

Les Terrasses de la Potinière

LARMOR-PLAGE



LES BULLES



| | |
|----------------------------|---------|
| | Bt 75cl |
| Champagne Th.Roederer | 59.00 € |
| Champagne L.Roederer | 80.00 € |
| Champagne Th.Roederer Rosé | 90.00 € |

LES APÉRITIFS

LILLET®

Maison fondée en 1872

| | |
|----------------------------------------------------------|--------|
| Blanc ou rosé 5cl | 4.30 € |
| Rosé agrumes 14cl | 6.30 € |
| Blanc façon Mojito 14cl | 6.30 € |
| Anis 2cl Ricard, Pastis | 4.00 € |
| Martini 5cl Blanc, Rosé ou Rouge | 4.30 € |
| Porto 5cl Rouge, Blanc | 4.30 € |
| Campari, Noilly Prat 5cl | 4.30 € |
| Marsala, Muscat 5cl | 4.30 € |
| Suze, Pineau des Charentes 5cl | 4.30 € |
| Martini Gin Martini rouge 5cl, Gin 2cl, tranche d'orange | 6.30 € |
| Cidre 25cl | 4.30 € |
| Kir Breton 25cl | 4.60 € |
| Kir 14cl | 4.30 € |
| Le Pétillant la coupe 14cl | 5.80 € |
| Kir Pétillant 14cl | 6.10 € |
| La coupe de Champagne 14cl | 8.90 € |
| Kir Royal 14cl | 9.20 € |
| Supplément soda | 1.00 € |
| Supplément sirop | 0.20 € |
| Supplément crème | 0.30 € |

Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Cerise, Fraise des Bois, Pamplemousse rose, Passion, Violette

LES BIÈRES PRESSION

| | 25cl | 50cl |
|---------------------------------------|--------|--------|
| Warsteiner Blonde - Allemagne | 4.00 € | 7.70 € |
| Duchesse Anne Façon Abbaye - Bretagne | 4.60 € | 9.00 € |
| König Ludwig Blanche - Allemagne | 4.60 € | 9.00 € |

LES BIÈRES BOUTEILLE

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Heineken - Hollande 33cl | 6.50 € |
| Desperados - France 33cl | 6.50 € |
| Lefte - Belgique 33cl | 6.50 € |
| Corona - Mexique 33cl | 6.50 € |
| IPA Blanche Hermine - France 33cl | 6.50 € |
| Kasteel - Belgique 33cl | 6.50 € |
| Bière sans alcool 25cl | 4.30 € |

LES VINS AU VERRE

Consultez nos ardoises

LES WHISKIES

| | | |
|-----------------|----------------------|----------------|
| Whisky baby 2cl | | 5.40 € |
| Whisky | | 7.40 € |
| Whisky + Soda | | 8.40 € |
| • IRISH | Paddy | 8.40 € |
| | JAMESON | |
| | ORIGINAL | 8.40 € |
| | BLACK BARREL | 9.40 € |
| • BOURBON | Four Roses | 8.40 € |
| • TENNESSE | Jack Daniel's | 8.40 € |
| • SCOTCH | Aberlour | 10 ans 8.40 € |
| | CHIVAS REGAL | 12 ans 8.40 € |
| | Cardhu | 12 ans 9.20 € |
| • ISLAY | Talisker | 10 ans 8.40 € |
| | Oban | 14 ans 9.90 € |
| | Lagavulin | 16 ans 10.40 € |

LES SODAS

Sirop au choix : fraise, menthe, grenadine, Citron, citron, kiwi, banane, pêche, cassis, orgeat, anis, coco, passion, violette

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|--------|
| Sirop à l'eau 25cl | 2.80 € |
| Diabolo 25cl | 3.40 € |
| Schweppes 25cl | 3.90 € |
| Orangina 25cl | 3.90 € |
| Badoit rouge, Evian 33cl | 3.90 € |
| Breizh Cola, Zéro 33cl | 3.90 € |
| Breizh thé, Agrum' 33cl | 3.90 € |
| Jus de fruits ou nectar 25cl | 3.90 € |
| <i>orange, ananas, pamplemousse, abricot, banane, ACE, fraise, pomme</i> | |
| Jus de tomate 25cl | 4.10 € |

LES COCKTAILS

| | |
|----------------------------------------------------------|--------|
| Planteur maison | 8.50 € |
| Américano maison | 9.50 € |
| SANS ALCOOL | |
| Bora bora cocktail d'exotique, sirop de grenadine | 6.90 € |
| Ibiza cocktail d'exotique, sirop de kiwi | 6.90 € |
| Virgin planteur | 6.90 € |

LES EAUX

| | 50cl | 1L |
|---------------|--------|--------|
| Evian | 4.50 € | 5.90 € |
| Badoit | 4.50 € | 5.90 € |

LE CIDRE

| | 25cl | 50cl | 75cl |
|-------------------|--------|--------|---------|
| Cidre brut | 4.30 € | 8.00 € | 12.00 € |

Montant minimum CB 5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en €.

