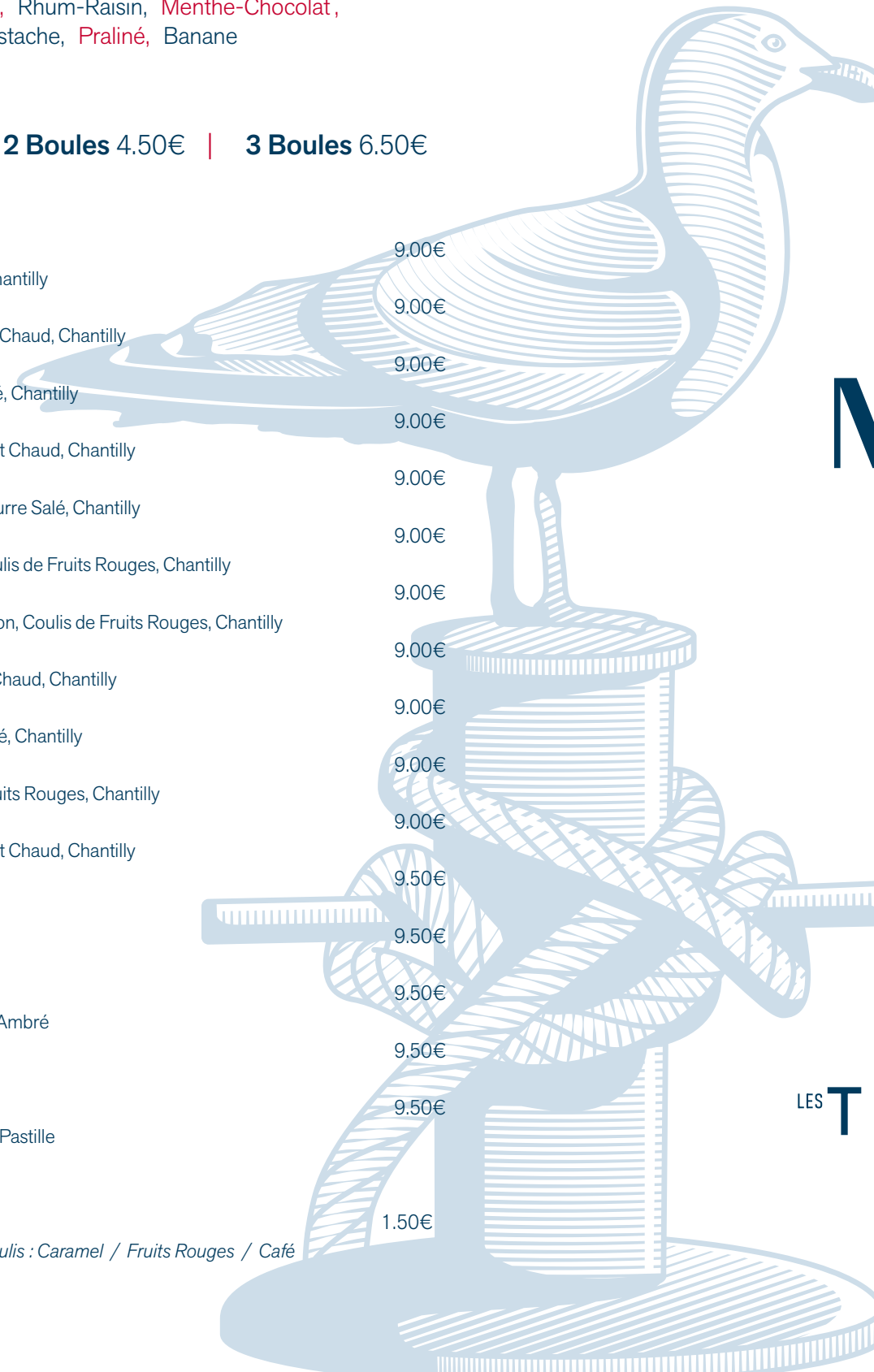
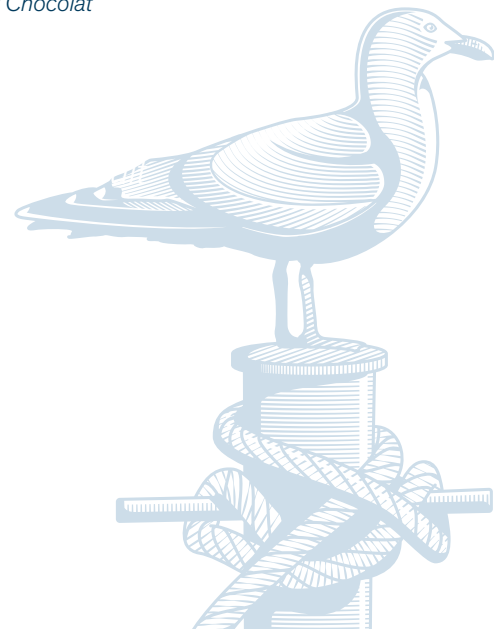
1 Boule 2.50€ | 2 Boules 4.50€ | 3 Boules 6.50€

