



L' ARMATEUR  
• RESTAURANT •



*Tous nos plats sont faits maison (en dehors des glaces), élaborés le plus possible à partir de produits frais, de saison, et locaux.*

*All our dishes are homemade (apart from ice cream), made as much as possible from fresh, seasonal, and local products.*



L' ARMATEUR  
• RESTAURANT •

*Menu enfant*

*Pièce de viande*

*Ou*

*Filet de poisson*

*et leur accompagnement*

*+*

*Boule de glace*

*(vanille, fraise ou chocolat)*

*Children menu*

*Cut of meat*

*Or*

*Fish fillet*

*and their side dish*

*+*

*Ice cream*

*(vanilla, strawberry or chocolate)*

*18,00*

## *Entrées / Starters*

### *Assiette d'huîtres de Kermor (6, 9 ou 12)*

*Plate of oysters from Kermor (6, 9 or 12)*

*12,00 - 17,00 - 22,00*

### *Velouté d'asperges et pointes d'asperges rôties*

*Aspergus cream soup and its roasted aspergus spears*

*16,00*

### *Salade chaude de coquillages au chorizo ibérique et à l'ail des ours*

*Shellfish with Iberian chorizo and bear's garlic*

*18,00*

### *Pissaladière revisitée*

*Revisited "Pissaladière" (anchovy and onion)*

*14,00*

### *Boudin noir snacké et sa gelée à la pomme, accompagnés de pommes cuisinées en trois façons*

*Blood sausage and its apple jelly, served with apples cooked in three ways*

*14,00*

## *Plats / Main courses*

### *Poissons / Fishes*

*Pavé de merlu et linguines accompagnés d'un beurre blanc à l'ail des ours et de légumes sautés*

*Hake steak and linguine served with a bear's garlic white butter sauce and sauteed vegetables*

*22,00*

*Filet de rouget Barbet et son fumet de poisson, accompagnés de coquillages au naturel et d'un risotto de fenouil*

*Red Mullet fillet and its fish stock, served with shellfish and a risotto of fennel*

*32,00*

### *Viandes / Meats*

*Échine de porc confite et son jus au cidre, accompagnés d'une mousseline de pomme de terre et de légumes sautés*

*Confit pork loin and its cider sauce, served with mashed potatoes and sauteed vegetables*

*22,00*

*Épaule d'agneau confite dans son jus, accompagnée de carottes au zaatar rôties et d'une mousseline de pois chiche*

*Confit lamb shoulder, served with zaatar roasted carrots and a chickpea mousseline*

*30,00*

## *Fromages / Cheeses*

### *Trilogie de fromages de la Fromagerie des Halles, salade et toasts*

*Trilogy of cheeses from the « Fromagerie des Halles », served with salad and toasts*

*13,50*

## *Desserts*

### *Poire façon Belle-Hélène*

*Revisited Belle-Hélène pear*

*10,00*

### *Salade de kiwi à la crème Chantilly et son bûcûit breton*

*Kiwifruit salad, served with a Chantilly cream and a Breton biscuit*

*10,00*

### *Entremet passion - ananas et noix de coco et son bûcûit breton*

*Coconut, Passion fruit and pineapple entremet and its Breton biscuit*

*12,00*

# Boissons

## Boissons fraîches

### Sodas et jus de fruits :

Coca-Cola, 33 cl .....	4,00
Coca-cola ZERO, 33 cl .....	4,00
Fanta, 25 cl .....	4,00
Sprite 25 cl .....	4,00
Fuzetea, 25 cl .....	4,00
Schwepes, 25 cl .....	4,00
Limonade (Houl), 25 cl .....	4,00
Diabolo, 27 cl .....	5,00
Sirop à l'eau, 27 cl .....	2,50
Jus de fruits bio (Recolt), 25 cl .....	4,50

### Eaux :

Eau plate (Plancoët), 1L .....	4,50
Eau gazeuse (Plancoët), 1L .....	5,00
Eau gazeuse (Plancoët), 33 cl .....	3,00

### Cidres :

Cidre Val de Rance, 75 cl .....	13,50
Cidre Val de Rance, 33 cl .....	4,50

### Bières :

Armoría blonde, 33 cl .....	6,50
Armoría blanche, 33 cl .....	6,50
Armoría IPA, 33 cl .....	6,50
Jupiler sans alcool, 33 cl .....	6,00

## Spiritueux

### Whisky :

Talisker, 10 ans, 2 cl .....	12,00
Nikka Days, 2 cl .....	10,00
Armorik, 2 cl .....	10,50
Eddu, 2 cl .....	12,50

### Rhum ambré :

Armateurs, 2 cl .....	11,50
Baie des trésors (sec), 2 cl .....	12,00
Baie des trésors, humide 2 cl .....	12,00

