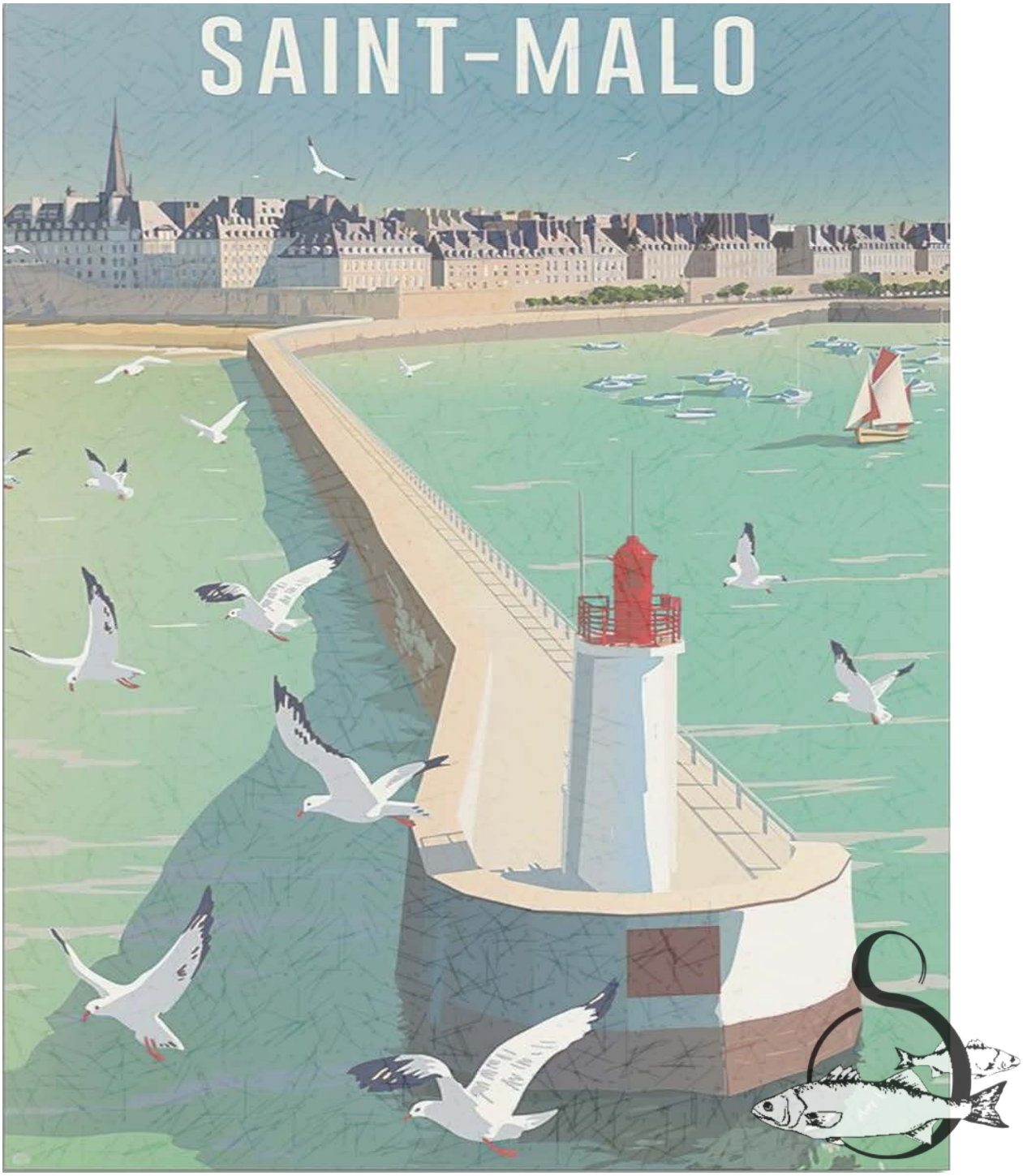
Brasserie du Sillon



Les Fruits de mer

Ne pouvoir vous servir exceptionnellement certains produits est un gage de qualité et de fraîcheur. Crabe « Tourteau ou araignée » selon l'arrivage.*

