

# L'ARMOR



# L'ARGOAT

## Notre Carte

### Nos fruits de mer

1. Langoustines mayonnaise..... 18.50 €
2. Crabe mayonnaise..... 15.80 €
3. Assiette de bigorneaux€..... 7.30 €
4. Assiette de bulots..... 10.20 €
5. 6 huitres creuses de Bretagne..... 12.00 €
6. 9 huitres creuses de Bretagne..... 18.00 €
7. 12 huitres creuses de Bretagne..... 24.00 €
8. Sélection de fruits de mer..... 26.40 €
9. Assiette de crustacés..... 19.50 €
10. Assiette de coquillages, bulots, bigorneaux 15.80 €

### Les plateaux de fruits de mer

18. La barque de fruits de mer (1 pers)..... 39.00 €
19. La yole de fruits de mer (2 pers)..... 68.00 €
20. Le chalutier de fruits de mer (3 pers).. 102.00 €
21. Le bateau de fruits de mer (4 pers).... 136.00 €

### Entrées chaudes de la mer

25. Soupe de poissons « maison »..... 7.20 €
26. Moules à la marinière..... 8.40 €
27. Palourdes farcies grillées..... 13.00 €
28. Coquille saint Jacques « Maison »... 19.80 €
29. Homard grillé à la crème..... 46.80 €

### Les poissons garnis

33. Les sardines grillées..... 9.40 €
34. La lotte (armoricaïne, poivre vert, aux épices)21.80 €
35. La raie (beurre sauce capres, moutardé, crème d'andouille)..... 19.80 €
36. La sole (belle meunière, grillé)..... 20.80 €
37. Le cabillaud (meunière, au beurre blanc)... 16.50 €

### Hors d'œuvre

11. Terrine de campagne « maison »..... 7.60 €
12. Salade de tomates..... 7.60 €
13. Salade de saison..... 5.20 €
14. Salade « maison »..... 10.40 €
15. Salade du pêcheur..... 13.00 €
16. Salade douarmeniste..... 10.50 €
17. Foie gras de canard « maison »... 15.00 €

### Nos omelettes

22. Omelette nature..... 10.00 €
23. Omelette au fromage..... 10.30 €
24. Omelette aux champignons..... 10.30 €

### Nos garnitures

30. Petite assiette de frites..... 4.10 €
31. Assiette de frites..... 7.20 €
32. Assiette de légumes..... 7.20 €

### Nos viandes garnies

38. Bavette d'ailoyau (grillé, à l'échalotes)..15.40 €
39. Entrecôte (grillé, poivre vert, roquefort).17.90€
40. Côtes d'agneau (grillé, provençale)..... 17.80€
41. Magret de canard au pommeau bretagne18.00€
42. Escalope de poulet à la forestière..... 14.00€
43. Cote de porc grillé..... 15.20 €

Nos prix sont nets et T.T.C.

La bavette d'ailoyau de bœuf provenance France  
L'entrecôte de bœuf provenance France

*Menu à 14,50 €*  
*« Menu de l'équipage »*

*Potage « maison »*  
*ou*  
*Soupe de poissons « maison »*  
*ou*  
*Pâté campagnard « Maison »*  
*ou*  
*Moules à la marinière*  
*ou*  
*Salade de crudités du jour*

*Emincés de poulet forestière garnis*  
*ou*  
*Jarreton de porc braisé garni*  
*ou*  
*Poisson du marché*  
*ou*  
*Moules à la marinière*  
*avec sa petite assiette de frites*

*Fruit ou glace ou dessert maison ou*  
*café*



*Nos prix sont nets et T.T.C.*

# Nos menus

*Menu à 19,90 €*  
*« Menu du terroir »*

*Soupe de poissons « maison »*  
*ou*  
*Roulade de saumon fumé au blé noir*  
*rilette de fruits de mer « maison »*  
*ou*  
*Croquant de chèvre « maison »*  
*sur sa salade automnale*  
*ou*  
*6 huîtres creuses de Bretagne*  
*ou*  
*Moules au cidre et pommes*  
*ou*  
*6 Escargots de Bourgogne « maison »*

*Paupiette « maison » de filet de limande*  
*et saumon fumé, velouté de tomates*  
*maison à l'estragon, garnie*  
*ou*  
*Bavette d'ailloyau de bœuf à la fondue*  
*d'échalotes « maison » garnie*  
*ou*  
*Confit de cuisse de canard « maison »*

*Dessert proposé au choix ou café*

**Menu à 27,00 €**

« Menu du bosco »

Assiette de crustacés

ou

9 huîtres creuses de Bretagne

ou

Panaché de coquillages farcis

ou

Soupe de poissons maison

ou

Coquilles Saint Jacques à la bretonne  
dans sa galette de blé noir « Maison »

Tronçon d'aile de raie pochée  
à la crème d'andouille garnie

ou

Carré d'agneau à la croûte d'épices  
garni

Dessert propose au choix  
ou café gourmand



Nos prix sont nets et T.T.C.  
Boissons en sus



**Menu à 38,20 €**

« Menu du capitaine »

Foie gras de canard « Maison »

ou

Notre sélection de fruits de mer

ou

9 huîtres creuses de Bretagne  
avec Bouquet de crevettes roses de  
Bretagne

Sauté de lotte aux épices garni

ou

Magret de canard à la crème de  
pommeau de Bretagne garni

ou

½ langouste grillée à la crème garnie  
(supplément 3.00€)

Dessert proposé au choix

ou café gourmand



# *Au fil des saisons spécialités de l'automne*

7.00 € - Potage « Maison »

22.20 € - Bouquet de crevettes roses de Bretagne

11.00 € - Gratin de fonds d'artichauts de Bretagne à la crème de chèvre



20.00 € - Brochette de coquilles saint jacques à ma façon

14.00 € - panaché de coquillages farcis



16.50 € - Massalé de cabillaud garni

21.80 € - Ragout de lotte façon bretonne « Maison » garni

## SUR COMMANDE

40.20 € - Langoustines royales grillées à la crème

50.50 € - Ragout de homard maison

53.50 € - Langouste grillée à la crème ou en bellevue

*Nos prix sont nets et T.T.C.*