

CAFÉ DE L'OUEST

BRASSERIE

Maison Hector



SEAFOOD

OYSTER

Selection of oysters 22.

1 oyster N° 4 from Cancale + 1 oyster N° 2 from Cancale + 1 oyster Ostra Regal N°3
+ 1 organic oyster from Cancale N°2 + 1 oyster Tsarskaya N°3 + 1 flat oyster from Cancale

Cancale oyster N° 4	piece - 3.0	les 6 - 11.	les 12 - 19.
Cancale oyster N° 2	piece - 4.0	les 6 - 16.	les 12 - 30.
Oyster Ostra Regal N° 3	piece - 6.0	les 6 - 30.	les 12 - 58.
Organic oyster from Cancale N° 2	piece - 6.0	les 6 - 25.	les 12 - 48.
Oyster from Cancale Tsarskaya N° 3	piece - 6.0	les 6 - 28.	les 12 - 54.
European flat oyster from Cancale, Boutrais family	piece - 5.0	les 6 - 20.	les 12 - 38.

SEAFOOD PLATTERS

Platter for one person

Fisherman's plate 32.

2 oysters N° 4 from Cancale, 2 oysters N° 2 from Cancale, organic prawns, shrimps, whelks, winkles

Crustacean platter 45.

1/2 spider crab from the bay, 3 Dublin bay prawns, 6 organic prawns

Seafood tasting platter 49.

2 european flat oyster from Cancale, 2 oysters N° 4 from Cancale, 2 oysters N° 2 from Cancale,
1/2 spider crab from the bay, 2 Dublin bay prawns,
3 organic prawns, shrimps, whelks, winkles, clams

Royal seafood platter 99.

1/2 lobster caught in brittany, 1/2 spider crab from the bay,
3 Dublin bay prawns, 6 organic prawns, shrimps

Luxury platter 105.

1/2 lobster caught in brittany, 2 Dublin bay prawns, 1/2 spider crab from the bay,
2 european flat oyster from Cancale, 3 oysters N° 4 from Cancale, 3 oysters N° 2 from Cancale,
3 organic prawns, shrimps, whelks, winkles, clams.

CRUSTACEAN

Whelks with mayonnaise (16 oz) - 12.

Winkles (8 oz) - 14.

Shrimps, depending on availability (4 oz) - 18.

6 Organic prawns - 15. or 12 - 28.

Spider crab from the bay with mayonnaise - 22.

Dublin bay prawns (live arrival) (12 oz), so 6 minimum - 45.

1/2 lobster or whole, caught in brittany - 22€ the 4 oz

MUSSEL

Mussels in white wine sauce - 16.

Mussels in cream sauce - 18.

Mussels in curry sauce - 18.

Mussels in Roquefort sauce - 18.

Home made chips - 5.



BRASSERIE

SALAD

Caesar chicken - 22.

Crispy chicken, cherry tomatoe, garlic croutons, parmesan shavings, romaine salad, caesar sauce

Summer bowl - 23.

Salmon, edamame, cucumber, cherry tomato, melon, pomegranate, kasha & seeds

CAVIAR

Ossetra Petrossian 30 gr 120.

Blinis, cream and lemon

VEGETABLE

Végé bowl 18.

Edamame, cucumber, cherry tomato, melon, pomegranate, kasha & seeds

Miso roasted eggplant, 14.
basmati rice

STARTER

Bread-maki gravlax salmon, avocado, cucumber, fresh cheese - 14.

Organic egg mayonnaise, caviar, truffle & finger lime - 19.

Home-made fish soup - 17.

6 Stuffed clams - 8. or 12 - 14.

Pata negra & pickled summer vegetables - 24.

Home-made duck foie gras, lemon & limoncello jelly - 22.

FISH

Grilled octopus paella - 24.

Ray wing « à la grenobloise », candied vegetables - 22.

Beautiful sole meunière with home-made mashed potatoes - 62.

The waiter will prepare the fillet in front of you

Whole wild John Dory, small seasonal vegetables - 12€ the 4 oz

Seafood sauerkraut - 30.

