

Menu Homard 49.50 €

Pour commencer... Starters - Vorspeisen - I primi

Salade de homard au vinaigre de Xeres
Lobster salad / Hummerschwänze-Salat / Insalata di code di gambero

Au coin du fourneau... Plate - Teller - Piatto

Demi-homard à la crème de langoustines ou
au beurre blanc, flan de légumes
Half lobster with crawfish cream or white butter sauce, vegetable blank /
Hälfte Hummer an der Kaisergrantsatner oder mit heller Buttersofie /
Mezzo gambero alla crema di scampo o al merluzzo nero al burro

Le petit «plus»... Cheese - Käse - Formaggi

Huîtres chaudes au camembert (x3)

Warm oysters with camembert / Warme Austern mit Camembert /
Ostriche calde al Camembert

ou

Duo de fromages, méli-mélo de salade

[Camembert, chèvre et salade légère]
Duo of cheeses (camembert, goat's cheese and light salad) / Käseduo (Camembert,
Ziegenkäse und Salat/ Duetto di formaggi (Camembert, caprino e insalata)

Pour finir... Dessert - Nachspeisen - I dessert

Dessert au choix à la carte

Dessert : choice with the Menu / Nachspeisen : wahl an der Karte / I dessert : scelta alla carta

Menu Cancalais 35,50 €

Pour commencer... Starters - Vorspeisen - I primi

Aumônière de langoustines aux petits légumes

Langoustines fried with baby vegetables /
Langustinen in der Pfanne mit zartem Gemüse /
Padellata di scampi alle verdure

Carpaccio de Saint-Jacques aux baies roses

Carpaccio of scallops with pink peppercorns /
Jakobsmuschelcarpaccio mit rosa Perlen /
Carpaccio di Saint-Jacques alle bacche rosa

Escalopine de foie gras chaud

au vinaigre de framboises et foie gras mi-cuit
Warm slices of foie gras with raspberry vinegar and half-cooked foie gras /
Warme Foie Gras-Scheibe in Himbeeressig und halb gegarte Foie Gras /
Scaloppina di foie gras caldo all'aceto di lamponi e foie gras scottato

Au coin du fourneau... Plate - Teller - Piatto

Tournedos de Saint-Jacques et saumon,

poêlée de légumes et beurre blanc

Scallop and salmon tournedos /
Jakobsmuschel- und Lachs-Tournedos /
Tournedos di Saint-Jacques e salmone

Carré d'Agneau (x 4), écrasé de pommes de terre, fricassée de champignons

Rack of lamb, mushroom fricassée and mashed potatoes /
Lammcarre, Pilzfrickassee und Kartoffelpüree /
Carré d'agnello, fricassée di funghi e purea di patate

Sole meunière, pommes de terre vapeur

Fried sole, boiled potatoes /
Seezunge Meunière, gedünstete Kartoffeln /
Sogliola alla mugnaia, patate al vapore

Le petit «plus»... Cheese - Käse - Formaggi

Huîtres chaudes au camembert (x3)

Warm oysters with camembert /
Warme Austern mit Camembert /
Ostriche calde al Camembert

Pour finir... Dessert - Nachspeisen - I dessert

Dessert au choix à la carte

Dessert : choice with the Menu / Nachspeisen : wahl an der Karte / I dessert : scelta alla carta

Menu Spécialités 21.90 €

Pour commencer... Starters - Vorspeisen - I primi

Foie gras frais maison et saumon fumé sur toast

smoked salmon and foie gras house / geräuchertem Lachs und HausFoie Gras /
Salmone fumato e fegato grasso casa

Assiette de fruits de mer « Dégustation »

(Langoustines, huître, Crevettes roses, bulots, crevettes grises, bigorneaux)
Sea Food / Meeresfrüchten / Frutta di mare

Assiette dégustation de 9 huîtres de Cancale

Plate tasting of 9 oysters / ostensockel 9 Austern / Degustazione di ostriche

L'authentique Tomate mozzarella « Di Bu Fala »

Tomate mozzarella

Mousseline de saumon et beurre blanc

Salmon terrine with sesame cream sauce / Terrina di salmone alla crema di sesamo /
Lachsterrine mit Sesamcreme

