

Menu Capitaine 29€

ENTRÉES

Pâté croûte « maison » à la bretonne

Recette signature du Chef, salade verte, pickles

ou

Ceviche de dorade « Mykonos Style »

Dorade, yaourt grec à l'aneth et agrumes, olives de Kalamata, concombre, zeste d'agrumes

ou

Tatin de légumes du soleil

Huile végétale, salade verte

PLATS

Mi-Cuit de Thon de la Pampa

Juste saisi, sauce Chimichurri et herbes fraîches

ou

Poêlée d'encornets à la crème d'ail, citron et persil

Riz pilaf, herbes fraîches, zestes de citron

ou

Emincé de poulet « Breizh Touch »

Crème de curry breton, riz pilaf, herbes fraîches

ou

Pièce du Boucher grillée, sauce au choix

Frites, salade verte

ou

Aubergines grillées au barbecue, yaourt grec citronné

Légumes croquants, pickles, sauce chimichurri, graines de sésame noires, roquette

DESSERTS

en verrine

La Cacao

Dacquoise au chocolat, mousse au chocolat noir, caramel au beurre salé, amandes effilées

ou

L'Exotique

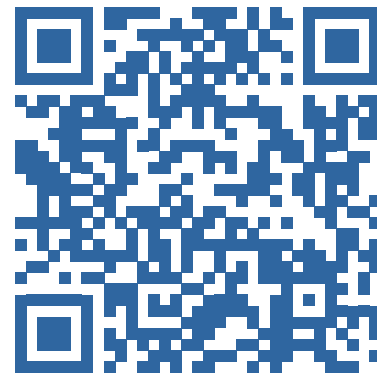
Panna cotta à la vanille bourbon, coulis fruits de la passion et ananas

ou

La Healthy

Fromage blanc 0%, coulis de fruits rouges, granola maison (flocons d'avoine, miel, graines...)

(Boissons non comprises.)



À TABLE !

Prix nets en Euros, taxes et service compris.

LES PARTAGES ET GRIGNOTAGES

Planche à composer

Sardines grillées au barbecue _____	12
<i>Sauce Chimichurri, Pickles, zestes de citron vert</i>	
Bocal de cochon « Ferme de Kergo » _____	12
<i>En terrine, filière locale, compotée d'échalotes (190gr)</i>	
Fish Balls _____	Les 6 : _____ 10
<i>Accras de poisson blanc aux herbes et citron, sauce tartare</i>	
Mac & Cheese 	Les 6 : _____ 9
<i>Les 12 : _____ 17</i>	
Jalapeno balls 	Les 6 : _____ 10
<i>Les 12 : _____ 19</i>	
Bol de crevettes roses <i>sauce tartare (300gr)</i> _____	12
Huitres « Maison Legris » _____	Les 6 : _____ 14
<i>Les 9 : _____ 20</i>	
<i>Les 12 : _____ 25</i>	

Les Toutes Faites !

Pour 4 personnes... ou pour 2 gourmands

La Planche « Balls » _____	23
<i>6 Mac & Cheese ,6 Fish Balls, 6 Jalapeno balls</i>	
La Planche « Signature » _____	35
<i>Ceviche de dorade « Mykonos Style », Mi-cuit de thon de la Pampa, Tigre qui pleure</i>	
La Planche « Italienne » _____	26
<i>Focaccia moelleuse, tapenade d'olives, pesto verde, yaourt grec aux herbes fraîches, Burrata crémeuse</i>	

LES ENTRÉES

Tatin de légumes du soleil 	9.5
<i>Huile végétale, salade verte</i>	
Pâté croûte « maison » à la bretonne _____	9.5
<i>Recette signature du Chef, salade verte, pickles</i>	
Ceviche de dorade « Mykonos Style » _____	13
<i>Dorade, yaourt grecque à l'aneth et agrumes, olives de Kalamata, concombre, zeste d'agrumes</i>	
Tataki de thon « Full Moon » _____	12
<i>En marinade sucrée-salée, légèrement épicée, gingembre, citron et herbes fraîches, graines de sésame noires</i>	
Tomate Di Burrata à l'italienne 	13
<i>Belle tomate, Burrata crémeuse, pesto du Chef, copeaux de parmesan, roquette</i>	