Slow cooked sea bass, coco de paimpol bean with truffle - 28.

Lobster caught in brittany roasted with Bordier butter and flambeed with rum ... enough for two ! - 110.

MEAT

Roasted cockerel, apple, potato, tomato, onion - 24.

Seven hour roast lamb, coco de Paimpol bean - 28.

Beef fillet with pepper sauce, home made chips - 34.

Veal sweatbread with truffle and home-made mashed potatoes - 40.

STARTER + DISH

32€

6 oysters N°4 from Cancale
or Home-made fish soup
or Bread-maki gravlax salmon

Grilled octopus paella

or Ray wing « à la grenobloise », candied vegetables

or Roasted cockerel,
apple, potato, tomato, onion

ONLY FOR CHILDREN

15€

Slab of smoked cod, rice and butter sauce
or Mussels in white wine sauce, home-made chips
or Crispy chicken fillets with home-made mashed potatoes
or Beef fillet with home-made chips

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

H U Î T R E

Assiette Découverte 22.

1 huître de Cancale N° 4 + 1 huître de Cancale N° 2 + 1 Ostra Regal N°3 + 1 Cancale BIO N°2 + 1 Tsarskaya N°3 + 1 plate de Cancale

Huître de Cancale N° 4	l'unité - 3.0	les 6 - 11.	les 12 - 19.
Huître de Cancale N° 2	l'unité - 4.0	les 6 - 16.	les 12 - 30.
Huître Ostra Regal N° 3	l'unité - 6.0	les 6 - 30.	les 12 - 58.
Huître de Cancale BIO N° 2	l'unité - 6.0	les 6 - 25.	les 12 - 48.
Huître de Cancale Tsarskaya N° 3	l'unité - 6.0	les 6 - 28.	les 12 - 54.
Huître Plate de Cancale, famille Boutrais	l'unité - 5.0	les 6 - 20.	les 12 - 38.

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Nos plateaux sont pour 1 personne

Assiette du Pêcheur 32.

2 huîtres de Cancale N° 4, 2 huîtres de Cancale N° 2, crevettes roses BIO, bouquets, bulots, bigorneaux.

Plateau Crustacés 45.

1/2 araignée de la baie, 3 langoustines, 6 crevettes roses BIO.

Plateau Dégustation 49.

2 huîtres plates de Cancale, 2 huîtres de Cancale N° 4, 2 huîtres de Cancale N° 2, 2 langoustines, 1/2 araignée de la baie, 3 crevettes roses BIO, bouquets, bulots, bigorneaux, palourdes.

Plateau Royal Crustacés 99.

1/2 homard pêché en Bretagne, 1/2 araignée de la baie, 3 langoustines, 6 crevettes roses BIO, bouquets.

Plateau de Luxe 105.

1/2 homard pêché en Bretagne, 2 langoustines, 1/2 araignée de la baie, 3 crevettes roses BIO, bouquets, 2 huîtres plates de Cancale, 3 huîtres de Cancale N° 4, 3 huîtres de Cancale N° 2, bulots, bigorneaux, palourdes.

É C A I L L E R

Bulots mayonnaise (400 g) 12.

Bigorneaux (200 g) 14.

Bouquets, selon arrivage (100 g) 18.

6 Crevettes roses BIO 15. ou les 12 28.

Araignée de la baie, mayonnaise 22.

Langoustines (arrivage vivant) (300 g) soit 6 minimum 45.

1/2 Homard ou entier, pêché en Bretagne 22€ les 100 gr

M O U L E

Moules marinières 16.

Moules à la crème 18.

Moules au curry 18.

Moules au Roquefort 18.

Frites maison 5.

BRASSERIE

SALADE

César poulet 22.

Poulet croustillant, tomate cerise, croûton aillé, copeaux de parmesan, salade romaine, sauce César

Summer Bowl 23.

