

LA BISQUIN VOUS PROPOSE

Ses Apéritifs :

Ricard (2cl)	3.40 €
Kir Vin Blanc (10cl)	3.20 €
Kir Breton (10cl)	3.30 €
Kir Royal (10cl)	6.50 €
Coupe de Champagne (10cl)	7.20 €
Whisky/Gin/Vodka (4cl)	6.20 €
Whisky supérieur (4cl)	7.50 €
Martini blanc/rouge (4cl)	4.20 €
Porto rouge (4cl)	3.40 €
Pommeau (4cl)	3.40 €

Ses bières :

Bière pression Stella Artois (25cl)	3.20 €
Bière pression Hoegaarden (25cl)	3.80 €
Cidre Pression (12cl)	2.50 €
Bières sans alcool (stella)	3.40 €

Ses Sodas :

Orangina (25cl)	3.20 €
Coca/coca light/Perrier (33cl)	3.20 €
Limonade (25cl)	2.50 €
Ice Tea (25cl)	3.20 €
Jus de fruits (25cl)	3.20 €
(Pomme, ananas, pamplemousse, orange, tomate)	

Ses Eaux :

Plancoet/Badoit (100cl)	3.50 €
Plancoet/Badoit (50cl)	3.00 €

Ses digestifs :

Get27/31 (4cl)	6.40 €
Cognac/Calva (4cl)	6.80 €
Eau de vie (4cl)	6.80 €

Ses boissons chaudes :

Café/déca	1.90 €
Grand Café	3.50 €
Thé	3.80 €

Ses Entrées :

Croustillant d'andouille et son camembert chaud	6.50 €
Œuf cocotte au foie gras	7.20 €
Maquereaux marinés	7.80 €
Soupe de poisson	7.50 €
Méli-mélo de la Bisqu'in	9.80 €
Saumon mariné façon Gravlax	7.20 €

Ses Fruits de mers :

Assiette de crevettes mayonnaise maison	7.80 €
Assiette de bulots mayonnaise maison	7.80 €
Assiette de crevettes et bulots	10.50 €
6 huîtres creuses N°3	11.00 €
9 huîtres creuses N°3	15.00 €
12 huîtres creuses N°3	19.50 €

Ses Plats :

Faux filet beurre maître d'hôtel	14.80 €
Poulet cocotte	11.50 €
Marmite du pêcheur	13.50 €
Risotto de la mer	16.80 €
Pêche du jour	14.80 €
Poisson du jour	9.80 €

.....et les suggestions du chef au tableau

Toutes nos viandes sont d'origine française ou européenne

Salade fraîcheur :

14.80 €

(Crevettes, médaillons de Homard, saumon gravlax, avocats, tomates, pamplemousse)

Ses omelettes :

Omelette nature

6.80 €

Omelette pomme de terre lardons

8.50 €

Ses Formules :

Formule de l'écailler

23.00 €

(9 huîtres, bulots, crevettes + 1 verre de vin)

Formule Entrées/ Plats ou Plats/ Desserts

13.30 €

(Au choix dans le menu à 16.50 €) Sauf Week end et jours fériés

Formule du Bouchot :

13.50 €

-Moules Marinière + 1 verre de Sauvignon ou

(Une bolée de cidre + 1 café)

Menu Mousse : (~ de 10 ans)

9.00 €

Steak frites ou poisson frites

≈

Glace 2 boules

≈

1 boisson (ice tea, limonade, sirop)

Menu à 26.50 €

Œuf cocotte au foie gras

Saumon mariné à l'aneth façon gravlax

Méli-mélo de la Bisquin

8 huîtres creuses N°3

≈

Risotto de la mer

Faux filet beurre au romarin

Pêche du jour

≈

Desserts à la carte

Menu à 16.50 €

Crustillant d'andouille et camembert chaud

Crevettes roses et bulots mayonnaise maison

Soupe de poisson

Maquereaux marinés

≈

-Moules Marinière

Poisson du jour

Marmite du pêcheur

Poulet cocotte

≈

Œuf flottante

-Tarte maison

Riz au lait grand mère

Glaces

Assiette de Fromage : 6.00 €

Ses desserts :

Crème brûlée 6.80 €

Ile flottante 5.50 €

Riz au lait grand mère 5.00 €

Tarte maison 6.00 €

Charlotte au chocolat maison 6.80 €

Tarte fine aux pommes tièdes 6.50 €

Pot de crème au caramel beurre salé 6.00 €

Coupe de glaces 2 boules 4.00 €

3 boules 5.50 €

(Vanille intense, chocolat, pomme verte, noix de coco, douceur framboise, cœur de fraise, caramel beurre salé, citron vert, café pur arabica, cassis intense, pistache, rhum raisin, menthe fraîcheur chocolat)

Supplément chantilly 1.40 €

Sorbet alcoolisé 7.20 €

Vins Blancs :

75 cl

37.5 cl

Muscadet/lie	13.50 €	9.50 €
Entre deux mers	17.50 €	
Chablis AOP	28.00 €	

Vins Rosés :

Provence Masterel AOP	16.80 €	
Gascogne UBY	17.50 €	

Vins Rouges :

Touraine Gamay AOP	15.00 €	
Saint Emilion Roc de Giraudon AOP	20.00 €	14.80 €
Cote du Rhone AOP	14.50 €	
Bourgogne Cote de Beaune AOP	32.00 €	

Nos Pichets de vin :

Vin au Verre 12cl	3.20 €	
Rosé en pichet 50cl	8.50 €	
Rouge en pichet 50cl	8.50 €	
Blanc en pichet 50cl	8.50 €	
Pichet Chardonnay 50cl	9.50 €	

Pichet 25cl (blanc, rouge, rosé)	4.50 €	
Pichet Chardonnay 25cl	5.50 €	

Cidre :

Cidre (75cl)	9.00 €	
Cidre Pichet (50cl)	6.50 €	
Verre de cidre pression 12cl	2.50 €	

Champagne :

Lacourte (75cl)	54.40 €	
-----------------	---------	--