LES SALADES

Salade Cocotte _____	18
<i>Salade, tomate, œuf dur, oignons frits et pickles, sauce façon César, poulet croustillant, parmesan, gressin</i>	
Salade du Marin _____	19
<i>Salade, tomate, oignons frits et pickles, ceviche de dorade « Mykonos style », tataki de thon, sauce chimichurri, gressin</i>	
Salade Jean 	16
<i>Salade, tomate, œuf dur, oignons frits et pickles, légumes croquants, aubergines grillées au barbecue, graines de sésame noires</i>	
La Salade Mario 	19
<i>Roquette, tomates confites, burrata crémeuse, copeaux de parmesan, pesto verde</i>	

LES TARTARES



Brut, généreux, préparé à la minute

Le Tartare de Bœuf Charolais haché au couteau, servi avec des frites et salade verte

Tartare Classique _____	20
<i>Viande hachée au couteau 180gr, sauce tartare du Chef, condiments</i>	
Tartare qui pleure... _____	23
<i>Viande hachée au couteau 180gr, tartare de mi-cuit de thon, sauce « Tigre qui pleure », gingembre, cornichons, zeste de citron, graine de sésame noires</i>	
Tartare Luigi _____	22
<i>Viande hachée au couteau 180gr, sauce tartare du Chef, condiments, pesto verde, copeaux de parmesan</i>	

LES CARPACCIOS

Une belle assiette de 140 gr, l'équivalent d'un double carpaccio classique, servie avec frites et salade

Carpa' Basilico _____	16
<i>Pesto verde, gressin</i>	
Carpa' Tout Rouge _____	19
<i>Pesto verde, tartare de Mi-Cuit de Thon, graines de sésame noir, gressin</i>	
Carpa' qui pleure... _____	18
<i>Sauce Tigre qui pleure, gingembre, pickles, graines de sésame noires, gressin</i>	
Carpa' Di Burrata _____	19.5
<i>Pesto verde, Di Burrata crémeuse, gressin</i>	
Carpa' Parmesan _____	18.5
<i>Pesto verde, copeaux de parmesan, gressin</i>	

LES MOULES

Toutes nos moules sont servies avec des frites

Recettes Traditionnelles

Marinière : Vin blanc, échalotes, persil _____	14.5
Crème : Vin blanc, échalotes, persil, crème fraîche _____	16.5

Recettes Signatures du Marin

Bretonne : Cidre, échalotes, andouille, persil _____	17.5
Breizh Touch : Vin blanc, échalotes, persil, _____	16.5
<i>crème de curry breton</i>	
Persillade : Vin blanc, échalotes, persil, citron crème aillée _____	17
Auvergnate : Vin blanc, échalotes, persil, _____	18.5
<i>crème au Bleu d'Auvergne</i>	



LES POISSONS

Mi-Cuit de Thon de la Pampa _____	25
<i>Juste saisi, sauce chimichurri, herbes fraîches, pickles, graines de sésame noires</i>	
Ceviche de dorade « Mykonos Style » _____	22
<i>Dorade, yaourt grec à l'aneth et agrumes, olives de Kalamata, concombre, zeste d'agrumes</i>	
Poêlée d'encornets à la crème d'ail, citron et persil _____	19
<i>Riz pilaf, herbes fraîches, zestes de citron</i>	
« Retour de pêche » recette signature du Marin _____	25
<i>Sauce au Kari Gosse, Far noir, pommes sautées, légumes</i>	


