

La carte

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

Chez Jacky



DU PRODUCTEUR AUX CONSOMMATEURS

Nos huîtres

les plates de Bélon N°2

la 1/2 douzaine	14 €
la douzaine	26 €

les creuses de Bélon

Moyennes, la douzaine	16 €
la 1/2 douzaine	8,50 €

Grosses, la douzaine	21 €
la 1/2 douzaine	11 €

L'assiette 6 plates et 6 creuses	23 €
--	------

Le plateau de fruits de mer

pour 2 personnes	89 €
-------------------------------	------

Comprenant :

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

Le plateau de fruits de mer avec homard

pour 2 personnes	125 €
-------------------------------	-------

Nos coquillages

servis froids

Bulots mayonnaise	9,50 €
Bigorneaux	9 €
Palourdes grises crues, la dz	14,50 €
Clams, les 6	18 €
Vernis, les 6	14 €
Amandes, les 6	7 €

cuisinés

Moules à la marinière	9,50 €
Coquilles Saint-Jacques à la bretonne	16 €
Palourdes roses farcies au beurre d'ail, la dz	14,50 €
6 huîtres creuses de Bélon farcies	14,50 €

Les spécialités du Chef

Homard breton grillé sauce corail servi avec riz (la portion).....	51,00 €
Homard breton mayonnaise servi froid (la portion)	13,50 €
Gambas gratinées servi avec riz basmati, sauce corail	23 €
La soupe de poisson	9,50 €

Nos crustacés

servis froids avec mayonnaise

Crevettes Gambas	17 €
Crevettes roses	10,50 €
Crevettes grises	10,50 €
Les étrilles, la portion	17 €
Langoustines.....	27 €
Araignée ou tourteau, suivant poids, environ.....	18,50 €

Nos suggestions

Terrine de crustacés.....	9,50 €
Terrine de campagne.....	9,50 €
Soupe de poisson.....	9,50 €
Saumon fumé avec toasts.....	12,50 €
Assiette de jambon blanc.....	6 €
Assiette de fromage.....	9 €
Omelette nature.....	6,50 €
Omelette garnie au choix.....	7,50 €
Salade verte.....	3,50 €
Salade de chèvre chaud.....	9,50 €
Oeufs, durs ou sur le plat	6,50 €

Nos desserts

Far breton aux pruneaux	6 €
Mousse au chocolat	6 €
Crème caramel	6 €
Ile flottante	6 €
Tarte au citron meringuée	8,50 €
Far breton + glace vanille	8,50 €
Kouign Amann	8,50 €
Crèmes glacées 3 boules	7,50 €
Poire belle Hélène	8,50 €
Dame blanche	8,50 €
Pêche melba	8,50 €
Fraise melba	8,50 €
Fraises au sucre	7,50 €
Fraises chantilly	8,50 €
Meringues glacées	8,50 €
Meringues déguisées	8,50 €
Café liégeois	8,50 €
Chocolat liégeois	8,50 €
Coupe Amaréna	8,50 €
Coupe Napoléon	8,50 €
Coupe Créole	8,50 €
Pruneaux à l'armagnac	8,50 €
Coupe Williams	8,50 €
Coupe colonel	8,50 €
Coupe Normande	8,50 €
Coupe Bretonne	8,50 €
Sorbet cassis	8,50 €
Coupe freezomint	8,50 €
Coupe Jacky	10 €

Nos vins

les Blancs 37,5 cl 75 cl

Muscadet sur lie (Sèvre et Maine)		
Domaine de Chasseloir	11,50 €	22 €
Comte Leloup de Chasseloir	14 €	26 €
<small>cuvée des sept centenaires</small>		

Sauvignon (Touraine)		
Attitude	16 €	31 €
<small>Pascal Jolivet</small>		
Domaine de la Chesnaie		19 €

Ménéto Salon		
Domaine de l'Hermitage		36 €
<small>Pascal Jolivet</small>		

Sancerre		
Domaine des Caillotes	26 €	49 €
<small>Pascal Jolivet</small>		

Pouilly fumé		
Domaine les terres blanches	26 €	49 €
<small>Pascal Jolivet</small>		

Chablis		
Domaine long Depaquit		48 €
<small>Albert Bichet</small>		

les Rouges 37,5 cl 75 cl

Saint Nicolas de Bourgueil		
Domaine de la Martellière	13 €	25 €

Ménéto Salon		
Domaine de l'Hermitage		36 €

Côteau Varois		
Cuvée Auguste		36 €

Bordeaux		
Médoc		36 €

les Rosés 50 cl 75 cl

Coteaux Varois Provence		
Château Lafoux	18 €	28 €

les vins de Champagne La coupe 75 cl

Maison Taittinger - De Castelnaud brut		75 €
--	--	------

Divers 37,5 cl 75 cl

Eau minérale bretonne	2,50 €	4,20 €
Eau gazeuse	2,80 €	5,10 €

Café, thé, infusion	2,30 €	
---------------------------	--------	--

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