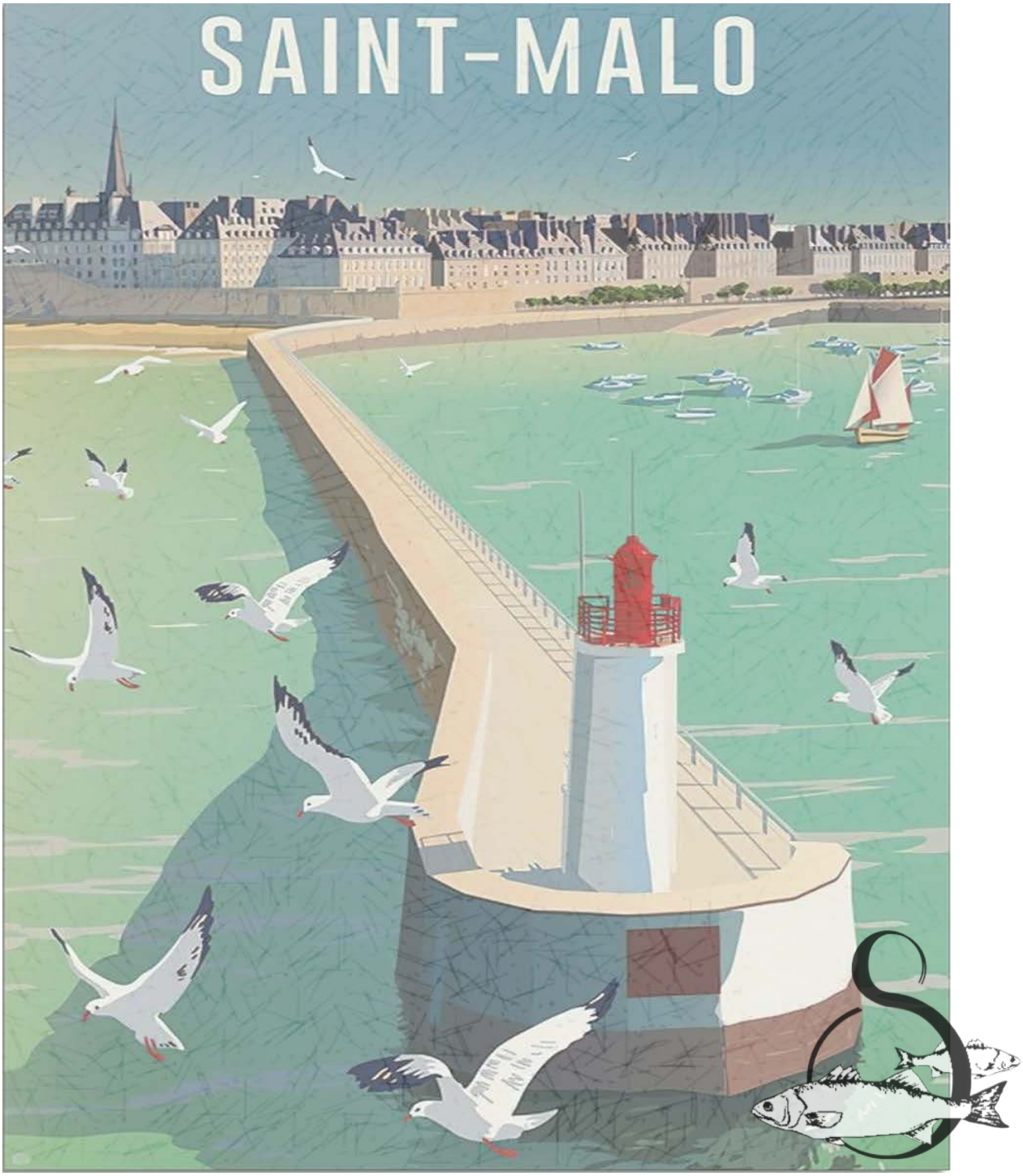
Brasserie
du Sillon



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 »

