

# RESTAURANT ATLANTIQUE

## Les Entrées

La Soupe de poissons maison et sa garniture	10€
La Marinade de Sardine Bretonne (Filets de sardines au vinaigre de riz, quinoa, menthe, coriandre et nori)	11€
La Salade Atlantique (mesclun, poulpe mariné, crevettes sauvage, fêta, piquillos.. )	12€
L'Assiette de Bulots et sa mayonnaise au corail d'oursins	9€
Le Bol de Bigorneaux	9€
6 huîtres creuses n°3	13€
9 huîtres creuses n°3	19€
12 huîtres creuses n°3	23€
Assiette de Crevettes Sauvages *servi avec une mayonnaise au Corail d'oursins	13€



## Les Plats

Le Plat du Jour	19€
Le Retour de pêche (suivant la pêche du jour)	26€
L'Assiette de la Mer (5 huîtres N°3, 5 Crevettes Sauvages, 8 Bulots, Bigorneaux, Verrine de Poulpe mariné)	29€
Le Fish Chips Maison et sa sauce tartare	18€
Le Gigot d'Agneau de Belle-Ile snacké et les petits légumes du maraîcher (jus corsé et pesto basilic)	22€
L'Onglet de Boeuf , frites maison et sa sauce à l'échalote (VBF)	19€



# Les Desserts

Assiette de fromages	10€
Dessert du jour	8€
Tartelette Chococahuètes (ganache chocolat, caramel 1/2 sel, cacahuètes torréfiées)	8€
Ile flottante au caramel beurre salé	8€
Fromage blanc et coulis de fruits rouges	7€
Glaces et sorbets	la boule 3€20 (Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, cassis, framboise, citron, passion, poire)

## Menu Moussaillon (- 10ans)

Filet de poisson ou steak haché  
ou fish and chips  
et frites ou légumes

...

1 boule de glace

**11€50**

Pour chaque menu moussaillon,  
1,5€ reversé aux restos du coeur de Belle-Ile



« Fait Maison »

Nos recettes sont maison et peuvent contenir des allergènes.  
La liste est à votre disposition sur simple demande