Saumon, edamame, concombre, tomate cerise, melon, grenade, kasha & quelques graines

CAVIAR

Ossetra Petrossian 30 gr 120.

Blinis, crème fraîche et citron

VÉGÉTAL

Vegé bowl 18.

Edamame, concombre, tomate cerise, melon, grenade, kasha & quelques graines

Aubergine rôtie 14.

au miso & sésame, riz basmati

ENTRÉE

Bread-maki de saumon gravlax, avocat, concombre, fromage frais 14.

Œuf BIO mayonnaise, caviar, truffe & citron caviar 19.

Soupe de poissons maison 17.

Palourdes farcies par 6 8. ou par 12 14.

Pata Negra à la coupe, pickles de légumes d'été 24.

Foie gras de canard maison, citron & gelée de Limoncello 22.

POISSON

Poulpe grillé façon paëlla 24.

Aile de raie à la grenobloise, petits légumes confits 22.

Belle sole meunière au guéridon, mousseline maison 62.

Saint-Pierre sauvage entier à partager, petits légumes de saison 12€ les 100 gr

Choucroute de la mer 30.

Bar cuit tout doucement, coco de Paimpol à la truffe 28.

Homard pêché en Bretagne rôti au beurre Bordier et flambé au rhum Suffisant pour deux 110.

VIANDE

Coquelet rôti du dimanche, pomme fruit, pomme de terre, tomate & oignon 24.

Agneau de 7h, coco de Paimpol 28.

Chateaubriand de bœuf au poivre, frites maison 34.

Ris de veau à la truffe, mousseline maison 40.

Viande Française

ENTRÉE + PLAT 32€ POUR LES ENFANTS 15€

6 huîtres de Cancale N° 4

Soupe de poissons

Bread-maki de saumon gravlax

Poulpe grillé façon paëlla

Aile de raie à la grenobloise

Coquelet rôti du dimanche

Pavé de cabillaud fumé, riz et beurre blanc

Moules marinières et frites maison

Filet de poulet croustillant, purée maison

Filet de bœuf, frites maison

DESSERT MAISON

15€

Les fromages Bordier
Tarte au citron meringuée
Crêpe Suzette en live
Profiteroles chocolat ou caramel au beurre salé
Tarte aux fraises & caramel au beurre salé, montée sous vos yeux
Célèbre crème brûlée minute
Café ours au chocolat maison 10.
Macarons : 1 pièce 2. 3 pièces 5.5 6 pièces 10.
Parfums : vanille, caramel au beurre salé, pistache, framboise, Nutella, snickers

GLACE BIO ARTISANALE

Dame Blanche 12.
Liégeois chocolat ou caramel ou café 12.
Colonel 14.
Route du Rhum 14.
Glaces vanille et rhum-raisin, Chantilly maison, rhum vieux
Coupe de glace 1 boule 3. 3 boules 8.
Parfums : vanille, chocolat, café, citron de Sicile, rhum-raisin, caramel, fraise

CRÊPE AU LAIT DE FERME

Crêpe Suzette en live 15.
Crêpe chocolat, glace vanille BIO 11.
Crêpe chocolat, Chantilly maison 10.
Crêpe chocolat, banane 10.
Crêpe chocolat 8.
Crêpe caramel au beurre salé, glace vanille BIO 11.
Crêpe caramel au beurre salé 8.
Crêpe confiture artisanale (fraise, abricot, myrtille) 8.
Crêpe beurre Bordier, sucre 6.

APRÈS DINER

Amaretto sour 14.
Adriatico Amaretto 5 cl, jus de citron frais, blanc d'œuf, sucre
Espresso Martini 14.
Vodka Grey Goose 4 cl, liqueur de café 2 cl, expresso, sucre
Irish coffee 14.
Bushmills 4 cl, sirop de sucre, café, crème fouettée
Ramos Pinto 20 ans, Porto rouge (5 cl) 14.
Domfrontais Lemorton, Calvados 10 ans (4 cl) 16.
Domaine de la grande Versenne XO BIO, Cognac (4 cl) 18. Gaston Legrand XO, Bas-Armagnac (4 cl) 15.
Adriatico, Amaretto (4 cl) 11. Marcel Windholtz, poire William (4 cl) 14.