LE VIN

LES VINS AU VERRE

Consultez
nos ardoises

BLANC

VINS DE LOIRE

37.5cl 75cl

| | | |
|---------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOP | 13.50 € | 20.50 € |
| Domaine «R» de la Grange - <i>Mise au domaine</i> | | |
| Chardonnay VDF | 14.50 € | 21.90 € |
| Domaine «R» de la Grange - <i>Mise au domaine</i> | | |
| Reuilly | | 27.50 € |
| Gérard Bigonneaux - <i>Mise au domaine</i> | | |
| Menetou-Salon AOP | 19.00 € | 34.50 € |
| Jean-Max ROGER - <i>Mise à la propriété</i> | | |
| Sancerre AOP | | 38.00 € |
| Jean-Max ROGER - <i>Mise à la propriété</i> | | |
| Pouilly Fumé AOP | | 39.00 € |
| Henri Bourgeois «En Travertin» - <i>Mise par H. Bourgeois</i> | | |

BORDEAUX

| | |
|------------------------------------------------------|---------|
| Sainte-Croix-du-Mont AOP | 29.00 € |
| Château La Grave - <i>Mise au château (moelleux)</i> | |

BOURGOGNE

| | |
|---------------------------------------------|---------|
| Saint Véran | 48.00 € |
| Joseph Drouhin - <i>Mise à la propriété</i> | |
| Pouilly-Vinzelles | 49.50 € |
| Joseph Drouhin - <i>Mise à la propriété</i> | |

ROSÉ

VINS DE LOIRE

37.5cl 75cl

| | | |
|---------------------------------------------------|---------|---------|
| Val de Loire IGP | 13.50 € | 20.50 € |
| Domaine «R» de la Grange - <i>Mise au domaine</i> | | |

SUD

| | |
|---------------------------------------------|---------|
| Côtes de Provence AOP | 29.00 € |
| Ferry La Combe - <i>Mise à la propriété</i> | |
| Cinsault Pays d'Oc IGP | 21.90 € |
| Vigne Antique | |

English version
Scan me!



ROUGE

VINS DE LOIRE

37.5cl 75cl

| | | |
|---------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Saint Nicolas de Bourgueil AOP | 14.50 € | 25.00 € |
| Domaine de la Gardière - <i>Mise au domaine</i> | | |
| Reuilly | | 27.50 € |
| Gérard Bigonneaux - <i>Mise à la propriété</i> | | |
| Sancerre AOP | 24.00 € | 39.00 € |
| Henri Bourgeois «Les Bonnes Bouches» - <i>Mise par H. Bourgeois</i> | | |

BORDEAUX

| | |
|-----------------------------------------------|---------|
| Côtes de Blaye AOP | 25.00 € |
| Château Loumelat - <i>Mise à la propriété</i> | |
| Puisseguin Saint Emilion AOP | 33.00 € |
| Château Lambersac - <i>Mise au château</i> | |

BOURGOGNE

| | | |
|---------------------------------------------|---------|---------|
| Pinot Noir | 25.00 € | 48.00 € |
| Joseph Drouhin - <i>Mise à la propriété</i> | | |
| Mercurey AOC | | 60.00 € |
| Joseph Drouhin - <i>Mise à la propriété</i> | | |

ÉTRANGERS

| | |
|-------------------------------------------------------|---------|
| Australien - Shiraz Cabernet «Artisan's Blend» | 27.50 € |
| Espagne - Rioja «El Meson» | 29.50 € |

VALLÉE DU RHÔNE

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|  Côtes-du-Rhône AOP | 15.00 € | 26.50 € |
| «Parallèle 45» - <i>Mise par P. Jaboulet</i> | | |
| Crozes-Hermitage AOP | | 34.00 € |
| «Les Jalets» - <i>Mise par P. Jaboulet</i> | | |

LANGUEDOC

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  Faugères AOC | 29.50 € |
| «Les Novices» - <i>Mise au domaine</i> | |
|  Pic Saint-Loup AOC | 34.50 € |
| «Château de Lascaux» - <i>Mise au domaine</i> | |

LES VINS AU PICHET

25cl 50cl

| | | |
|------------------------------------|--------|---------|
| BLANC Val de Loire IGP | 7.00 € | 13.00 € |
| Domaine «R» de La Grange | | |
| ROSÉ Val de Loire IGP | 7.00 € | 13.00 € |
| Domaine «R» de La Grange | | |
| ROUGE Côtes de Gascogne IGP | 7.00 € | 13.00 € |
| 1 Pour Tous | | |

Montant minimum CB 5 €

T-shirt et chaussures obligatoires. Tenues et esprits corrects exigés.
Possibilité de groupe, d'anniversaire ou d'apéro dînatoire, n'hésitez pas à nous contacter.



