

# NOTRE CARTE

## Assiettes apéritives

Rillettes de poisson du jour et ses toasts	8€
<i>Fish rillettes and toasts</i>	
Planche de fromages sélectionnés par <i>Bleu &amp; Crème</i>	18€
<i>Cheese platter selected by bleu crème</i>	
Planche de charcuterie	18€
<i>Charcuterie board</i>	
Planche mixte	22€
<i>Mixed board</i>	

## Entrées

Huîtres de Cancale 6/9/12	12€/17€/21€
<i>Oysters from Cancale 6/9/12</i>	
Petite salade périgourdine (foie gras, gésiers, magrets de canard séchés, pdt, noix)	13€
<i>Small land side salad (foie gras, duck gizzard and smoked breast, potatoes, nuts)</i>	
Œuf parfait, purée de panais, champignons	8€
<i>Perfect egg, parsnip purée, mushrooms</i>	
Velouté de patate douce, coco, graines de courge	8€
<i>Sweet potato and coconut veloute pumpkin seeds</i>	
Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffes	13€
<i>Scallops carpaccio with truffle oil</i>	

## Burgers et viandes

Burger Attiseur	18€
<i>(bun's boulanger, steak 150 gr, tomme bretonne au sarrasin, oignons confits au cidre, pastrami, sauce burger, laitue, frites)</i>	
Chicken burger	17€
<i>(bun's boulanger, filet de poulet panko, sauce blanche, oignons rouges, laitue, frites)</i>	
Grillade du jour, Sauce poivre vert, frites maison, salade	20€
<i>Grill of the day, green pepper sauce, home fries, salad</i>	

## Nos Plats Végétariens et Grandes salades

Risotto aux champignons des bois, amandes et sauge	16€
<i>Risotto with wild mushrooms, fines and sage</i>	
Burger végétarien (steak végétal, sauce blanche, oignons confits, laitue, steak de tomate)	16€
Grande salade périgourguine (foie gras, gésiers, magrets de canard séchés, pdt, noix)	21€
<i>Big land side salad (foie gras, duck gizzard and smoked breast, potatoes, nuts)</i>	

## Nos plats de la mer

Pêche du jour, purée de patate douce, coco curry <i>Fish of the day, sweet potato purée, coconut curry</i>	21€
Filet de dorade royale, caviar d'aubergine, crème de citron confit <i>Sea bream fillet, eggplant caviar, lemon cream</i>	24€
Saint-Jacques meunière, purée de panais, jus corsé à la truffe <i>Milled scallops, parsnip purée, truffle jus</i>	27€

### Moules de Bouchot de la Perle des Grèves et frites maison

Moules marinières	15,5 €
Moules à la crème <i>Creamy mussels</i>	16€
Moules forestière (crème, oignons, lardons, champignons) <i>Forest mussels (cream, onions, bacon, mushrooms)</i>	18€
Moules espagnole (crème, oignons, chorizo) <i>Mussels (cream, onions, chorizo)</i>	18€
Moules au bleu avec de la crème	19€

## Menu petit moussaillon à 12 €

Steak haché ou poulet croustillant ou poisson du jour  
ou 1/2 moules marinières accompagnées de frites ou  
mousseline de pomme de terre  
*Chopped steak or crispy chicken or fish of the day or mussels  
with chips or potato mousseline*

---

3 mignardises ou 2 boules de glace  
*3 mignardises or 2 scoops of ice cream*

## Menu végétarien à 26 €

Velouté de patate douce, coco, graines de courge  
*Sweet potatoe and coconut veloute pumpkin seeds*

Œuf parfait, purée de panais, champignons  
*Perfect egg, parsnip purée, mushrooms*

---

Risotto aux champignons des bois, amandes et sauge  
*Risotto with wild mushrooms, fines and sage*

Burger végétarien (steak végétal, sauce blanche, oignons confits, laitue, steak  
de tomate)

---

Dessert au choix à la carte  
*Dessert of your choice from the menu*

## Menu du Prieuré à 30 €

Rillettes de poisson du jour et ses toasts  
*Fish rillettes and toast*

Œuf parfait, purée de panais, champignons  
*Perfect egg, parsnip purée, mushrooms*

Velouté de patate douce, coco, graines de courge  
*Sweet potatoe and coconut veloute pumpkin seeds*

---

Pêche du jour, purée de patate douce, coco curry  
*Fish of the day, sweet potato purée, coconut curry*

Grillade du jour, sauce poivre vert, frites maison, salade  
*Grill of the day, green pepper sauce, home fries, salad*

---

Les fromages du moment de chez *Bleu & crème* (+6€)

---

Dessert au choix à la carte  
*Dessert of your choice from the menu*

## Menu de l'Ecluse à 38 €

Huîtres de Cancale  
*Oysters from Cancale*

Petite salade périgourdine (foie gras, gésiers, magrets de canard séchés, pdt, noix)  
*Small land side salad (foie gras, duck gizzard and smoked breast, potatoes, nuts)*

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffes  
*Scallops carpaccio with truffle oil*

---

Filet de dorade royale, caviar d'aubergines, crème de citron confit  
*Sea bream fillet, eggplant caviar, lemon cream*

Saint-Jacques meunière, purée de panais, jus corsé à la truffe (+3€)  
*Milled scallops, parsnip purée, truffle jus*

---

Les fromages du moment de chez *Bleu & crème* (+6€)

---

Dessert au choix à la carte  
*Dessert of your choice from the menu*

## Côté gourmandises

Salade d'ananas rafraîchie au citron vert, vanille bourbon 9€  
*Pineapple salad refreshed with lime and bourbon vanilla*

Moelleux au chocolat, glace vanille, caramel beurre salé 9€  
*Chocolate melty cake , vanilla ice cream , salted butter caramel*

Cheese cake citron, spéculos 9€  
*Lemon cheese cake, speculos*

Café gourmand 11€  
*Gourmet coffee*

Fromages de la sélection "Bleu Crème" 11€  
*Blue selection cheese and cream*

Nos coupes de glaces : 10€

Exotique (boules mangue (2), coco, coulis exotique, chantilly, coco rapée)  
*Exotique (mango (2) and coconut scoops, exotic coulis, sweet whipped cream, grated coconut)*

Dame blanche (boules vanille (2), chocolat, chocolat chaud, chantilly)  
*White lady (vanilla (2) and chocolate scoops, melting chocolate, sweet whipped cream)*

Bounty (boules chocolat (2), coco, chocolat chaud, chantilly, coco rapée)  
*Bounty (chocolate (2) and coconut scoops, melting chocolate, sweet whipped cream, grated coconut)*