Au coin du fourneau... Plate - Teller - Piatto

Moules à la crème ou à la marinière, pommes frites

Mussels in cream sauce / Muscheln mit Sahne / Cozze alla panna
Mussels marinière / Muscheln à la marinière / Cozze alla marinara

Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre

Cod fillet with cream of garlic and crushed potatoes /
Kabeljaurücken mit Knoblauchsoße und Kartoffelpüree /
Filetto di eglefino con crema all'aglio, patate schiacciate

Gigot d'agneau rôti, flageolets et pommes frites

Leg of lamb with vegetable tian / Lammkeule, Gemüse-Tian / Cosciotto d'agnello con flan di legumi

Aile de raie au beurre de câpres

Skate in caper butter, boiled potatoes / Rochenflügel mit Kapern-Buttersofie, gedünstete Kartoffeln /
Ala di razza al burro di capperi, patate al vapore

Faux-filet garni, pommes frites et salade

Sirloin steak with French fried potatoes / Faux filet mit Pommes frites /
Controfiletto con patate fritte /

Pour finir... Dessert - Nachspeisen - I dessert

Duo de fromages, salade légère (camembert, chèvre et salade légère)

Duo of cheeses (camembert, goat's cheese and light salad) /
Käseduo (Camembert, Ziegenkäse und Salat) /
Duetto di formaggi (Camembert, caprino e insalata)

Trio de sorbets (cassis, pomme & citron)

3 scoops sorbet / Sorbetbecher (3 Kugeln) / Coppa di sorbetto

Crème brûlée à la vanille bourbon

Crème brûlée with vanilla / Crème brûlée mit vanille / Crème brûlée alla vaniglia

Crêpe aux pommes caramélisées

Caramelised apple pancakes / Crêpes mit karamellisierten Äpfeln / Crêpe alle mele caramellate

Coupe glacée amarena

Menu La Villa 27.90 €

Pour commencer... Starters - Vorspeisen - I primi

Saumon cru mariné à l'aneth

Raw salmon marinated in dill / Roher Lachs in Anis mariniert /
Salmone crudo marinato all'aneto

Assiette de langoustines, mayonnaise (8)

Plate of langoustines, mayonnaise / Sockel Langustinen Mayonnaise / Base di Scampi maionese

Salade gourmande au foie gras frais maison

(magret fumé, foie gras et salade)
Gourmet salad with our own fresh foie gras / Feinschmeckersalat mit
hausgemachter frischer Foie Gras / Insalata gotosa al foie gras fresco della casa

Plateau de fruits de mer « La Villa »

(4 huîtres, 6 bulots, 4 langoustines, 5 crevettes roses,
crevettes grises et bigorneaux, 1 pince de crabe)
Great plate tasting of seafood / Großer Sockel Kosten von Meereskrüchten /
Grande base degustazione di frutta di mare

Assiette dégustation de 12 huîtres de Cancale

Plate tasting of 12 oysters n°3 / Kostensockel 12 Austern n°3 / Degustazione di 12 ostriche n°3

Au coin du fourneau... Plate - Teller - Piatto

Poêlée de Saint-Jacques, écrasé de pommes de terre

Poêlée of scallop & crushed potato / Poêlée Jakobsmuscheln von zermalmtm
Kartoffel/Helligen / Poêlée di Saint-Jacques schiacciato di patate

Magret de canard au miel, écrasé de pommes de terre

Duck breast in honey, mashed potatoes / Entenbrustfilet mit Honig, Kartoffelpüree /
Filetto d'anatra al miele con purea di patate

Gambas poêlées à la crème de whisky

Gambas

Assiette dégustation de 9 huîtres chaudes, à la fondue de poireaux

Plate tasting of 9 hot oysters, melted of leeks / Kostensockel 9 heiße Austern zerschmelzen
von lauchen / Degustazione di 9 ostriche calde, fonduta di porri

Moules à volonté à la marinière, à la crème, au curry, au camembert, frites

Mussels marinière or in cream sauce & Plate of French fried potatoes /
Muscheln à la marinière oder mit Sahne & Teller Pommes frites /
Cozze alla marinara o alla panna & Patate fritte