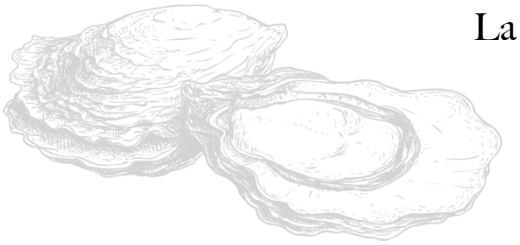
186.50 €

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 €

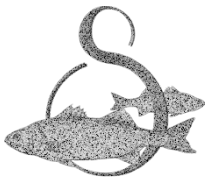
Les Huîtres Creuses



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°3,
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,
« Rouille, croûtons & emmental »
18.00 €

Œuf BIO fermier en cocotte
Fondue de poireaux et chorizo Ibérique, et ses mouillettes
19.00 €

Tartare de Saumon d'Ecosse façon Gravlax
Vinaigrette croquante aux asperges vertes, petits pois et coriandre
22.00 €

Cassolette de la mer gratiné à l'estragon
24.00 €

Foie Gras de Canard fermier maison,
Chutney de pommes et poires au miel, poivre de Séchuan et son pain de campagne grillé
25.00 €

La Terrine du Chef maison
Cornichons croquants et son pain de campagne grillé
18.00 €

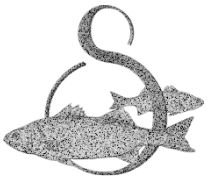
Filets de Maquereaux de Pays, de nos côtes
Marinés au Muscadet et ses condiments
21.00 €

Fraîcheur de Crabe & Pétales de noix de St-Jacques de plongée
Sur sa remoulade de céléri
23.00 €

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

Les Coquilles St-Jacques et les Ormeaux de « Plongée » proviennent exclusivement de l'armement Paul-Henry Jehanno (pêcheur scaphandrier) à Saint-Malo. Ses produits sont cueillis au fond de l'eau à la main.



Filet de Saumon d'Ecosse poêlé sur peau

Crème d'Estragon et sa poêlée de légumes de saison

20.00 €

Pavé de Cabillaud dessalé

Sur son écrasé de pomme de terre, vinaigrette aux échalotes et herbes fraîches

23.00 €

Poêlée de Saint-Jacques de Plongée

Riz crémeux au parmesan Parmigiano & pétales de chorizo Ibérique

24.00 €

Choucroute de la mer braisée à la crème Paysanne

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 €

Le Turbot rôti

Tombée d'épinards aux pignons de pins, pommes anglaises et son beurre Nantais

26.00 €

Les Trésors de nos côtes

Ormeau & St-Jacques poêlés en persillade, mousseline de céléri et jeunes pousses

26.00 €

Choucroute Royale du Sillon (2 pers)

Chou braisé à la crème, 1 homard Breton, noix de St-Jacques, saumon, cabillaud, haddock, crevettes roses et langoustines

94.00 €

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

Les Pieds sur Terre

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 Breton, rôtie à basse température
Laquée à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre grenailles persillées
24.00 €

Carpaccio de Bœuf au Basilic,
Pétales de parmesan parmigiano, mélange de jeunes pousses et ses pommes allumettes maison
24.00 €

Gigot d'Agneau du Mont St-Michel « Le Grévin », cuisson de 7h
Haricots coco et son jus de cuisson tomaté
29.00 €

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

Belle Entrecôte VBF Bio Race à viande (environ 250gr)
Pommes allumettes maison et salade verte, sauce au choix
28.00 €

La Cuisse de canard fermière confite à la graisse de canard
Et sa poêlée de grenailles persillées, jus au thym
23.00 €

Véritable Tartare de Bœuf coupé au couteau dans le cœur du filet de boeuf,
Servi au guéridon et ses pommes allumettes maison, épicé selon votre goût
35.00 €

Filet de Bœuf poêlé façon Rossini
Et ses pommes allumettes maison
38.00 €

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

Les Incontournables du Sillon

La Pêche de nos côtes

Les poissons de ligne de nos côtes sont servis entiers. 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

