

NOTRE CARTE

Assiettes apéritives

Rillettes de poisson du jour <i>Fish rillettes of the day</i>	7,90€
Planche de charcuterie et/ou fromages <i>Charcuterie and/or cheese board</i>	18,90€
Planche de la mer : accras de poisson maison, crevettes et calamars frits <i>Seafood fried platter: homemade fish fritters, shrimp, and fried squid</i>	18,90€
Frites maison <i>Homemade fries</i>	3,90€

Entrées

Huîtres de Cancale 6/9/12 <i>Oysters from Cancale 6/9/12</i>	11€/16€/20€
Bouquet de crevettes roses par 9/12/15 <i>Bouquet of pink shrimp (9/12/15)</i>	10€/13€/16€
Salade de hareng, pommes de terre à l'huile <i>Herring salad with potatoes in oil</i>	7,90€
Roulé de saumon fumé, crème légère aux herbes fraîches <i>Smoked salmon roulade with light herb cream</i>	9,90€
Petite salade César : sucrine, tomates cerises, poulet, parmesan, sauce césar <i>Small Caesar salad : sweet salad, cherry tomatoes, chicken, parmesan, Caesar dressing</i>	8,90€
Soupe de poisson "La Cancalaise" et ses accompagnements <i>"La Cancalaise" fish soup with accompaniments</i>	7,90€
Ceviche de poisson du marché aux agrumes <i>Market fish ceviche with citrus</i>	9,90€
Carpaccio de boeuf, pesto vert maison, parmesan <i>Beef carpaccio with homemade green pesto and parmesan</i>	9,90€

Burgers et viandes

Burger de l'Attiseur (<i>bun's artisanal, steak haché 180g, pesto vert, roquette sauce cheddar</i>) <i>Attiseur Burger (artisan bun, 180g minced steak, green pesto, rocket, cheddar sauce)</i>	19,90€
Grillade du jour, sauce au choix, salade, frites maison <i>Grilled dish of the day, sauce of your choice, salad, homemade fries</i>	22,90€
Tartare de bœuf, préparé par nos soins, salade et frites maison <i>Beef tartare, prepared by us, salad, and homemade fries</i>	18,90€
Mix grill : volaille, cochon, poivrons, oignons, frites, salade <i>Mixed grill: poultry, pork, peppers, onions, fries, salad</i>	17,90€

Nos Plats Végétariens et Grandes salades

Risotto, asperges, basilic et amandes <i>Basil and pesto risotto, crunchy vegetables, pine nuts</i>	17,90€
Salade transat: mesclun de salade, tomates cerises, oignons rouges, concombre, burrata, olives vertes, œuf parfait, graines de lin, vinaigrette d'herbes <i>Transat salad : salad, cherry tomatoes, red onions, cucumber, burrata, green olives, poached egg, flax seeds, herb vinaigrette</i>	17,90€
Salade César : sucrine, tomates cerises, poulet, parmesan, sauce césar <i>Caesar salad: mixed greens, cherry tomatoes, chicken, parmesan, caesar dressing</i>	17,90€
Salade de la mer : crevettes, saumon fumé et crabe, mesclun de salade, tomates cerises, concombre, olives noires, graines et vinaigrette <i>Seafood salad: shrimp, smoked salmon, and crab, mixed greens, cherry tomatoes, cucumber, black olives, seeds, and vinaigrette</i>	22,90€
Poke Bowl : saumon mariné, avocat, quinoa, kiwi, concombre, radis, tomates cerises <i>Poke Bowl: marinated salmon, avocado, quinoa, kiwi, cucumber, radish, cherry tomatoes</i>	19,90€

Nos plats de la mer

Sardines grillées, sauce vierge, pousses d'épinard, pommes de terre rôties <i>Grilled sardines, virgin sauce, spinach sprouts, roasted potatoes</i>	17,90€
Poisson du marché meunière, purée paysanne, légumes printaniers <i>Market fish meunière, country-style mashed potatoes, spring vegetables</i>	19,90€
Calamars poêlés, ail et fines herbes, frites, salade <i>Pan-fried squid with garlic and herbs, fries, salad</i>	19,90€
Filet de bar, émulsion coquillages, risotto, asperges <i>Seabass fillet, shellfish emulsion, risotto, asparagus</i>	22,90€
Moules marinières	16,90€
Moules à la crème <i>Mussels with cream</i>	17,90€
Moules forestière (crème, oignons, lardons, champignons) <i>Mussels forestière (cream, onions, bacon, mushrooms)</i>	18,90€
Moules espagnole (crème, oignons, chorizo) <i>Spanish-style mussels (cream, onions, chorizo)</i>	18,90€
Moules au bleu avec de la crème <i>Mussels with blue cheese and cream</i>	18,90€

