

# Les Terrasses de la Potinière

LARMOR-PLAGE



## LES BULLES



	Bt 75cl
<b>Champagne Th.Roederer</b>	59.00 €
<b>Champagne L.Roederer</b>	80.00 €
<b>Champagne Th.Roederer Rosé</b>	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 €
<b>Anis</b> 2cl Ricard, Pastis	4.00 €
<b>Martini</b> 5cl Blanc, Rosé ou Rouge	4.30 €
<b>Porto</b> 5cl Rouge, Blanc	4.30 €
<b>Campari, Noilly Prat</b> 5cl	4.30 €
<b>Marsala, Muscat</b> 5cl	4.30 €
<b>Suze, Pineau des Charentes</b> 5cl	4.30 €
<b>Martini Gin</b> Martini rouge 5cl, Gin 2cl, tranche d'orange	6.30 €
<b>Cidre</b> 25cl	4.30 €
<b>Kir Breton</b> 25cl	4.60 €
<b>Kir</b> 14cl	4.30 €
<b>Le Pétillant</b> la coupe 14cl	5.80 €
<b>Kir Pétillant</b> 14cl	6.10 €
<b>La coupe de Champagne</b> 14cl	8.90 €
<b>Kir Royal</b> 14cl	9.20 €
Supplément soda	1.00 €
Supplément sirop	0.20 €
Supplément crème	0.30 €
<i>Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Cerise, Fraise des Bois, Pamplemousse rose, Passion, Violette</i>	

## LES BIÈRES PRESSION

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

## LES BIÈRES BOUTEILLE

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

## LES VINS AU VERRE

Consultez nos ardoises

## LES WHISKIES

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

## LES SODAS

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

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

## LES COCKTAILS

<b>Planteur maison</b>	8.50 €
<b>Américano maison</b>	9.50 €
SANS ALCOOL	
<b>Bora bora</b> cocktail d'exotique, sirop de grenadine	6.90 €
<b>Ibiza</b> cocktail d'exotique, sirop de kiwi	6.90 €
<b>Virgin planteur</b>	6.90 €

## LES EAUX

	50cl	1L
<b>Evian</b>	4.50 €	5.90 €
<b>Badoit</b>	4.50 €	5.90 €

## LE CIDRE

	25cl	50cl	75cl
<b>Cidre brut</b>	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

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

#### BORDEAUX

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

#### BOURGOGNE

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

### ROSÉ

#### VINS DE LOIRE

37.5cl 75cl

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

#### SUD

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

English version  
Scan me!



### ROUGE

#### VINS DE LOIRE

37.5cl 75cl

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

#### BORDEAUX

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


#### BOURGOGNE

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

#### ÉTRANGERS

<b>Australien - Shiraz Cabernet</b> «Artisan's Blend»	27.50 €
<b>Espagne - Rioja</b> «El Meson»	29.50 €

#### VALLÉE DU RHÔNE

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

#### LANGUEDOC

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

### LES VINS AU PICHET

25cl 50cl

<b>BLANC Val de Loire IGP</b>	7.00 €	13.00 €
Domaine «R» de La Grange		
<b>ROSÉ Val de Loire IGP</b>	7.00 €	13.00 €
Domaine «R» de La Grange		
<b>ROUGE Côtes de Gascogne IGP</b>	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

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

## Les Salades

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

## Les Moules

Qualité moyenne de janvier à juin

<b>Servies avec frites ou salade</b>	
<b>Moules marinières</b>	14.90 €
<b>Moules à la crème</b>	15.90 €
<b>Moules curry</b>	15.90 €
<b>Moules roquefort</b>	16.20 €

## Le Homard

Env 400 gr

A la carte d'avril à novembre selon arrivage

<b>Homard grillé au beurre nantais et persillade avec garniture du moment ou frites</b>	
Pour 1 personne	56 €
<b>Homard frites, mayonnaise</b>	
Pour 2 personnes	60 €

## Les Poissons

Servi avec frites ou garniture du moment

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

<b>Pièce du boucher sauce au choix</b>	consultez nos ardoises
<b>Entrecôte 300g</b>	24.50 €
<i>Sauce au choix : poivre, roquefort, beurre maître d'hôtel, béarnaise</i>	
<b>Magret de canard sauce miel balsamique</b>	19.90 €
<b>Souris d'agneau au thym</b> <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

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

## Les Carpaccios

Tous les carpaccios sont servis avec frites et salade

<b>Carpaccio au parmesan</b>	
<b>Carpaccio au roquefort</b>	2 assiettes
<b>Carpaccio au chèvre</b>	au choix
<b>Carpaccio aux câpres</b>	15.50 €
<b>Carpaccio nature</b>	

## Les Crustacés

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

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

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

### Coupe glacée :

<b>1 boule</b>	3.00 €
<b>2 boules</b>	5.10 €
<b>3 boules</b>	6.80 €
<b>Supplément crème fouettée</b>	2.00 €

Les parfums :

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

# Les Coupes Glacées

8.80 €

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