### Gin (breton) :

Malouin's, 2 cl .....	9,50
Octopus, 2 cl .....	8,00

## Aperitifs

### Kir :

Kir (Bourgogne aligoté), 12,5 cl ...	11,00
« Kir royal », 15 cl .....	15,00
« Kir breton », 12,5 cl .....	7,00

### Autres :

Porto, 2 cl .....	7,00
Martini, 2 cl .....	7,00
Vodka, 2 cl .....	7,50
Suze, 2 cl .....	6,50
Ouestis (Pastis breton), 15 cl .....	6,50
Armagnac, 2 cl .....	11,00
Cognac, 2 cl .....	11,00
Calvados vieux, 2 cl .....	11,00
Limoncello, 2 cl .....	7,00
Baileys, 2 cl .....	7,00
Crème de rhum vieux, 2 cl .....	7,00
Kremmig, 2 cl .....	7,00
Get 27 / Get 31, 2 cl .....	7,00

## Boissons chaudes

### Cafés :

Café, .....	3,00
Café double, .....	5,80
Noisette, .....	3,50
Café crème, .....	5,50
Irish coffee, .....	10,50
Décaféiné, .....	3,00

### Chocolats :

Chocolat, .....	5,50
Chocolat viennois, .....	7,50

### Thés et infusions :

Thé Earl Grey, .....	4,50
Thé vert menthe, .....	4,50
Infusion fruits rouges, .....	4,50
Infusion verveine - menthe, .....	4,50
Infusion camomille, .....	4,50

# Cocktails

## Rhum

**Ti' Punch**, 15 cl ..... 7,50  
Rhum blanc (Damoiseau), citron vert, sirop de sucre de canne

**Ti' Punch ambré supérieur**, 15 cl. 14,50  
Rhum ambré supérieur, citron vert, sirop de sucre de canne

**Cuba libre**, 15 cl ..... 7,50  
Rhum blanc (Damoiseau), coca-cola, citron vert

## Tequila

**Tequila sunrise** 15 cl ..... 10,50  
Tequila, jus d'orange, grenadine

## Vodka

**Caipiroska**, 15 cl ..... 10,50  
Vodka, citron vert, cassonade

## Cachaça

**Caipirinha**, 15 cl ..... 10,50  
Cachaça, citron vert, cassonade

## Campari / Martini

**Americano**, 15 cl ..... 7,50  
Campari, Martini rouge ou blanc, eau pétillante

## Gin

**Gin tonic**, 15 cl ..... 7,50  
Gin, Schweppes tonic

**Gin tonic supérieur**, 15 cl ..... 12,00  
Gin supérieur, Schweppes tonic

## Spritz

**Aperol Spritz**, 15 cl ..... 9,50  
Aperol, Prosecco, eau pétillante

**Campari Spritz**, 15 cl ..... 9,50  
Campari, Prosecco, eau pétillante

**Limoncello Spritz**, 15 cl ..... 9,50  
Limoncello, Prosecco, eau pétillante

**Hugo Spritz**, 15 cl ..... 9,50  
Liqueur de fleurs de sureau, Prosecco, eau pétillante

# Cocktails sans alcool

**Sunlight**, 25 cl ..... 10,50  
Jus d'orange, Jus d'ananas, grenadine

**Virgin punch**, 25 cl ..... 10,50  
Sirop de rhum, sirop de passion, sirop de mangue, Jus d'orange, citron vert

# *Formule du midi / Lunchtime formula*

*Entrée + Plat*

*ou Plat + Dessert*

*Starter + Main course*

*Or Main course + Dessert*

*29,00 €*

*Entrée + Plat + Dessert*

*Starter + Main course +  
Dessert*

*35,00 €*

## *Entrées / Starters*

*Assiette de six huîtres de Kermor*

*Plate of six oysters*

*Boudin noir snacké et sa gelée à la pomme, accompagnés de pommes  
cuisinées en trois façons*

*Blood sausage and its apple jelly, served with apples cooked in three ways*

*Pissaladière revisitée*

*Revisited "Pissaladière" (anchovy and onion)*

---

## *Plats / Main courses*

*Pavé de merlu et linguines accompagnés d'un beurre blanc à l'aïl  
des ours et de légumes sautés*

*Hake steak and linguine served with a bear's garlic white butter sauce and  
sauteed vegetables*

*Échine de porc confite et son jus au cidre, accompagnés d'une  
mousseline de pomme de terre et de légumes sautés*

*Confit pork loin and its cider sauce, served with mashed potatoes and sauteed  
vegetables*

---

## *Fromages & Desserts :*

*Poire façon belle-Hélène*

*Revisited Belle-Hélène pears*

*Salade de kiwi à la crème Chantilly et son biscuit breton*

*Kiwifruit salad, served with a Chantilly cream and a Breton biscuit*

*Trilogie de fromages de la Fromagerie des Halles, salade et toasts  
(+3€)*

*Trilogy of cheeses from the « Fromagerie des Halles », salad and toasts*