Choucroute Royale du Sillon (2 pers)
Chou braisé à la crème, 1 Homard Breton, noix de St-Jacques, saumon, cabillaud, haddock, crevettes roses et langoustines
94.00 €

Le Coin du boucher

Le Burger du Sillon
« Pain burger maison, filet de Bœuf, fromage Monterey Jack, chorizo Ibérique, sauce barbecue, oignons poêlés, pickles de cornichons, salade gourmande »
Servi avec des pommes allumettes maison
28.00 €

Belle Entrecôte VBF Bio Race à viande (environ 250gr)
Pommes allumettes et salade verte, sauce au choix
28.00 €

Côte de Bœuf BIO race à viande française (+ de 1,2kg)
Pommes allumettes ou pommes de terre grenailles et salade verte, 2 sauces au choix
85.00 €

Sauce au choix : Béarnaise, poivre ou beurre Maître d'hôtel

Le Coin du fromager : Fromagerie des Halles

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

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

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 citron, 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 €

Dégustation d'Huîtres Spéciales
« 2 Huîtres Plates sauvages, 2 Huîtres d'Ostréa Régal, 2 Huîtres Sentinelles N°3 »

Soupe de poissons de roche et crustacés *faite maison*

Œuf BIO fermier en cocotte
Fondue de poireaux et chorizo Ibérique, et ses mouillettes

Tartare de Saumon d'Ecosse façon Gravlax
Vinaigrette croquante aux asperges vertes, petits pois et coriandre

♦ ♦ ♦

Pavé de Cabillaud dessalé
Sur son écrasé de pomme de terre, vinaigrette aux échalotes et herbes fraîches

Cuisse de cochon fermier Breton, rôtie à basse température
Laquée à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre grenailles persillées

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

Choucroute de la mer braisée à la crème paysanne

Belle sole meunière traditionnelle au beurre citronné, ***(+7.00 €)***
Et ses pommes anglaises

Carpaccio de Bœuf au Basilic,
Pétales de parmesan Parmigiano, mélange de jeunes pousses
et ses pommes allumettes maison

♦ ♦ ♦

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, 55gr de crevettes roses, 120gr de bulots et 50gr de bigorneaux »

Cassolette de la mer gratinée à l'estragon

Foie Gras de Canard fermier maison,
Chutney de pommes et poires au miel, poivre de Séchuan et son pain de campagne grillé

Filets de Maquereaux de Pays, de nos côtes
Marinés au Muscadet et ses condiments

Fraîcheur de Crabe & Pétales de noix de St-Jacques de plongée
Sur sa remoulade de céléri

♦ ♦ ♦

Gigot d'Agneau du Mont St-Michel « Le Grévin » cuisson de 7h
Haricots coco et son jus de cuisson tomaté

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

Le Turbot rôti
Tombée d'épinards aux pignons de pins, pommes anglaises et son beurre Nantais

Le Retour du Marché : Le Chef vous recommande

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

Poêlée de Saint-Jacques de plongée
Riz crémeux au parmesan Parmigiano & pétales de chorizo Ibérique

♦ ♦ ♦

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)

Assiette de fruits de mer
« 3 Huîtres Creuses N°3, 3 crevettes roses, bulots et bigorneaux »

Terrine du Chef maison
Cornichons croquants et son pain de campagne grillé

Filets de Maquereaux de Pays, de nos côtes
Marinés au Muscadet et ses condiments

◆ ◆ ◆

Filet de Saumon d'Ecosse poêlé sur peau
Crème d'Estragon et sa poêlée de légumes de saison

***Le Retour du Marché : Le Chef vous recommande** (+4.00 €)*

La Cuisse de canard confite à la graisse de canard
Et sa poêlée de grenailles persillées, jus au thym

◆ ◆ ◆

La Crème brulée à la Vanille Bourbon

L'Eclair acidulé
« Crémeux citron, 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.