Assiette du Grand-Bé

« 3 huîtres Creuses n°3 de Cancale, 120g de langoustines, 55g de crevettes roses, 100g de bulots et 50gr de bigorneaux »

28.00 €

Le Sillon

« 2 huîtres Creuses n°3 de Cancale, 2 huîtres Plates Sauvages, ½ crabe*, 120g de langoustines, 70g de crevettes roses »

35.50 €

Le Matelot

« 2 huîtres Creuses n°3 de Cancale, 2 huîtres Plates Sauvages½ crabe*, 120g de langoustines, 70g de crevettes roses, 120g de bulots et 50gr de bigorneaux »

44.00 €

Le Cap Fréhel

« 1/2 crabe*, 300g de langoustines, 95g de crevettes roses, 150g de bulots et 50g de bigorneaux »

52.00 €

Le Goëland

« 1 crabe*, 450g de langoustines, 150g de crevettes roses »

66.50 €

Le Plateau Titouan

6 huîtres Creuses N°3 de Cancale, 6 huîtres Plates Sauvages, 1 crabe*, 300g de langoustines, 70g de crevettes roses, 150g de bulots et 50g de bigorneaux

72.50 €

Le Cézembre

« 3 huîtres Creuses N°3de Cancale, 2 crabes*, 3 huîtres Plates Sauvages, 450g de langoustines, 125g de crevettes roses, 150g de bulots et 80g de bigorneaux »

91.50 €

Le Grand Large (2 pers)

« 1 Homard, 6 huîtres Creuses n°3 de Cancale, 6 huîtres Plates Sauvages, 2 crabes*, 300g de langoustines, 95g de crevettes roses, 150g de bulots et 80g de bigorneaux »

146.00 €

Le Royal (2 pers)

« 1 Homard, 10 huîtres Creuses n°3 de Cancale, 10 huîtres Plates Sauvages, 2 crabes*, 450g de langoustines, 300g de bulots, 50g de bigorneaux et 95g de crevettes roses »

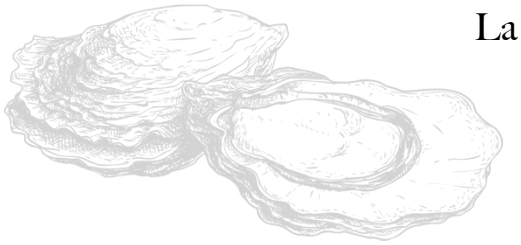
186.50 €

Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les tickets restaurants. Notre restaurant n'accepte plus les chèques. Prix Nets TTC en euros.

Bar à Coquillages & Crustacés

Plateau de Langoustines *(environ 350 grs)*	29.00 €
Timbale de 300gr de bulots cuits au court bouillon	16.00 €
Assiette de 200 gr de crevettes roses	18.00 €
Plateau des Sablons « *Tourteau ou Araignée selon arrivage* »	18.00 €

Les Huîtres Creuses



La Creuse N°3 (les 6) 15.00€
(les 9) 22.50 €
Mr Daniel Tony

Le Plateau d'Huîtres d'Exception
3 Huîtres spéciales N°3« Ostra Regal », 3 Huîtres spéciales « Sentinelle » N°2,
3 Huîtres Plates « Sauvages »
36.00 €

Nos Huîtres d'Exception

La Spéciale L'Ostra Regal N°3 (les 6) 21.00 €
(les 9) 31.50 € (les 12) 42.00 € soit 3.50 € La pièce
Famille Boutrais

Elle est cultivée pendant 4 ans dans la conche de Bannow Bay en Irlande.

La Spéciale Huître Plate "Sauvage" (les 6) 21.00 €
(les 9) 31.50 € (les 12). 42.00 € soit 3.50 € La pièce
Armement Paul-Henry Jehanno.