Carré d'agneau rôti (x3), Fricassée de champignons

Rack of lamb, mushroom fricassée and mashed potatoes / Lammcarre, Pilzfrickassee
und Kartoffelpüree / Carré d'agnello, fricassée di funghi e purea di patate

Le petit «plus»... Cheese - Käse - Formaggi

Duo de fromages, méli-mélo de salade

[Camembert, chèvre et salade légère]

Duo of cheeses (camembert, goat's cheese and light salad) / Käseduo / Duetto di formaggi

Pour finir... Dessert - Nachspeisen - I dessert

Profiterole au chocolat

Chocolate profiteroles / Schokowindbeutel / Profiterole al cioccolato

Carpaccio d'ananas, sorbet cassis

Carpaccio of pineapple / Ananas-Carpaccio / Carpaccio d'ananas

Cappuccino de chocolat, cerises Amarena

Chocolate cappuccino, Amarena cherries / Schoko-Cappuccino, Amarenkirnschen /
Cappuccino al cioccolato, ciliegie amarena

Café Gourmand

[Expresso, macaron, riz au lait, spéculoos, mousse chocolat]

Tiramisu café, saveur cacao

Tiramisu

Menu «Le Tout Carpaccio» 19.50 €

(entrée + plat + dessert)

Pour commencer... Carpaccio de magret fumé et Melon (selon saison)

Pour suivre... Carpaccio de bœuf, garni frites et salade

Pour finir... Carpaccio d'ananas, sorbet cassis

Menu dégustation 15.90 €

Pour commencer... Starters - Vorspeisen - I primi

Assiette dégustation de 6 huîtres de Cancale

Plate tasting of 6 oysters / ostensockel 6 Austern / Degustazione di 6 ostriche

Assiette du pêcheur

(Crevettes roses, bulots, crevettes grises, bigorneaux)

Sea Food / Meeresfrüchten / Frutta di mare

Chèvre chaud sur toast et salade

Warm goat's cheese salad / Salat mit warmem Ziegenkäse / Insalata di capra calda

Soupe de poissons, fromage, croûtons et rouille

Fish soup, cheese, croûtons and rouille / Fischsuppe, Käse, Crôûtons und Rouille /
Zuppa di pesce, formaggio, crostini e salsa Rouille

Saumon fumé, toast et citron

Smoked salmon / Geräuchertem Lachs / salmone fumato

Au coin du fourneau... Plate - Teller - Piatto

Moules à la crème, pommes frites

Mussels in cream sauce / Muscheln mit Sahne / Cozze alla panna

Moules à la marinière, pommes frites

Mussels marinière / Muscheln à la marinière / Cozze alla marinara

Jambon braisé à la normande, pommes frites

Braised ham, Normandy style, with French fried potatoes / Geschnorter Schinken
à la Normandie mit Pommes frites / Prosciutto brasato alla Normanna con patate fritte

Saumon à la fleur de sel, riz parfumé

Salmon with sea salt / Salmone al fior di sale / Lachs gekocht mit Fleur de sel Salz

Tagliatelles au poulet et curry

Chicken curry with tagliatelle / Tagliatelle con pollo al curry / Tagliatelli mit Curry-Hähnchen

Pour finir... Dessert - Nachspeisen - I dessert

Trio de crèmes glacées (Fraise, vanille & chocolat)

3 scoops ice cream (chocolate, vanilla, and strawberry) /

Eisbecher (3 Kugeln) (Schoko, Vanille und Erdbeer) /

Coppa di gelato 3 gusti (cioccolato, vaniglia e fragola)

Crêpe Bretonne, caramel au beurre salé

Crêpe with our own caramel / Crêpe mit karamell / Crêpe al caramello della casa

Tarte aux pommes maison, sauce caramel

Our own apple tart / Hausgemachter Apfelkuchen / Tarta di mele della casa

Far breton, crème de caramel

Far Breton, caramel/coulis / Far Breton, Karamell/coulis /
Budino Far alla Bretonne, salsa al caramell.

Menu enfant (- 12 ans) 8.00 €

Galette jambon fromage ou Nuggets de poulet, pommes frites
ou Moules à la marinière, pommes frites ou Saumon, pommes frites

Crêpe au sucre ou Fromage blanc au sucre
ou Coupe glacée vanille-fraise ou riz au lait