LES VIANDES

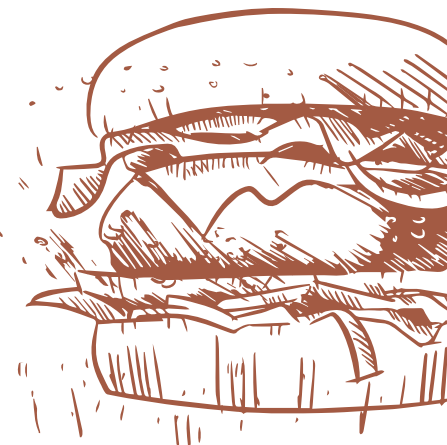
Pièce du Boucher grillée _____	19.5
<i>Sauce au choix, frites, salade verte</i>	
Tigre qui pleure... _____	24
<i>Émincé de bœuf servi tiède, sauce aigre douce épicée, gingembre, herbes fraîches</i>	
Filet mignon de porc à la Bretonne _____	21
<i>Sauce cidre andouille, graines de sarrasin torréfiées, pommes sautées, salade verte</i>	
Émincé de poulet « Breizh Touch » _____	19
<i>Crème de curry breton, riz pilaf, herbes fraîches</i>	

Garnitures aux choix : Frites, pommes grenailles, riz pilaf, poêlée de légumes, salade verte.

Sauces au choix : Bleu d'Auvergne, poivre vert, tartare, chimichurri.

LES BURGERS

Burger Pesk _____	17
<i>Buns, steak de poisson blanc « maison », cheddar, compotée d'échalotes, salade, pickles, sauce tartare</i>	
Burger Meuhhhhh _____	17
<i>Buns, steak de boeuf, cheddar, salade, compotée d'oignons, pickles, sauce tartare</i>	
Burger Biquette 	16
<i>Buns, pavé de fromage de chèvre caramélisé à la plancha, salade, pickles, yaourt grec aux herbes fraîches</i>	



LE PLAT SIGNATURE VEGGIE DU MARIN

Aubergines grillées au barbecue, yaourt grec citronné _____	18
<i>Légumes croquants, pickles, sauce chimichurri, graines de sésame noires, roquette</i>	

Un temps à Viennois ?

Le Choco Viennois <i>Chocolat chaud, chantilly</i> _____	4.2
Le Choco Châtaigne <i>Chocolat chaud, sirop de châtaigne, chantilly</i> _____	4.9
Le Choco Noisette <i>Chocolat chaud, sirop de noisettes, chantilly</i> _____	4.7
Le Café Viennois <i>Café 100% Arabica, chantilly</i> _____	4.2
Le Café Amaretto <i>Café 100% Arabica, sirop d'Amaretto, chantilly</i> _____	4.7
Le Café Caramel , <i>Café 100% Arabica, sirop de caramel, chantilly</i> _____	4.5



Chaud devant !

Café, 100% Arabica , _____	2.1
Café allongé ou Café décaféiné ou Noisette _____	2.2
Double café _____	4.2
Café crème _____	2.5
Thé ou Tisane Maison Damman _____	3.5
<i>Earl Grey ou Thé vert menthe ou fruits rouges ou tisane verveine</i>	

Un Dernier Caprice 4cl

Un dernier souffle d'audace avant de larguer les amarres...

Cognac VSOP ou Calvados _____	7
Cognac XO _____	12
Armagnac ou Gnôle N°5 (eau de vie de cidre) _____	9
Deljoy (Liqueur de Cognac aux agrumes) _____	9.5
Menthe Pastille ou Pepper Minth _____	7.5
Baileys ou Cointreau _____	7

Prix nets en Euros, taxes et service compris.



DERNIERS PLAISIRS...



LES VERRINES DU MARIN

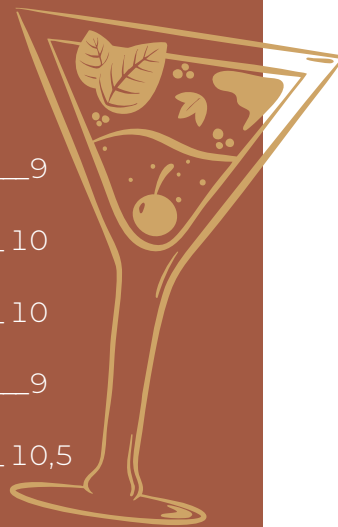
Des Verrines « maison » pensées par le Chef... et à savourer tout l'été