BOISSONS

JUS de FRUIT

FRUIT PRESSÉ MINUTE

- Détox (orange, pamplemousse, citron) 10.
Orange ou Pamplemousse ou Citron 8.

BIO - LOCAL - ARTISANAL

- Récolt 25 cl 7.
Pomme - Orange - Ananas - Tomate
Pomme & abricot - Pomme & fraise

SMOOTHIE

- Biwi 10.
Banane, kiwi, orange
Passionata 10.
Passion, banane, orange
Tutti frutti 10.
Salade de fruits, banane, orange

MILK SHAKE

- Profiterole 10.
Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée
Vacherin 10.
Glace vanille et fraise, meringue, crème fouettée
CBS 10.
Glace vanille, caramel au beurre salé, crème fouettée

MAXI THÉ GLACÉ

- Framboise 50 cl 8 Menthe 50 cl 8
Pêche 50 cl 8 Citron 50 cl 8

E A U

- Evian (pure édition) 33 cl 4. 75 cl 6.
Evian sirop Monin 33 cl 4.
Badoit rouge 33 cl 4. 75 cl 6.
Badoit verte 75 cl 6.
Eau filtrée plate ou pétillante 75 cl 4.

C A F É

- Café latte caramel au beurre salé 8.
Cappuccino 7. Café viennois 8.
Espresso 3. Au lait 3.5
Double espresso 5. Au lait 5.5
Americano 5. Au lait 5.5
Café frappé - 7. Café latte frappé 8.
Irish coffee 14.
Bushmills 4 cl, sirop de sucre, café, crème fouettée

C H O C O L A T

- Chocolat chaud maison 6.
Chocolat maison viennois 8.

MAXI LIMONADE

- Framboise-pamplemousse 50 cl 8
Menthe-citron 50 cl 8
Banane-kiwi 50 cl 8

S O D A

- Coca-Cola 33 cl 6.
Coca-Cola sans sucres 33 cl 6.
Coca-Cola cherry 33 cl 6.
Fanta orange 25 cl 6.
Orangina 25 cl 6.
Fever-Tree, Ginger Beer 20 cl 6.
Fever-Tree, Indian Tonic 20 cl 6.

C I D R E B I O

- Verger de Roncheville 33 cl 8.
75 cl 17.

B I È R E

PRESSION

- Heineken 25 cl 5. 50 cl 10.
Affligem 25 cl 6. 50 cl 11.
Hissez'Ho IPA 25 cl 6. 50 cl 11.
Dremmwel BIO 25 cl 6. 50 cl 11.
Picon Bière 25 cl 7.

BOUTEILLE

- Pelforth Brune 33 cl 6.
Leffe 33 cl 7.
Heineken 00, sans alcool 33 cl 6.

T H É

- Vert nature, Sencha Fukuyu 6.
Vert à la menthe 6.
Ceylan OP supérieur 6.
Earl Grey Yin Zen 6.
Citron caviar rose 6.
Fruits rouges, Paul & Virginie 6.
Chai latte 6.
Rooibos oriental 6.

GRAIN de MÉLISS BIO

- Morphée 6.
Verveine citronnée, camomille romaine, fleur de mauve
Trio de menthe 6.
Menthe douce, marocaine et glaciale, fleur de bleuet

BOISSONS

COCKTAIL

CLASSIQUE

Negroni 15.

Gin Hendrick's 3 cl, Campari 3 cl, Carpano antica formula 3 cl

Pimm's Cup 14.

Pimm's N°1 5 cl, Ginger ale, concombre, orange, pamplemousse

Margarita 16.

Téquila Patron Silver 4 cl, Cointreau 2 cl, jus de citron frais

Espresso Martini 14.

