

## LES FRUITS DE MER HUÎTRES

### Leucate Spéciales

PARC PEDROS

Production Olivier Boniface

"La vivacité de la Méditerranée"

Six: **9,00 €** Douze: **17,00 €**

### Creuses de Bretagne

PRAT-AR-COUM

Production Yvon Madec

"Star de Carantec, dans la Baie de Morlaix"

Six: **10,00 €** Douze: **19,00 €**

### Plates de Bretagne

ABER-VRACH

"Les fameuses plates d'Yvon Madec"

Six: **12,00 €** Douze: **21,00 €**

### Marennes Oléron

Production Alain Laugier Goulevant

"Quatre générations d'ostréiculteurs  
au service des huîtres"

### FINES DE CLAIRE SPECIALE

Label Rouge

Six: **10,00 €** Douze: **19,00 €**

### POUSSES EN CLAIRE

Elevage traditionnel en claires

Huîtres très charnues, avec une

longueur en bouche soutenue

De novembre à avril

Six: **12,00 €** Douze: **21,00 €**

## COQUILLAGES & CRUSTACÉS

|   |                 |
|---|-----------------|
| Violet (la pièce) .....                       | <b>3,50 €</b>   |
| Moules (6 pièces) .....                       | <b>4,00 €</b>   |
| Bulots (6 pièces) .....                       | <b>5,00 €</b>   |
| Palourdes (6 pièces) .....                    | <b>5,00 €</b>   |
| Amandes (6 pièces) .....                      | <b>5,00 €</b>   |
| Praires (6 pièces) .....                      | <b>9,00 €</b>   |
| Grosses crevettes Madagascar (6 pièces) ..... | <b>10,00 €</b>  |
| Oursins (6 pièces) .....                      | <b>12,00 €</b>  |
| Tourteau (la pièce) .....                     | <b>15,00 €</b>  |
| Très gros tourteau (plus de 2 Kg) .....       | <b>22,00 €</b>  |
| Grosses langoustines plancha (0,5 Kg) .....   | <b>30,00 €</b>  |
| Homard breton portion à la plancha .....      | <b>38,00 €</b>  |
| Très gros homard breton plancha (le Kg) ..... | <b>70,00 €</b>  |
| Langouste royale (le Kg) .....                | <b>150,00 €</b> |

## NOS PLATEAUX

### BALADE EN MER

**22,00 €**

1 personne

9 huîtres

2 amandes

4 palourdes

4 crevettes

6 bulots

4 moules

### TOUT HUÎTRE

**25,00 €**

1 personne

6 Parc Pedros

6 Marennes

6 Bretonnes

### SEPTIEME VAGUE

**58,00 €**

2 personnes

18 huîtres

4 amandes

8 palourdes

12 bulots

8 moules

6 crevettes Madagascar

2 clams

2 vernis

(La composition peut varier suivant les apports et la taille des coquillages)

## ENTRÉES

|  |                |
|--|----------------|
| Confit maison de foie de lotte sur toast .....                               | <b>7,00 €</b>  |
| Le "foie-gras de la mer", confit avec ses légumes, épices et zests d'agrumes |                |
| Tartare de poisson .....   | <b>9,00 €</b>  |
| Hâché au couteau dans les filets des poissons de saison                      |                |
| Soupe de poissons maison .....   | <b>10,00 €</b> |
| Poissons de saison, accompagnés de rouille, croûtons et fromage rapé         |                |
| Assiette de jambon iberico et son pan tomate .....                           | <b>10,00 €</b> |
| Jambon affiné pendant 36 mois  |                |
| Poêlée de coquillages aux légumes.....                                       | <b>10,00 €</b> |
| Moules, palourdes, coques, tellines, ... suivant arrivage                    |                |
| Caesar Salad au saumon rôti .....  | <b>12,00 €</b> |
| La célèbre salade sauce Parmiggiano & anchois, revisitée par les pêcheurs    |                |
| Duo de couteaux et palourdes .....   | <b>12,00 €</b> |
| Le délice des coquillages ouverts à la minute sur la plancha                 |                |
| Assiettes de saumon fumé maison .....  | <b>14,00 €</b> |
| Fileté, salé, fumé et tranché par Philippe, notre Maître-fumeur              |                |
| Terrine de foie-gras à la graisse de homard .....                            | <b>14,00 €</b> |
| Cuit dans un mélange de graisse de canard et de glace de homard              |                |