La Plougastel _____	8
<i>Soupe de fraises de Plougastel au basilic et menthe fraîche, crème chantilly</i>	
La Cacao _____	7
<i>Dacquoise au chocolat, mousse au chocolat noir, caramel au beurre salé, amandes effilées</i>	
L'Exotique _____	7.5
<i>Panna cotta à la vanille bourbon, coulis fruits exotique, tartare d'ananas, coco râpée</i>	
La Tira' Breizh _____	8.5
<i>Palet breton imbibé à la liqueur de caramel, crème mascarpone à la vanille, caramel au beurre salé</i>	
La Healthy _____	7.5
<i>Fromage blanc 0%, coulis de fruits rouges, granola maison (flocon d'avoine, miel, graines...)</i>	

LES COCKTAILS DESSERTS

Quand les grands classiques sucrés français se réinventent en Cocktails alcoolisés... Gourmands, élégants et surprenants... à savourer à la paille ou à petites gorgées !

Crème brûlée à la vanille bourbon _____	9
<i>2cl de Rhum ambré, liqueur au biscuit petit beurre, sirop de vanille, lait, sucre cassonade caramélisée</i>	
Fraisier de Plougastel _____	10
<i>2cl de vodka, liqueur à la fraise de Plougastel, purée de fraises, liqueur Biscuit petit beurre, lait</i>	
Tatin à la pomme _____	10
<i>2cl de Rhum ambré, liqueur de caramel au beurre salé, liqueur biscuit petit beurre, sirop de caramel, jus de pommes</i>	
Tartelette citron meringuée _____	9
<i>4cl de Limoncello, liqueur au biscuit petit beurre, sucre de canne, jus de citron vert, lait, zestes de citron</i>	
Tarte à l'abricot du Roussillon _____	10,5
<i>4cl de liqueur d'abricot du Roussillon, liqueur au biscuit petit beurre, sirop d'Amaretto, lait</i>	



LES CAFÉS BAROUDEURS

Pour les aventuriers du goût et les voyageurs en quête de chaleur, ces cafés venus d'ailleurs ont chacun leur caractère... à boire comme une escale, à savourer comme un détour.

Breizh Coffee , 4cl de whisky Breton, expresso, chantilly _____	8.5
Irish Coffee , 4cl de Jamson, expresso, chantilly _____	9
Bourbon Coffee , 4cl de Bourbon redomption, expresso, chantilly _____	11
Diplo Coffee , 4cl de Rhum Diplomatico, expresso, chantilly _____	10
Russian Coffee , 4cl de Vodka Guillotine Premium, expresso, chantilly _____	10
French Coffee , 4cl de Cognac VSOP, expresso, chantilly _____	9
Calva Coffee , 4cl de Calvados, expresso, chantilly _____	9

LES POTS GLACÉS À L'ITALIENNE

Petit gourmand _____	4
Grand Gourmand _____	6
Supplément chantilly, caramel au beurre salé ou chocolat chaud _____	1.5

Les parfums de glaces à l'italienne : vanille, fraise ou vanille-fraise

Les Pots « Signature »

Fraise Melba (en saison) _____	9.5
<i>Glace vanille, glace fraise, fraises de Plougastel, coulis de fruits rouges, amandes effilées, chantilly</i>	
Dame Blanche _____	8
<i>Glace vanille, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly</i>	
Snickers _____	9
<i>Glace vanille, coulis de caramel au beurre salé, chocolat chaud, cacahuètes, chantilly</i>	
Cap Ananas _____	9
<i>Glace vanille, tartare d'ananas, coulis exotique, coco râpée, chantilly</i>	
Granola _____	8.5
<i>Glace vanille, caramel au beurre salé, granola maison, chantilly</i>	

Les Pots « Signature » alcoolisés

La Plougastel (en saison) _____	11
<i>Glace vanille, glace fraise, Liqueur Bretonne « Fraises de Plougastel » 18° 4cl, fraises de Plougastel chantilly</i>	
La Cara'Breizh _____	9.5
<i>Glace vanille, Liqueur bretonne « Fleur de caramel » 18° 4cl, coulis de caramel au beurre salé, graines de sarrasin torréfiées, chantilly</i>	
La Petit Beurre _____	9.5
<i>Glace vanille, Liqueur bretonne « Biscuit Petit Beurre » 18° 4cl, palet breton, chantilly</i>	



La Breizh Touch 4cl,

Ici, on ne termine pas un festin, sans un clin d'œil à la Bretagne...