Pêche responsable, cette huître est récoltée uniquement à la main dans des gisements d'eaux naturelles et hors parcs à huîtres.

La Spéciale Sentinelle N°3 (les 6) 20.50 €
(les 9) 31.00 € (les 12) 41.00 € soit 3.50 € La pièce
Famille Boutrais

Le naissain de cette huître est sélectionné en France avec le plus grand soin, avant d'être envoyé dans le comté de Down en Irlande du Nord, où il sera élevé pendant près de 3 ans.

Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les tickets restaurants. Notre restaurant n'accepte plus les chèques. Prix Nets TTC en euros.

Les Trésors de notre vivier

HOMARDS BRETONS de La Criée d'Audierne – Plouhinec (29780)
Pêchés sous vos yeux dans notre vivier et cuits à la demande.

Homard Poché au court bouillon, *servi tiède, mayonnaise*
18.00 € les 100 g

Homard Grillé au naturel, *crémeuse de homard*
18.00 € les 100 g

Homard Grillé au beurre demi-sel, *flambé au cognac Hennessy*
18.00 € les 100 g

Les Garnitures

5.00 €
Pommes allumettes, écrasé de pommes de terre, salade verte, pommes de terre grenailles, poêlée de légumes et pommes anglaises

La Pêche de nos côtes

Les poissons de ligne de nos côtes sont servis entiers, selon l'arrivage journalier. Nos arrivages sont quotidiens pour vous garantir des produits de fraîcheur.

Turbot du Pays
9.00 € / les 100gr

Saint-Pierre
9.00 € / les 100gr

Dorade Royale
8.50 € / les 100 gr

Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les tickets restaurants. Notre restaurant n'accepte plus les chèques. Prix Nets TTC en euros.

Les Entrées

Soupe de poissons de roche et crustacés faite maison, condiments
18.00 €

Œuf BIO parfait sur son nid d'épinards
Nuage émulsionné en persillade, poitrine fumée rôtie et petits croûtons sautés au beurre demi-sel
19.00 €

Lieu jaune fumé par nos soins au bois de Hêtre
Citron trompe l'œil à l'huile d'olive BIO d'Espagne
20.00 €

Caquelon de 12 escargots au beurre persillé
De la ferme des Vallons
20.00 €

Cocotte Lutée de St-Jacques de plongée & ris de veau
Sauce Suprême aux champignons blonds et truffe, julienne de légumes
23.00 €

La Tatin d'échalotes caramélisées
Et sa crème fraîche AOP de Normandie
18.00 €

La noix de St-Jacques de plongée en deux façons :
Tartare aux éclats de noisette et pétales fumées, déclinaison d'agrumes en texture
22.00 €

Fricassée d'Ormeaux de plongée en persillade
Purée fine de céléri, mélange de jeunes pousses en salade
26.00 €

Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les tickets restaurants. Notre restaurant n'accepte plus les chèques. Prix Nets TTC en euros.

Les Poissons selon arrivage

Saumon d'Ecosse poêlé sur peau
Tombée de pousses d'épinards, beurre fondu citronné à l'aneth et noix grillée
20.00 €

Effiloché d'Aile de Raie à la Grenobloise
Sur son écrasé de pomme de terre
23.00 €

Choucroute de la mer braisée à la crème de Normandie
23.00 €

Le Retour du Marché : Le Chef vous propose
24.00 €

Belle sole meunière traditionnelle au beurre citronné,
Et ses pommes anglaises
39.00 €

Brochette de noix de St-Jacques de plongée à l'ancienne
Poêlée de légumes sautées et son émulsion au chorizo Ibérique
24.00 €

Pavé de Lieu jaune rôti,
Mijoté d'haricots cocos blancs et son andouille Bretonne snackée
23.00 €

Râgout de Lotte à la Provençale, pistil de safran
Champignons des bois, poitrine fumée & pommes anglaises
26.00 €

Choucroute Royale du Sillon (1 pers)
Chou braisé à la crème, noix de St-Jacques, saumon, cabillaud, haddock, crevettes roses et langoustines
32.00 €

Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les tickets restaurants. Notre restaurant n'accepte plus les chèques. Prix Nets TTC en euros.