Menu petit moussaillon à 13€

Steak haché ou mini burger ou poisson du jour meunière ou 1/2 moules marinières accompagnés de frites

Minced steak or mini burger or market fish meunière or 1/2 portion of mussels marinières, served with fries

3 mignardises ou 2 boules de glace

3 petits sweets or 2 scoops of ice cream

Côté gourmandises

Profiteroles maison au chocolat <i>Homemade profiteroles with chocolate</i>	8,90€
Brioche perdue et son caramel au beurre salé, glace vanille <i>French toast with salted butter caramel and vanilla ice cream</i>	8,90€
Salade de fruits de saison <i>Seasonal fruit salad</i>	9,90€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	10,90€
Assiette de fromages <i>Plate of cheeses</i>	10,90€
Nos coupes de glaces : <i>Our ice cream sundaes:</i>	9,90€
Exotique : boules mangue (2), coco, coulis exotique, chantilly, coco rapée <i>Exotic (2 scoops of mango, coconut, exotic sauce, whipped cream, shredded coconut)</i>	
Dame blanche : boules vanille (2), chocolat, chocolat chaud, chantilly <i>Dame Blanche (2 scoops of vanilla, chocolate, hot chocolate, whipped cream)</i>	
Bounty : boules chocolat (2), coco, chocolat chaud, chantilly, coco rapée <i>Bounty (2 scoops of chocolate, coconut, hot chocolate, whipped cream, shredded coconut)</i>	
Fraise Melba : boules vanille et fraise, fraises, coulis de fruit rouge, chantilly <i>Strawberry Melba: vanilla and strawberry scoops, strawberries, red fruit coulis, whipped cream</i>	

Menu de l'Écluse à 33,90€

6 Huitres de Cancale <i>6 Oysters from Cancale</i>	
Ceviche de poisson du marché aux agrumes <i>Market fish ceviche with citrus</i>	
Carpaccio de boeuf, pesto vert maison, parmesan <i>Beef carpaccio with homemade green pesto and parmesan</i>	
Roulé de saumon fumé, crème légère aux herbes fraîches <i>Smoked salmon roulade with light herb cream</i>	
<hr/>	
Poisson du marché meunière, purée paysanne, légumes printaniers <i>Market fish meunière, country-style mashed potatoes, spring vegetables</i>	
Calamars poêlés, ail et fines herbes, frites, salade <i>Pan-fried squid with garlic and herbs, fries, salad</i>	
Filet de bar, émulsion coquillages, risotto, asperges (+3€) <i>Seabass fillet, shellfish emulsion, risotto, asparagus</i>	
Grillade du jour, sauce au choix, salade, frites maison (+3€) <i>Grilled dish of the day, sauce of your choice, salad, homemade fries</i>	
Tartare de bœuf, préparer par nos soins, salade et frites maison <i>Beef tartare, prepared by us, salad, and homemade fries</i>	
<hr/>	
Les fromages du moment (+6€) <i>Current selection of cheeses</i>	
<hr/>	
Dessert au choix à la carte <i>Dessert of your choice from the menu</i>	

Menu du Prieuré à 25,90€

Salade de hareng, pommes de terre à l'huile

Herring salad with potatoes in oil

Soupe de poisson "La Cancalaise" et ses accompagnements

"La Cancalaise" fish soup with accompaniments

Petite salade César : sucrine, tomates cerises, poulet, parmesan, sauce César

Small caesar salad : sweet salad, cherry tomatoes, chicken, parmesan, caesar dressing

Petite salade transat: mesclun de salade, tomates cerises, oignons rouges, concombre, burrata, olives vertes, œuf parfait, graines de lin, vinaigrette d'herbes

Small transat salad : mixed greens, cherry tomatoes, red onions, cucumber, burrata, green olives, poached egg, flax seeds, herb vinaigrette

Sardines grillées, sauce vierge, pousses d'épinard, pommes de terre rôties

Grilled sardines, virgin sauce, spinach sprouts, roasted potatoes

Brochette Mix grill : volaille, cochon, poivrons, oignons, frites, salade

Mixed grill skewer : poultry, pork, peppers, onions, fries, salad

Risotto végétarien : Risotto, asperges, basilic et amandes

Vegetarian risotto : Basil and pesto risotto, crunchy vegetables, pine nuts

Dessert au choix à la carte

Dessert of your choice from the menu