Les Entrées

| | |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| Terrine de campagne maison | 7.60 € |
| Calamars à la romaine | 7.60 € |
| Tartinades (Houmous et tzatziki) | 8.10 € |
| Assiette carpaccio de boeuf au choix | 10.20 € |
| Crousti d'andouille aux pommes | 10.50 € |
| Ceviche de poisson | 12.00 € |
| <i>(lait de coco, ananas, citron, coriandre)</i> | |
| Planche de charcuterie | 12.90 € |
| <i>(terrine de campagne, jambon de parme, andouille, chorizo)</i> | |
| Assiette de saumon mariné maison | 14.90 € |
| Assiette de saumon fumé maison | 14.90 € |
| Assiette de bigorneaux selon arrivage | 10.50 € |
| Assiette de bulots mayonnaise | 10.50 € |
| Les 6 huîtres n°3 | 11.50 € |
| Assiette de bulots et crevettes | 11.20 € |
| Buisson de crevettes roses mayonnaise | 11.20 € |
| Assiette du pêcheur | 15.70 € |
| <i>(huîtres, crevettes, bulots, bigorneaux)</i> | |

Les Salades

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Salade verte d'accompagnement | 3.50 € |
| <i>Salade et tomates</i> | |
| Salade Fermière | 14.00 € |
| <i>Salade, tomates, oeuf, croustillant de chèvre miel, noix, jambon de Parme</i> | |
| Poke Bowl Végétarien | 15.50 € |
| <i>Bouलगour, tomates cerises, concombre, ananas, pickles de chou rouge, houmous, sauce curry soja et huile de sésame</i> | |
| Salade César | 15.50 € |
| <i>Nuggets de poulet maison ou calamars à la romaine + salade, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, jambon de Parme</i> | |
| Salade Méli-mélo | 18.00 € |
| <i>Salade, tomates, ceviche de poisson, saumon fumé, saumon mariné, crème ciboulette, toasts</i> | |

Les Moules

Qualité moyenne de janvier à juin

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Servies avec frites ou salade | |
| Moules marinières | 14.90 € |
| Moules à la crème | 15.90 € |
| Moules curry | 15.90 € |
| Moules roquefort | 16.20 € |

Le Homard

Env 400 gr

A la carte d'avril à novembre selon arrivage

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Homard grillé au beurre nantais et persillade avec garniture du moment ou frites | |
| Pour 1 personne | 56 € |
| Homard frites, mayonnaise | |
| Pour 2 personnes | 60 € |

Les Poissons

Servi avec frites ou garniture du moment

| | |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------|
| Pavé de saumon au beurre nantais | 17.90 € |
| Ceviche <i>(lait de coco, ananas, citron, coriandre)</i> | 18.00 € |
| Poisson du chef | consultez nos ardoises |
| Choucroute de la mer | 21.90 € |
| <i>Saumon, haddock, poisson blanc, choux et beurre nantais</i> | |
| Saint Jacques sur son lit de fondue de poireaux et riz | 24.00 € |
| <i>Supplément garniture</i> | 3.50 € |

Assiette de fruits de mer

26.00 €

Huîtres, crevettes, langoustines, bigorneaux, bulots, demie araignée ou demi tourteau

Les Viandes

Servi avec frites ou garniture du moment

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Pièce du boucher sauce au choix | consultez nos ardoises |
| Entrecôte 300g | 24.50 € |
| <i>Sauce au choix : poivre, roquefort, beurre maître d'hôtel, béarnaise</i> | |
| Magret de canard sauce miel balsamique | 19.90 € |
| Souris d'agneau au thym <i>Pommes de terre grenailles</i> | 21.90 € |
| <i>Supplément sauce</i> | 1.00 € |
| <i>Supplément garniture</i> | 3.50 € |

Les Tartares

Tous nos tartares maison sont servis avec frites et salade

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tartare de bœuf | 17.90 € |
| Tartare de bœuf et lardons | 18.90 € |
| Tartare de bœuf et parmesan | 18.90 € |
| <i>Les tartares de bœuf sont servis avec : œuf, câpres, échalotes, ciboulette et cornichons</i> | |
| Préparation en cuisine | 0.50 € |