Vodka Grey Goose 4 cl, liqueur de café 2 cl, espresso, sucre

Formule E 13.

sans alcool

Seedlip 94, tonic hibiscus, pamplemousse, fraise, poivre de Jamaïque

SPRITZ

Italicus Spritz 14.

Italicus 4 cl, Prosecco 6 cl, eau gazeuse

Saint-Germain Spritz 13.

Saint-Germain 4 cl, Prosecco 6 cl, eau gazeuse

Aperol Spritz 13.

Aperol 4 cl, Prosecco 6 cl, eau gazeuse

Chambord Spritz 14.

Chambord 4 cl, Prosecco 6 cl, eau gazeuse

Orange blossom Spritz 12.

sans alcool

Orange amer, fleur d'oranger, eau gazeuse

CONTEMPORAIN

Basil-hibiscus Mojito 14.

Havana 3 ans 6 cl, citron vert, cassonade, tonic hibiscus, basilic, menthe

Paraíba 15.

Cachaça Leblon 4 cl, citron frais, ananas, passion, curaçao

Porn Star Martini 16.

Vodka Grey Goose 4 cl, passion, vanille, champagne Roederer 4 cl

Amaretto sour 14.

Amaretto Adriatico 5 cl, jus de citron frais, blanc d'œuf, sucre

Jamaican mule 15.

Rhum Jamaïcain Appleton 12 ans 4 cl, citron frais, vanille de Madagascar, Ginger Beer

GIN & TONIC

Panda 15.

Gin 4 cl, zeste d'orange, baie de genièvre

BZH Heol an oriant 1672 (BIO) 15.

Gin 4 cl, citron, graine de coriandre, baie de genièvre

Hendrick's 14.

Gin 4 cl, concombre, citron vert, baie de genièvre

Bombay Sapphire 1^{er} cru 13.

Gin 4 cl, amande, citron jaune, baie de genièvre

Seedlip garden 108 13.

sans alcool

Spirit, citron, menthe, baie de genièvre, romarin

RHUMERIE

Havana 7 ans (4 cl) 11.

Cuba, 40 % vol.

Bologne vieux Dark Sail (4 cl) 12.

Guadeloupe 43 % vol.

Jamaïcain Appleton 12 ans (4 cl)

12.

Jamaïque, 43 % vol.

Presidente 23 ans (4 cl) 15.

République dominicaine, 40 % vol.

Diplomatico reserva (4 cl) 13.

Venezuela, 40 % vol.

Bumbu XO (4 cl) 13.

Panama, 40 % vol.

Depaz réserve XO (4 cl) 16.

Martinique, 45 % vol.

Zacapa solera 23 (4 cl) 15.

Guatemala, 40 % vol.

WHISKY

Bellevoys rouge (4 cl) 14.

France, 43 % vol.

J. Walker Black Label 12 ans (4 cl)

11.

Ecosse, 40 % vol.

Caol ila 12 ans (4 cl) 14.

Ecosse, 43 % vol.

Knockando 21 ans (4 cl) 15.

Ecosse, 43 % vol.

Bushmills (4 cl) 11.

Irlande, 40 % vol.

Maker's Mark (4 cl) 12.

USA, 45 % vol.

Gentleman Jack Daniell's (4 cl) 11.

USA, 40 % vol.

Hibiki Harmony (4 cl) 17.

Japon, 43 % vol.

Armorik BZH (4 cl) 13.

Bretagne, 46 % vol.

Irish coffee 14.

Bushmills 4 cl, sirop de sucre, café, crème fouettée

DIGESTIF

Marcel Windholtz (4 cl) 14.

Poire William, 45 % vol.

Domaine Grande Versenne XO BIO (4 cl)

18.

Cognac, 40 % vol.

Gaston Legrand XO (4 cl) 15.

Bas-Armagnac, 40 % vol.

Domfrontais Lemorton 10 ans (4 cl)

16.

Calvados, 40 % vol.

Dragon Rouge (4 cl) 10.

Chouchen, 16 % vol.

Adriatico (4 cl) 11.

Amaretto, 28 % vol.

Mamma Mia (4 cl) 12.