Nos liqueurs artisanales Bretonnes font danser les papilles... et parfois les convives !

Liqueur « Fraises de Plougastel », 18° _____	7.5
Liqueur « Fleur de Caramel », 20° _____	7.5
Liqueur « Biscuit Petit Beurre », 18° _____	7.5
Liqueur « Menthe Poivrée », 24° _____	7.5
Liqueur « Menthe verte » Otsh!, 17.9° _____	7.5

LES PARTAGES ET GRIGNOTAGES

Planche à composer

Sardines grillées au barbecue	12
<i>Sauce Chimichurri, Pickles, zestes de citron vert</i>	
Bocal de cochon « Ferme de Kergo »	12
<i>En terrine, filière locale, compotée d'échalotes (190gr)</i>	
Fish Balls	10
<i>Accras de poisson blanc</i>	
aux herbes et citron, sauce tartare	19
Mac & Cheese	9
Les 6 :	17
Les 12 :	19
Jalapeno balls	10
Les 6 :	19
Les 12 :	12
Bol de crevettes roses sauce tartare (300gr)	12
Huîtres « Maison Legris »	14
Les 6 :	20
Les 9 :	25
Les 12 :	

Les Toutes Faites !

Pour 4 personnes... ou pour 2 gourmands

La Planche « Balls »	23
<i>6 Mac & Cheese, 6 Fish Balls, 6 Jalapeno balls</i>	
La Planche « Signature »	35
<i>Ceviche de dorade « Mykonos Style », Mi-cuit de thon de la Pampa, Tigre qui pleure</i>	
La Planche « Italienne »	26
<i>Focaccia moelleuse, tapenade d'olives, pesto verde, yaourt grec aux herbes fraîches, Burrata crémeuse</i>	

LES ENTRÉES

Tatin de légumes du soleil	9.5
<i>Huile végétale, salade verte</i>	
Pâté croûte « maison » à la bretonne	9.5
<i>Recette signature du Chef, salade verte, pickles</i>	
Ceviche de dorade « Mykonos Style »	13
<i>Dorade, yaourt grecque à l'aneth et agrumes, olives de Kalamata, concombre, zeste d'agrumes</i>	
Tataki de thon « Full Moon »	12
<i>En marinade sucrée-salée, légèrement épicée, gingembre, citron et herbes fraîches, graines de sésame noires</i>	
Tomate Di Burrata à l'italienne	13
<i>Belle tomate, Burrata crémeuse, pesto du Chef, copeaux de parmesan, roquette</i>	

LES BURGERS

Burger Pesk	17
<i>Buns, steak de poisson blanc « maison », cheddar, compotée d'échalotes, salade, pickles, sauce tartare</i>	
Burger Meuhhhhh	17
<i>Buns, steak de boeuf, cheddar, salade, compotée d'oignons, pickles, sauce tartare</i>	
Burger Biquette	16
<i>Buns, pavé de fromage de chèvre caramélisé à la plancha, salade, pickles, yaourt grec aux herbes fraîches</i>	

LES SALADES

Salade Cocotte	18
<i>Salade, tomate, œuf dur, oignons frits et pickles, sauce façon César, poulet croustillant, parmesan, gressin</i>	
Salade du Marin	19
<i>Salade, tomate, oignons frits et pickles, ceviche de dorade « Mykonos style », tataki de thon, sauce chimichurri, gressin</i>	
Salade Jean	16
<i>Salade, tomate, œuf dur, oignons frits et pickles, légumes croquants, aubergines grillées au barbecue, graines de sésame noires</i>	
La Salade Mario	19
<i>Roquette, tomates confites, burrata crémeuse, copaux de parmesan, pesto verde</i>	

Menu Capitaine 29€

ENTRÉES

Pâté croûte « maison » à la bretonne

Recette signature du Chef, salade verte, pickles

ou

Ceviche de dorade « Mykonos Style »

