

La carte

RESTAURANT DE FRUITS DE MER & POISSONS, FERME OSTREICOLE SUR LES RIVES DU BELON

Chez Jacky



DU PRODUCTEUR AUX CONSOMMATEURS

Nos huîtres

les plates de Bélon

la 1/2 douzaine	12 €
la douzaine	23 €

les creuses de Bélon

Moyennes, la douzaine	12 €
Grosses la douzaine	23 €

Le plateau de fruits de mer

pour 2 personnes	83 €
-------------------------------	------

Comprenant :

crabe (araignée ou tourteau), étrilles, langoustines, crevettes gambas, plates et creuses de Bélon, clams, palourdes, vernis, bulots, amandes, bigorneaux, moules, coques

Le plateau de fruits de mer avec homard

pour 2 personnes	130 €
-------------------------------	-------

Nos poissons

Filet d'églefin au beurre blanc	11 €
Raie aux câpres et beurre noisette	12 €
Sole meunière	18 €
Turbot au beurre blanc	24 €

les poissons sont servis avec une garniture (riz, légumes...)

Nos coquillages

servis froids

Bulots mayonnaise	9 €
Bigorneaux	9 €
Palourdes grises crues, la dz	12 €
Clams, la pièce	2 €
Moules crues, la dz	6 €

cuisinés

Moules à la marinière	9 €
Coquilles Saint-Jacques à la bretonne	12 €
Palourdes roses farcies au beurre d'ail, la dz	11 €

Les spécialités du Chef

Gambas gratinées servies avec riz Basmati et sauce homardine	26 €
Les neuf huîtres creuses de Bélon farcies au beurre d'ail.....	14 €

Nos crustacés

servis froids avec mayonnaise

Crevettes Gambas	15 €
Langoustines.....	22 €
Araignée ou tourteau, suivant poids, environ.....	16 €
Homard breton	47 €

Nos suggestions

Terrine de crustacés	8 €
Bisque de homard	9 €
Soupe de poissons	7 €
Saumon fûmé avec toasts	12 €
Assiette de jambon blanc	4 €
Foie gras de canard maison	18 €
Assiette de fromage	9 €
Omelette nature	5 €
Omelette garnie au choix	6 €
Oeufs sur le plat	3,50 €
Salade verte	3 €
Salade de chèvre chaud (Crottin de chavignol)	7,50 €

Nos desserts

Kouign amann	7 €
Far breton	4 €
Far breton, glace vanille	5 €
Tarte tatin	7 €
Mousse au chocolat	5 €
Crème caramel	5 €
Tarte au citron	5 €
Crème glacée, 3 boules	5 €
Sorbet	7 €
Profiteroles	7 €
Poire belle Hélène	7 €
Dame Blanche	7 €
Pêche ou fraises melba	7 €
Meringues glacées, chantilly	7 €
Meringues déguisées	7 €
Coupe Amarena	7 €
Coupe Napoléon	7 €
Coupe créole	7 €
Pruneaux à l'Armagnac	7 €
Coupe Williams	7 €
Coupe Colonel	7 €
Coupe Normande	7 €
Coupe Bretonne	7 €
Coupe freezomint	7 €
Coupe Jacky	9 €
Breizh Café	10 €
Irish Coffee	10 €

Nos vins

les Blancs	37,5 cl	75 cl
Muscadet sur lie (Sèvre et Maine)		
Domaine de Chasseloir	9 €	16 €
Comte Leloup de Chasseloir	13 €	23 €
cuvée des sept centenaires		
Le Château de Saint-Fiacre		28 €
cuvée vieillie en fût de chêne neuf		
Sauvignon (Touraine)		
Attitude		24 €
Pascal Jolivet		
Domaine des Caillots	10 €	17 €
Ménétou Salon		
Domaine de l'Hermitage	14 €	25 €
Pascal Jolivet		
Sancerre		
Domaine des Caillotes	19 €	34 €
Pascal Jolivet		
Pouilly fumé		
Domaine des Griottes	20 €	36 €
Pascal Jolivet		
Chablis		
1er cru Montmains	32 €	60 €
Pouilly fuissé		
Louis Latour	25 €	45 €

les Rouges	37,5 cl	75 cl
Saint Nicolas de Bourgueil		
Domaine de la Martellière	12 €	21 €
Ménétou Salon		
Domaine de l'Hermitage	14 €	25 €
Côteau Varois		
Cuvée Auguste		32 €
Bordeaux		
Graves	14 €	25 €
Médoc		28 €
Château Vieux Prézat		
Saint-Emilion		36 €
Château Bigaroux		

les Rosés	37,5 cl	75 cl
Rosé de Loire		
Domaine des cèdres	9 €	17 €
Coteaux Varois Provence		
Château Lafoux		32 €

les vins de Champagne	La coupe	75 cl
La cuvée Irroy brut		
Distribué par Taittinger	8 €	65 €
Comte de Champagne		
Taittinger		210 €

Divers	37,5 cl	75 cl
Cidre du Pays		9 €
Eau minérale bretonne	2,30 €	4 €
Eau gazeuse	2,60 €	4,70 €
Café, thé, infusion	2,30 €	

Toutefois, modifications possibles pour tous produits, suivant intempéries et arrivages. Tous nos prix sont nets