Dame Blanche	9.00€
3x Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly	
Chocolat Liégeois	9.00€
2x Chocolat, Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly	
Café Liégeois	9.00€
2x Café, Vanille, Coulis de Café, Chantilly	
La Banana	9.00€
2x Banane, Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly	
L'Exquise	9.00€
Caramel, Praline, Caramel Beurre Salé, Chantilly	
La Fruit Rouge	9.00€
Fraise, Cassis, Framboise, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly	
L'Exotique	9.00€
Vanille, Coco, Fruit de la Passion, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly	
La Coco	9.00€
Chocolat, 2x Coco, Chocolat Chaud, Chantilly	
L'Italienne	9.00€
2x Café, Praliné, Coulis de Café, Chantilly	
La Melba	9.00€
Vanille, 2x Pêche, Coulis de fruits Rouges, Chantilly	
L'After Eight	9.00€
2x Menthe-Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly	
Le Colonel	9.50€
2x Citron Vert, Vodka	
La Williams	9.50€
2x Poire, Poire William's	
L'Antillaise	9.50€
Rhum-Raisin, Banane, Rhum Ambré	
Le Café des Lys	9.50€
Vanille, Café, Bailey's	
L'Iceberg	9.50€
2x Menthe-Chocolat, Menthe Pastille	

Suppléments :	
Chantilly, Chocolat Chaud, Coulis : Caramel / Fruits Rouges / Café	1.50€

MENU

LES TERRASSES
DU PORT



!!! MENU DÉJEUNER !!!

hors week-end et Jours fériés

Entrée / Plat **ou** Plat / Dessert : 14.00€

Entrée / Plat / Dessert : 17.50€

Duo de Rillettes Maison (Maquereau & Saumon)

ou

Assiette de Charcuterie **ou** Assiette de Saumon fumé

Plat du Jour **ou** Pièce de Bœuf **ou** Pavé de Saumon

Crêpe au choix (sauf flambées)

ou

Nougat glacé **ou** 2 Boules de Glace

!!! MENU ENTRECÔTE : 20.00€ !!!

Entrecôte 200g

Verre de vin **ou** Soft

!!! MENU ENFANT : 11€ !!!

Mini Fish **ou** Steak Haché

ou Moules **ou** Jambon blanc

+ Soft

+ Crêpe (1 ingrédient) **ou** 1 Boule de glace

Jusqu'à 8 ans

!!! NOS PLANCHES !!!

Planche De Charcuterie 18.00€

Planche de Fromage 18.00€

Planche De La Mer Duo de Rillettes 20.00€

Maquereau & Saumon, Huîtres, Crevettes

Planches Des Terrasses La Totale : 26.00€

Charcuterie, Fromage, Mer

!!! NOS ENTRÉES !!!

Assiette de Charcuterie 12.50€

Tartare de St Jacques et Saumon Fumé 15.50€

Foie Gras Maison 16.50€

Assiette de la Mer 17.50€

Crevettes, Rillettes de Maquereau et de Saumon,
Saumon Fumé, Huîtres

Huîtres de LULU (certificat d'excellence)

X6 9.50€ | X9 13.50€ | X12 18.00€

!!! NOS VIANDES !!!

Double Carpaccio de Boeuf Servi avec des frites 18.50€
au choix : basilic, parmesan, câpres

Tartare de Boeuf Préparé par nos soins 19.50€

Jarret de Porc 20.50€

Côte de Veau 350g Sauce échalote 25.00€

Entrecôte 300g 26.00€

Entrecôte 450g 35.00€

!!! NOS BURGERS !!!

Végétarien 16.50€

Classique 17.00€

Bacon 17.50€

Fish 18.00€

SAUCES AU CHOIX

poivre | moutarde aux oignons
cuisinés | roquefort
curry | beurre blanc | fondue de
poireaux | beurre aillé

Supplément : 1.50€

GARNITURES AU CHOIX

Frites maison | Haricots verts poêlés au
beurre maître d'hôtel
Riz basmati | Écrasé de pommes de terre

Supplément : 3.00€

!!! NOS POISSONS !!!

Fish and Chips Maison 19.00€

Dorade Royale Entière Grillée 24.00€

Filet de Bar 24.50€

Poêlée de St Jacques Beurre Blanc 7 noix 25.00€

Poêlée de St Jacques Beurre Aillé 7 noix 25.00€

Poêlée de St Jacques Fondue de Poireaux 7 noix 25.50€

Poêlée de St Jacques à l'Andouille et au Cidre 7 noix 26.50€

Brochette de St Jacques et Gambas 26.50€

Tataki de Thon Wok de nouilles et légumes chinois
et wakamé 27.00€

!!! NOS MOULES !!!

Marinières 15.00€

Crème 16.50€

Roquefort 17.50€

Curry 17.50€

A la Bretonne lardons, oignons, cidre 18.00€

Moules de Bouchot
de la Baie de Saint-Brieuc

(Selon la saison)

!!! NOS SALADES REPAS !!!

La Chèvre Miel 17.50€

Jambon Serrano, Toast Chèvre Miel, Tomates

La Périgourdine 18.00€

Pommes de Terre, Lardons, Gésiers de Volaille,
Oignons, Oeuf

La Saumon 19.00€

Tomates, Saumon Fumé, Toasts, Crème Ciboulette,
Citron, Crevettes

La Tartan 21.00€

Tomates, Saumon Fumé, Jambon Serrano, Crevettes,
St Jacques Marinées, Foie Gras, Lard Fumé, Citron