Les Carpaccios

Tous les carpaccios sont servis avec frites et salade

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Carpaccio au parmesan | |
| Carpaccio au roquefort | 2 assiettes |
| Carpaccio au chèvre | au choix |
| Carpaccio aux câpres | 15.50 € |
| Carpaccio nature | |

Les Crustacés

| | | |
|-------------------------------------------------------|--------------------|---------|
| Huîtres moyennes n°3 | les 6 | 11.50 € |
| | les 9 | 15.00 € |
| | les 12 | 18.50 € |
| Araignée ou tourteau <i>Selon arrivage</i> | | 13.50 € |
| Assiette de langoustines <i>Selon arrivage</i> | | 21.90 € |
| Assiette de fruits de mer | | 26.00 € |
| Plateau de fruits de mer | 1 personne | 48.00 € |
| | 2 personnes | 90.00 € |

Les Fromages

Camembert, pont l'évêque, chèvre et reblochon

| | |
|---------------------------------|--------|
| Assiette de 2 fromages au choix | 5.40 € |
| Assiette de 4 fromages | 7.90 € |

PIZZAS SUR PLACE OU À EMPORTER

Les Pizzas

Choisissez votre base crème ou tomate

| | |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| La Roma | 13.50 € |
| <i>Mozza, jambon, origan</i> | |
| La Reine | 14.50 € |
| <i>Mozza, jambon, champignons, œuf, origan</i> | |
| La Bergère | 15.00 € |
| <i>Mozza, jambon, miel, chèvre, origan</i> | |
| La 4 Fromages | 15.00 € |
| <i>Mozza, emmental, chèvre, reblochon, origan</i> | |
| L'Orientale | 15.50 € |
| <i>Mozza, merguez, chorizo, œuf, origan</i> | |
| La Savoyarde | 16.00 € |
| <i>Mozza, pommes de terre, lardons, reblochon, crème, origan</i> | |
| La Parma | 17.00 € |
| <i>Mozza, jambon de Parme, pesto, parmesan, origan</i> | |
| La Nordique | 17.00 € |
| <i>Mozza, saumon fumé, crème, origan</i> | |
| La 1/2 pizza + salade verte | 13.50 € |

Supplément de rajout proportionnel à l'ingrédient

Menu Ile aux Trésors

(- de 12 ans)

9.90 €

1/2 pizza Margarita ou Roma
ou steak haché frites
ou jambon frites
ou moules frites
+
Mousse au chocolat
ou Duo de glaces

Les Desserts

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Duo de mignardises au choix | 5.40 € |
| <i>(mousse au chocolat, panna cotta mangue, salade de fruits, fromage blanc au coulis de fruits rouges)</i> | |
| Mousse au chocolat maison | 5.40 € |
| Fromage blanc au coulis de fruits rouges | 5.40 € |
| Salade de fruits | 5.40 € |
| Baba au rhum revisité à l'ananas | 6.90 € |
| Ile flottante | 6.90 € |
| Profiteroles au chocolat | 6.90 € |
| Trio de panna cotta maison | 6.90 € |
| Crème brûlée maison | 6.90 € |
| Palette de gourmandises | 7.70 € |
| Café gourmand | 8.20 € |
| Thé ou chocolat Gourmand | 9.00 € |

Coupe glacée :

| | |
|----------------------------------|--------|
| 1 boule | 3.00 € |
| 2 boules | 5.10 € |
| 3 boules | 6.80 € |
| Supplément crème fouettée | 2.00 € |

Les parfums :

Vanille, Fraise, Chocolat, Chocolat blanc, Coco, Menthe, Citron vert, Café, Pistache, Caramel, Cassis

Les Coupes Glacées

8.80 €

| | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Café liégeois | 3 boules café, coulis de café, crème fouettée |
| Chocolat liégeois | 3 boules chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée |
| Caramel liégeois | 3 boules caramel, coulis de caramel, crème fouettée |
| Dame blanche | 3 boules vanille, coulis de chocolat, crème fouettée |
| After eight | 2 boules menthe, 1 boule chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée |
| Exquise | 1 boule chocolat, 1 boule caramel, 1 boule chocolat blanc, coulis de chocolat, crème fouettée |
| Complice | 1 boule coco, 1 boule caramel, 1 boule chocolat blanc, coulis de caramel, crème fouettée |
| Spécial sorbets | 1 boule cassis, 1 boule fraise, 1 boule citron vert, coulis de fruits rouges, crème fouettée |