Les Viandes

C'est avec le plus grand soin que nous sélectionnons notre viande ; d'origine française et nous privilégions les producteurs locaux.

Cuisse de cochon fermier rôtie à basse température
Laquée à la graine de moutarde blonde torréfiée, céléri rôti aux épices fumées
29.00 €

Joue de porc confite à la Bourguignonne
Pommes de terre grenailles & carottes fanes glacées
21.00 €

Blanquette de veau façon Grand-Mère
Champignons des bois, carottes
24.00 €

Magret de canard fermier rôti au miel,
Et ses pommes de terre grenailles en persillade
23.00 €

Nos Viandes de « Bœuf »

Châteaubriand poêlé au sautoir, sauce poivre noir de Sarawak,
Et ses pommes allumettes maison
36.00 €

Véritable Tartare de Bœuf coupé au couteau dans le cœur du filet de boeuf,
Servi au guéridon et ses pommes allumettes maison
34.00 €

Filet de Bœuf du Vigneron
Sauce de vin rouge de Loire, moutarde à l'ancienne et son mout de raisin, pommes allumettes maison
38.00 €

Le Burger du Sillon
(Pain Burger maison)
« Filet de Bœuf, cheddar fermier AOP, poitrine de cochon fumée par nos soins, sauce tartare, oignons rouges, pickles de cornichons, salade gourmande »
Et ses pommes allumettes
28.00 €

Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les tickets restaurants. Notre restaurant n'accepte plus les chèques. Prix Nets TTC en euros.

Le Coin du fromager : Fromagerie des Halles

Roulante de fromages fermiers affinés
« La fromagerie de Maryline & Bruno » **8.50 €**

Les Gourmandises de Jérémy

(Les desserts sont à choisir en début de repas) `

Tous nos desserts et crèmes glacées sont confectionnés dans nos locaux par notre Chef Pâtissier « Jérémy Languille » @Jérémy Languille

La Crème brulée à la Vanille Bourbon
8.50 €

Le Galet du Sillon « Dessert Signature »
« Biscuit et croustillant pistache, gel et ganache montée myrtille, sorbet myrtille »
9.50 €

La Brioche retrouvée
« Brioche poêlée, ganache montée au miel, granola, crème glacée pain au chocolat»
9.50 €

Le Dessert du jour de notre Chef Pâtissier Jérémy Languille
10.00 €

La Forêt Noire
« Biscuit moelleux chocolat, ganache cerise noire, ganache montée vanille Bourbon, sorbet griotte »
9.50 €

L'Eclair acidulé
« Crémeux citronn, praliné amande kasha, ganache montée Yuzu et sorbet litchi »
9.50 €

Le Soleil en Hiver
« Ananas, mangue, passion vanille en marmelade, gel passion, crémeux mangue, dacquoise amande et sorbet exotique »
9.50 €

La Noisette & Citron
« Ganache montée noisette, praliné noisette fleur de sel, biscuit noisette et citron confit, mousseline noisette et sorbet citron jaune »
9.50 €

Le Café Gourmand *et ses mignardises (hors menus)*
9.50 €

Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les tickets restaurants. Notre restaurant n'accepte plus les chèques. Prix Nets TTC en euros.