Dorade, yaourt grec à l'aneth et agrumes, olives de Kalamata, concombre, zeste d'agrumes

ou

Tatin de légumes du soleil

Huile végétale, salade verte

PLATS

Mi-Cuit de Thon de la Pampa

Juste saisi, sauce Chimichurri et herbes fraîches

ou

Poêlée d'encornets à la crème d'ail, citron et persil

Riz pilaf, herbes fraîches, zestes de citron

ou

Emincé de poulet « Breizh Touch »

Crème de curry breton, riz pilaf, herbes fraîches

ou

Pièce du Boucher grillée, sauce au choix

Frites, salade verte

ou

Aubergines grillées au barbecue, yaourt grec citronné

Légumes croquants, pickles, sauce chimichurri, graines de sésame noires, roquette

DESSERTS

en verrine

La Cacao

Dacquoise au chocolat, mousse au chocolat noir, caramel au beurre salé, amandes effilées

ou

L'Exotique

Panna cotta à la vanille bourbon, coulis fruits de la passion et ananas

ou

La Healthy

Fromage blanc 0%, coulis de fruits rouges, granola maison (flocons d'avoine, miel, graines...)

(Boissons non comprises.)



LES TARTARES



Brut, généreux, préparé à la minute

Le Tartare de Bœuf Charolais haché au couteau, servi avec des frites et salade verte

Tartare Classique	20
<i>Viande hachée au couteau 180gr, sauce tartare du Chef, condiments</i>	
Tartare qui pleure...	23
<i>Viande hachée au couteau 180gr, tartare de mi-cuit de thon, sauce « Tigre qui pleure », gingembre, cornichons, zeste de citron, graine de sésame noires</i>	
Tartare Luigi	22
<i>Viande hachée au couteau 180gr, sauce tartare du Chef, condiments, pesto verde, copeaux de parmesan</i>	

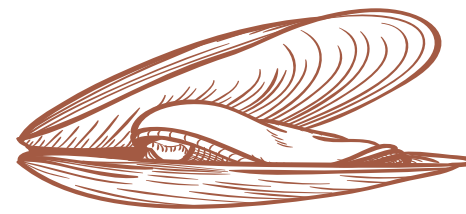
LES CARPACCIOS

Une belle assiette de 140 gr, l'équivalent d'un double carpaccio classique, servie avec frites et salade

Carpa' Basilico	16
<i>Pesto verde, gressin</i>	
Carpa' Tout Rouge	19
<i>Pesto verde, tartare de Mi-Cuit de Thon, graines de sésame noir, gressin</i>	
Carpa' qui pleure...	18
<i>Sauce Tigre qui pleure, gingembre, pickles, graines de sésame noires, gressin</i>	
Carpa' Di Burrata	19.5
<i>Pesto verde, Di Burrata crémeuse, gressin</i>	
Carpa' Parmesan	18.5
<i>Pesto verde, copeaux de parmesan, gressin</i>	

LES MOULES

Toutes nos moules sont servies avec des frites



Recettes Traditionnelles	
Marinière : Vin blanc, échalotes, persil	14.5
Crème : Vin blanc, échalotes, persil, crème fraîche	16.5
Recettes Signatures du Marin	
Bretonne : Cidre, échalotes, andouille, persil	17.5
Breizh Touch : Vin blanc, échalotes, persil, crème de curry breton	16.5
Persillade : Vin blanc, échalotes, persil, citron crème aillée	17
Auvergnate : Vin blanc, échalotes, persil, crème au Bleu d'Auvergne	18.5

LES POISSONS

Mi-Cuit de Thon de la Pampa	25
<i>Juste saisi, sauce chimichurri, herbes fraîches, pickles, graines de sésame noires</i>	
Ceviche de dorade « Mykonos Style »	22
<i>Dorade, yaourt grec à l'aneth et agrumes, olives de Kalamata, concombre, zeste d'agrumes</i>	
Poêlée d'encornets à la crème d'ail, citron et persil	19
<i>Riz pilaf, herbes fraîches, zestes de citron</i>	
« Retour de pêche » recette signature du Marin	25
<i>Sauce au Karî Gosse, Far noir, pommes sautées, légumes</i>	