## PLATS

|   |                |
|---|----------------|
| Calamars plancha .....  | <b>15,00 €</b> |
| Petits calamars tendres accompagnés de persillade fraîche                           |                |
| Moules-pommes frites à la sauce du jour .....                                       | <b>16,00 €</b> |
| Moules de bouchot ou d'Espagne, suivant la saison                                   |                |
| Dos de morue, sobressade, membrillo et tomates .....                                | <b>18,00 €</b> |
| Le piquant de la sobressade, la douceur de la pâte de coing, l'acidité de la tomate |                |
| Magret de canard, compotée d'échalotte au Banyuls .....                             | <b>18,00 €</b> |
| Origine France, issu des volailles du Gers  |                |
| Pâtes aux scampis et coquillages .....  | <b>20,00 €</b> |
| Conchiglies, scampis, moules, palourdes, sauce tomate et pesto maisons              |                |
| Brochette de saint-jacques .....  | <b>22,00 €</b> |
| Grosses saint-jacques avec leur corail, juste rôties pour rester fondantes          |                |

Daurade royale plancha..... **22,00 €**  
Pièce de 0,6 à 0,8 Kg

Bar entier plancha..... **22,00 €**  
Pièce de 0,6 à 0,8 Kg

Risotto aux noix de saint-jacques et au jus de crabe ..... **24,00 €**  
Très grosses noix de saint-jacques planchées, riz Carnaroli au puissant goût de crabe vert

Grosse gambas en croûte de sel ..... **25,00 €**  
Environ 0,300 Kg, servie avec nos pommes rustiques, sauce bravas légèrement pimentée

Cocotte de zarzuela au safran ..... **25,00 €**  
Filets de lotte et de poisson de roche, calamar, gambas et coquillages, jus et pommes de terre

Issue des rizières indiennes du piémont de l'Himalaya

**Pommes-frites rustiques**

Frites maison, fraîches, taillées au couteau avec peau

**Salade mixte**

En fonction des saisons

(Accompagnement supplémentaire: **2,50 €**)

***Visitez notre poissonnerie!***

***Tous les produits de la mer***

***(poissons, mollusques, crustacés, coquillages)***

***peuvent être apprêtés à votre convenance par nos cuisiniers***

***Nos serveurs se feront un plaisir de lever les filets de votre poisson***

## **DESSERTS**

Mousse de fruits de saison ..... **7,00 €**

Dessert du moment ..... **7,00 €**

Brownie noix de pécan caramélisées ..... **7,00 €**  
Servi avec une glace "Fleur de lait"

Glaces ou sorbets 3 boules ..... **7,00 €**  
Glaces artisanales

Salade de fruits frais, sirop aux épices ..... **7,00 €**  
Subtilité du sirop d'amande, d'eau de fleur d'oranger, et d'épices tandoori

Assiette de fromages ..... **7,00 €**  
Selon arrivage

Verrine glacée au touron ..... **7,00 €**

Glaces artisanales

Irish coffee ..... **7,50 €**

Le Café gourmand Boniface ..... **9,00 €**

Café accompagné de pâtisseries et mousses maison

**GLACES**

Glaces ou sorbets 3 boules ..... **7,00 €**

Glaces artisanales

Chocolat liégeois ..... **7,00 €**

Vanille, chocolat, chantilly, sauce chocolat & pépites de chocolat

Café liégeois ..... **7,00 €**

Vanille, café, chantilly, sauce moka & pépites de chocolat

Colonel ..... **8,00 €**

Sorbet citron vert & vodka

Peppermint ..... **8,00 €**

Menthe, chocolat, vanille servies avec un trait de Get 27

**NOS MENUS**

**MENU BONIFACE**

**26,00 €**

Tartare de poisson  
ou  
6 huîtres  
ou  
Confit de foie de lotte sur toast



Calamar à la plancha  
ou  
Pêche du jour



Dessert du moment  
ou  
Salade de fruits frais épicée  
ou  
Mousse de fruits de saison

**MENU DEGUSTATION**

**38,00 €**

Terrine de foie-gras  
à la graisse de homard  
ou  
9 huîtres au vinaigre "spécial"  
du Mas blanc



Brochette de saint-jacques  
ou  
Suggestion du chef



Dessert à la carte  
au choix

**MENU MOUSSAILLON**

**9,00 €**

Pané de colin  
Frites ou riz  
ou  
Steack haché  
Frites ou riz

❖❖❖

Glace

**MENU DU JOUR**

**16,00 €**

Entrée et plat  
ou  
Plat et dessert

❖❖❖

1/4 de vin  
Café

Du lundi  
au vendredi  
à midi  
Quantité limitée