



# BISTROT DU PORT

CUISINE DE CARACTÈRE FACE À LA MER

## CÔTÉ MER

- ASSIETTE DE FUMAISSON** ✦ 16€  
Poissons fumés maison, lieu & saumon, pickles de wakamé au citron
- LANGOUSTINES 250GR** ✦ 18€  
Servies avec mayonnaise maison au citron vert  
*\*selon arrivage*
- HUITRES 6/9/12** ✦ 14/18/23€  
Huitres creuses n°3, vinaigre à l'échalotte
- FISH & CHIPS** 18€  
Servi avec sauce tartare et citron
- COTRIADE BRETONNE** ✦ 23€  
Lotte, poisson du moment, praires, moules, bisque de crustacés, pommes de terres, petits légumes et salicorne

## CÔTÉ TERRE

- SALADE TOMATES MOZZA** 13€  
Tomates anciennes, mozzarella Di Buffala, basilic, huile d'olive extra vierge, crème de balsamique, tuile de pain grillé
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 14€  
Salade, croustillant de chèvre, lardons grillés, endive, croûtons à l'ail et vinaigrette abricot
- BURGER FRITES** 18€  
Pain, steak haché de bœuf, lard grillé, cheddar fumé, salade, tomate, sauce burger maison
- FONDANT DE COCHON AU CIDRE** ✦ 21€  
Araignée de porc marinée, sauce au cidre, écrasé de pommes de terre, et pommes fondantes

## NOS PLATS SIGNATURES

**LOBSTER ROLL** ✦ 25€

Pain brioché, chair de homard & crabe, mayonnaise au piment d'Espelette AOP, tomates, salade. Servi avec des frites

**HOMARD ENTIER GRILLÉ** ✦ 49€

Homard bleu entier grillé (environ 500gr)  
Beurre blanc maison, servi avec des frites

MENU HOMARD SUR DEMANDE

FORMULE

PLAT + DESSERT

FISH & CHIPS

DESSERT MAISON AU CHOIX :

DÉLICE FRUITS ROUGES

OU

MOUSSE AU CHOCOLAT

**23€**

## DESSERTS MAISON

- AFFOGATO** 6€  
1 boule de glace vanille, espresso
- RIZ AU LAIT** 7€  
Caramel au beurre salé
- DÉLICE FRUITS ROUGES** 7€  
Fromage blanc, mascarpone, coulis de fruits rouges
- MOUSSE AU CHOCOLAT** 8€  
A la fleur de sel
- COUPE COLONEL** 10€
- COUPE COCONUT \*** 11€  
Sorbet ananas, glace noix de coco, ananas, chantilly, coulis de mangue, chips d'ananas

\*SUPPLÉMENT 5€ RHUM DOMINICAÏN ORAVA