

# Les Apéritifs

Kir ou Kir Breton	3.90	Savennières Moelleux	4.50	Coupe de Champagne	7.90
Kir Pétillant	5.00	Cocktail sans alcool	4.50	Crémant de Loire	5.90
Le Fin Gourmet	6.50	Américano Maison	5.90	Whisky Grant	4.50

---

## Les Fruits de mer de nos Côtes

... La Mer a ses caprices et ses saisons,

si nous ne sommes pas en mesure de vous servir certains fruits de mer, nous vous prions de nous en excuser,

...c'est votre meilleur gage de fraîcheur...!!

### Huîtres creuses N° 3 de Pen Bé

Les 6 : 8.50    Les 9 : 12.00    Les 12 : 16.00

**Tourteau du Croisic**, mayonnaise maison 13.50

**Assiette de Langoustines**, mayonnaise maison 16.50

**Assiette de Fruits de Mer** (1 personne) 18.50

Sélection de 4 huîtres, 4 langoustines, crevettes roses et grises, boulots et bigorneaux

**Plateau de Fruits de Mer Bretons** (1 personne) 32.50

Un tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes roses, crevettes grises, boulots et bigorneaux.

Servi avec du pain de seigle, de la mayonnaise maison et du beurre salé comme le veut la tradition bretonne...

## Les Entrées du Fin Gourmet

**Palourdes farcies maison**, la douzaine 13.50

**Saumon fumé maison** 12.50

**Gratin de Langoustines** aux petits légumes 14.50

**Coquille St Jacques farcie** et sa fondue de poireaux 14.50

**Gratiné de crabe** « à la François » 11.50

**Jambon de Vendée** 9.50

**Terrine de Lapin** au Muscadet 8.50

**Croustillant d'andouille** de Guéméné 12.50

## Les Poissons

*(Tous nos poissons sont servis avec leurs accompagnements de saison)*



**Pavé de Saumon à la Fleur de sel de Guérande** 17.50  
cuit à l'unilatéral au Beurre de Muscadet

**Filet de Bar grillé** 22.50  
au Beurre Rouge de Bourgueil



**Médailillon de Lotte rôti** 23.50  
Sauce aux Salicornes

**Sole « du pays » meunière** 26.50

**Brochette de St. Jacques et Lotte** 24.50  
au Beurre Blanc

**Choucroute Royale aux quatre poissons de la mer** 21.50  
avec Coques et Langoustines, au Beurre Nantais

## Les Viandes

**Magret de Canard Sauce framboisine** 17.50  
haricots verts et croustillants de pomme de terre

**Pavé de Rumsteck (200 gr.) Sauce Bercy** 16.50  
Frites et salade de saison

**Noisette d'Agneau au Jus de Thym** 19.50  
haricots verts et croustillants de pomme de terre



# Les Fromages

**Ardoise de Fromages de Loire** 12.50

## Les Desserts

**Crème Brûlée** 6.50

**Mousse au chocolat** 6.00



**Gâteau chaud aux Pommes**, sauce caramel au beurre salé « maison » 7.00

**Pyramide au Chocolat et Crème**, sur croquant noisette 7.50

**Carpaccio d'Ananas au rhum**, et sa glace rhum raisin 7.50

## ...et les Glaces

**Les trois parfums de fruits** 6.50

(Cassis, Poire et Citron Vert)

**La Coupe Bretonne** 7.50

(Caramel au Beurre Salé, Palet Breton, Vanille et sauce caramel salé “maison”)

**La Coupe Corsaire** 7.50

(Rhum raisin, Vanille, Caramel au Beurre Salé et rhum agricole de Martinique)

**La Colonel** (Sorbet Citron Vert et Vodka Smirnoff) 7.00

## Boissons sans alcool

Vittel 0.5 L	3.50	San Pellegrino 0.5 L	3.50	Expresso	2.00
Vittel 1 L	5.00	San Pellegrino 1 L	5.00	Thé	2.50
Ferrier 0.33 L	3.50	Jus de fruit	3.50	Thé vert	3.00
Sodas	3.50				



## Menu Découverte 19<sup>90</sup>

**Suggestion du jour** (voir tableau)

**Dégustation de fruits de mer**

(Sélection de 1 huître, 2 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises, boulots et bigorneaux)

**Gratiné de crabe** « à la François »

**Jambon de Vendée** et sa petite salade de saison

~ \* ~ \* ~

**Suggestion du jour** (voir tableau)



**Pavé de Saumon à la Fleur de sel de Guérande**

cuit à l'unilatéral au beurre de Muscadet

**Cassolette du pêcheur**, en croûte

**Choucroute aux trois poissons** au beurre Nantais

**Magret de Canard**, sauce framboisine

~ \* ~ \* ~

**Fromage** ou **Dessert** à choisir au début du repas...

(Crème Brûlée, Gâteau chaud aux Pommes,

Mousse au Chocolat, Carpaccio d'Ananas au rhum)

## Menu Gourmand 29<sup>90</sup>

**Assiette de fruits de mer**

(Sélection de 3 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises, boulots et bigorneaux)

**Gratin de Langoustines** aux petits légumes

**Coquille St. Jacques farcie** et sa fondue de poireaux

**Croustillant d'andouille** de Guéméné

**Le Caprice de la Mer**, selon arrivage...voir tableau

~ \* ~ \* ~

**Filet de Bar grillé**, sauce au beurre rouge de Bourgueil

**Brochette de Lotte et St. Jacques**, au beurre blanc

**Noisette d'Agneau au Jus de Thym**

**Le Caprice de la Mer**, selon arrivage...voir tableau

~ \* ~ \* ~

**Duo de fromages** et sa petite salade

~ \* ~ \* ~

**Dessert** à choisir au début du repas...

(Crème Brûlée, Gâteau chaud aux Pommes

Pyramide au Chocolat et Crème, Carpaccio d'Ananas au rhum)



# Menu du Marché 13<sup>90</sup>

Servi tous les midis du Mardi au Samedi, sauf jours et week-ends fériés

## Entrée

~ \* ~ \* ~

## Plat

~ \* ~ \* ~

## Dessert

Demandez ce que le Fin Gourmet a préparé pour vous aujourd'hui !!

## Les Vins au verre (12 cl.)

### Les Blancs au verre...

Muscadet 3.00

Sauvignon Blanc 3.50

Vouvray 4.00

Bourgogne Chardonnay 4.00

Pouilly Fumé 4.50

### Les Rouges au verre...

Saumur Champigny 3.50

Bourgogne Pinot Noir 4.00

Lussac St. Emilion 4.50

### Les Rosés au verre...

Rosé de Loire 3.50

Rosé de Provence 4.00