LES VIANDES

Pièce du Boucher grillée	19.5
<i>Sauce au choix, frites, salade verte</i>	
Tigre qui pleure...	24
<i>Émincé de bœuf servi tiède, sauce aigre douce épicée, gingembre, herbes fraîches</i>	
Filet mignon de porc à la Bretonne	21
<i>Sauce cidre andouille, graines de sarrasin torrifiées, pommes sautées, salade verte</i>	
Emincé de poulet « Breizh Touch »	19
<i>Crème de curry breton, riz pilaf, herbes fraîches</i>	
—	
<i>Garnitures aux choix : Frites, pommes grenailles, riz pilaf, poêlée de légumes, salade verte. Sauces au choix : Bleu d'Auvergne, poivre vert, tartare, chimichurri.</i>	

LE PLAT SIGNATURE VEGGIE DU MARIN

Aubergines grillées au barbecue, yaourt grec citronné	18
<i>Légumes croquants, pickles, sauce chimichurri, graines de sésame noires, roquette</i>	



LES VERRINES DU MARIN

Des Verrines « maison » pensées par le Chef... et à savourer tout l'été

La Plougastel	8
<i>Soupe de fraises de Plougastel au basilic et menthe fraîche, crème chantilly</i>	
La Cacao	7
<i>Dacquoise au chocolat, mousse au chocolat noir, caramel au beurre salé, amandes effilées</i>	
L'Exotique	7.5
<i>Panna cotta à la vanille bourbon, coulis fruits exotique, tartare d'ananas, coco râpée</i>	
La Tira' Breizh	8.5
<i>Palet breton imbibé à la liqueur de caramel, crème mascarpone à la vanille, caramel au beurre salé</i>	
La Healthy	7.5
<i>Fromage blanc 0%, coulis de fruits rouges, granola maison (flocon d'avoine, miel, graines...)</i>	

LES COCKTAILS DESSERTS

Quand les grands classiques sucrés français se réinventent en Cocktails alcoolisés... Gourmands, élégants et surprenants... à savourer à la paille ou à petites gorgées !

Crème brûlée à la vanille bourbon	9
<i>2cl de Rhum ambré, liqueur au biscuit petit beurre, sirop de vanille, lait, sucre cassonade caramélisée</i>	
Fraisier de Plougastel	10
<i>2cl de vodka, liqueur à la fraise de Plougastel, purée de fraises, liqueur Biscuit petit beurre, lait</i>	
Tatin à la pomme	10
<i>2cl de Rhum ambré, liqueur de caramel au beurre salé, liqueur biscuit petit beurre, sirop de caramel, jus de pommes</i>	
Tartelette citron meringuée	9
<i>4cl de Limoncello, liqueur au biscuit petit beurre, sucre de canne, jus de citron vert, lait, zestes de citron</i>	
Tarte à l'abricot du Roussillon	10.5
<i>4cl de liqueur d'abricot du Roussillon, liqueur au biscuit petit beurre, sirop d'Amaretto, lait</i>	



LES Vins (75cl)

(extrait carte)

BLANCS	
Chardonnay – Pays d'Oc - « Le Brendan »	23
Menetou Salon Morogues – « Les Bornés »	35
<i>Domaine Pellè BIO</i>	
ROSÉS	
Provence – Var – Château l'Arnaude	23
Corse – Ile de Beauté – Domaine Terra Vecchia	28
ROUGES	
Blaye Côtes de Bordeaux – « En Voiture Simone »	22
Côtes du Rhône – « Game of Rhône » – Maison Alméras	2



MENU MATELOT : JUSQU'À 12 ANS 12€

PLATS

Burger Petit Pirate, frites ou poêlée de légumes

ou

Nuggets de Cocotte, frites ou poêlée de légumes

ou

Steak du Corsaire, frites ou poêlée de légumes

ou

Mini Moules Marinière, frites ou poêlée de légumes

DESSERTS

Mini Far Breton

ou

Riz au lait à la vanille bourbon et caramel au beurre salé

ou

Bâtonnet de glace

BOISSON

Sirop à l'eau ou jus d'orange ou jus de pommes ou Coca-Cola