Menu La Brise

38.00 €

Assiette de l'écailleur
« 3 huîtres creuses N° 3 de Cancale, 3 crevettes roses, bulots et bigorneaux »

Soupe de poissons de roche et crustacés *faite maison*

La Tatin d'échalotes caramélisées
Et sa crème fraîche AOP de Normandie

Lieu jaune fumé par nos soins au bois de Hêtre
Citron trompe l'œil à l'huile d'olive BIO des Baux de Provence

♦ ♦ ♦

Effiloché d'Aile de Raie à la Grenobloise
Sur son écrasé de pomme de terre

Pavé de Lieu jaune rôti,
Mijoté d'haricots cocos blancs et son andouille Bretonne snackée

Choucroute du pêcheur et sa trilogie de poissons

Le Retour du Marché : Le Chef vous recommande (+3.00 €)

Blanquette de veau façon Grand-Mère
Champignons des bois, carottes

Cuisse de cochon fermier rôtie à basse température
Laquée à la graine de moutarde blonde torréfiée, céléri rôti aux épices fumées

♦ ♦ ♦

Le Soleil en Hiver
« Ananas, mangue, passion vanille en marmelade, gel passion, crémeux mangue, dacquoise amande et sorbet exotique »

Le Dessert du jour de notre Chef Pâtissier

La Noisette & Citron
« Ganache montée noisette, praliné noisette fleur de sel, biscuit noisette et citron confit, mousseline noisette et sorbet citron jaune »

Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les tickets restaurants. Notre restaurant n'accepte plus les chèques. Prix Nets TTC en euros.

Menu Le Sillon

48.00 €

Plateau du Petit-Bé
« 3 huîtres creuses N° 3 de Cancale,120g de langoustines, 6 crevettes roses, bulots et bigorneaux »

La noix de St-Jacques de plongée en deux façons :
Tartare aux éclats de noisette et pétales fumées, déclinaison d'agrumes en texture

Œuf BIO parfait sur son nid d'épinards
Nuage émulsionné en persillade, poitrine fumée rôtie et petits croûtons sautés au beurre demi-sel

Caquelon de 12 escargots au beurre persillé
De la ferme des Vallons

Cocotte Lutée de St-Jacques de plongée & ris de veau
Sauce Suprême aux champignons blonds et truffe, julienne de légumes

♦ ♦ ♦

Chateaubriand poêlé au poivre noir de sarawak
et ses pommes allumettes maison

Râgout de Lotte à la Provençale, pistil de safran
Champignons des bois, poitrine fumée & pommes anglaises

Brochette de noix de St-Jacques de plongée à l'ancienne
Poêlée de légumes sautées et son émulsion au chorizo Ibérique

Belle sole meunière traditionnelle au beurre citronné, ***(+5.00 €)***
Et ses pommes anglaises

Le Retour du Marché : Le Chef vous recommande

Magret de canard fermier rôti au miel,
Et ses pommes de terre grenailles en persillade

♦ ♦ ♦

Roulante de fromages fermiers affinés

Ou

Dessert au choix à la carte

Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les tickets restaurants. Notre restaurant n'accepte plus les chèques. Prix Nets TTC en euros.

Les Déjeuners du Sillon

28.00 €

(Ce menu est servi du lundi au vendredi, le midi uniquement et hors week-end et jours fériés)

Timbale de bulots cuits au court bouillon,
Et sa mayonnaise maison

Cassolette de Haddock
Fondue de poireaux et son œuf pôché

Dégustation d'Huîtres Sauvages
« 3 Huîtres Creuses Ostrea Regal N°3 et 3 Huîtres Sauvages »

◆ ◆ ◆

Dos de Morue dessalée, vinaigrette à l'échalotes et salicornes
Servie avec son écrasé de pommes de terre

Le Retour du Marché : Le Chef vous recommande (+3.00 €)

Joue de porc confite à la Bourguignonne
Pommes de terre grenailles & carottes fanes glacées

◆ ◆ ◆

La Crème brulée à la Vanille Bourbon

L'Eclair acidulé
« Crémeux citronn, praliné amande kasha, ganache montée Yuzu et sorbet litchi »

Le Dessert du jour de notre Chef Pâtissier (+1,50 €)

Menu Pirate 12.00 €

(jusqu'à 12 ans)

Filet de saumon ou Suprême de volaille avec pommes allumettes

◆ ◆ ◆

Coupe de crème glacée

Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les tickets restaurants. Notre restaurant n'accepte plus les chèques. Prix Nets TTC en euros.