

les vacances 2009

€

les moules de Bouchots de la baie du Mont Saint-Michel

à l'ail et vin blanc

entrée 9.50-

plat 13.00-

en mouclade

entrée 10.50-

plat 14.50-

à la troll's et lardons

plat 14.50-

les homards de notre vivier

Nos homards sont servis entiers, et cuits à la minute, par personne ou en demi pour deux

la bisque de homard

8,50-

le homard grillé au beurre à l'ail

41,00-

le homard tiède en belle vue

41,00-

le homard à la crème et aux légumes

43,00-

le homard à l' armoricaine

43,00-



les rosés de l'été

*Beaujolais villages rosé	Eric Morin	2007	13.00-
cépage gamay	le verre		2.40-
	le demi pichet		6.50-
Domaine d'Astruc cépage SYRAH		2007	15.00-
*Côtes de Buzet tradition	Caves de Buzet		11.50-
Chinon rosé 2006			22.00-
*Le pigeonier AOC Touraine cépage Côt			
	Christophe Guestault		15.00-
Alsace pinot noir mise grafé		demi	14.50-
		bt	23.50-

* achat direct chez le producteur