Limoncello, 24 % vol.

Ramos Pinto, 20 ans (5 cl) 14.

Porto rouge, 20,5 % vol.

Lagrima Ramos Pinto (5 cl) 10.

Porto blanc, 19 % vol.

Leblon (4 cl) 11.

Cachaça, 40 % vol.

Patrón Silver (4 cl) 14.

Tequila, 40 % vol.

CHAMPAGNE

	la flûte 12 cl	bouteille 75 cl	magnum 150 cl
Louis Roederer, cuvée collection	16.	95.	190.
Brut Rosé, Louis Roederer		150.	
Dom Pérignon		350.	
Cristal Blanc, Louis Roederer		350.	

VIN BLANC

	 14 cl	 25 cl	 50 cl	 75 cl
Muscadet de S & M sur Lie aop, <i>Baronne du Cléray, Sauvion</i>	8.	14.	26.	35.
Chardonnay IGP Val de Loire, <i>le Coquillier</i>	7.	12.	22.	30.
Saumur aop, <i>l'Ardillon, Julien Fouet BIO</i>	9.	17.	30.	41.
Cheverny aop, <i>domaine du Petit Chambord HVE³</i>	9.	15.	27.	37.
Chinon aop, <i>domaine Baudry Dutour, les 3 côteaux</i>	9.	16.	29.	39.
Menetou salon aop, <i>les Thureaux, Joseph Mellot HVE³</i>	10.	18.	32.	43.
Sancerre aop, <i>les Ormeaux, Joseph Mellot HVE³</i>	12.	20.	37.	50.
Pouilly Fumé aop, <i>de Ladoucette</i>	16.	28.	50.	68.
Riesling Alsace aop, <i>Maison Cattin sauvage BIO</i>	9.	16.	29.	39.
Mâcon aop, <i>domaine Marcel Couturier, aux Scellés</i>	11.	19.	35.	47.
St Véran aop, <i>les Ombrelles, Maison Jean Loron</i>	13.	24.	43.	58.
Chablis aop, <i>Chartron et Trébuchet</i>	12.	22.	40.	54.
Condrieu aop, <i>Château d'Ampuis, E. Guigal</i>				95.
Pacherenc du Vic-Bilh aop, <i>le blanc d'Alain Brumont HVE³</i>	8.	15.	27.	36.
Côtes de Gascogne IGP, <i>le joyau de Joÿ HVE³</i>	8.	13.	24.	33.

VIN ROSÉ

Cabernet d'Anjou aop, <i>Domaine de Terrebrune HVE³</i>	7.	12.	21.	29.
Côtes de Provence aop, <i>Château d'Esclans, Whispering Angel</i>	14.	24.	44.	60.
Bandol aop, <i>Cœur de grain, Domaine OTT</i>				76.
Patrimonio aop, <i>Orenga de Gaffory BIO</i>	11.	20.	36.	49.

VIN ROUGE

Saumur Champigny aop, <i>l'Amarante, Julien Fouet BIO</i>	8.	15.	27.	36.
Reuilly aop, <i>Domaine de la victoire</i>	11.	19.	35.	47.
Givry 1 ^{er} cru aop, <i>clos St Paul, domaine Vincent Lump</i>	16.	28.	51.	69.
Pernand-Vergelesses aop, <i>1^{er} cru les Vergelesses, domaine Chanson</i>				95.
Fleurie aop, <i>Château de Fleurie</i>	10.	18.	33.	44.
Morgon aop, <i>côte de Py, Mommessin</i>	13.	22.	41.	55.
Crozes-Hermitage aop, <i>cave de Tain</i>	10.	18.	32.	43.
Pinot noir IGP Aude, <i>domaine de l'Aigle, Gérard Bertrand</i>	12.	22.	40.	54.
Blaye aop, <i>secret des roches, Sébastien Cazaux</i>	8.	15.	27.	36.
Haut-Médoc aop, <i>Château Larose Perganson, cru bourgeois</i>	12.	22.	39.	53.