



## **PATA NEGRA**

*Le Meilleur Jambon du Monde dans votre Assiette !!!*

L'Assiette de Jambon **PATA NEGRA** (120 g), Pain aux Noix Maison  
Grillé et Beurre Fermier (à partir de 18h00) 48 €

## **Saumon Fumé "Maison"**

L'Assiette de **Saumon Fumé**, Toasts Grillés (à partir de 18h00) 22 €

## **C'est Vous qui voyez !**

**Croque-Monsieur "Maison"** et Salade 14 €  
**Club Saumon**, Thon ou Crudités, *Chips et Salade* (A partir de 18h00) 15 €  
**Pizza Trosselo Maison** (Tomate, Jambon Blanc, Mozzarella - 18h00) 16 €  
**Salade Niçoise** (En Été, à partir de 18h00) 21 €  
**Tartare de Saumon** (A partir de 18h00) 18 €  
**Omelette Salade** (A partir de 18h00) 14 €

## **Melon ou Melon Luxe !** (A partir de 18h00)

Melon Nature ou au Pommeau et Jambon de Pays 16 €  
 Melon et **PATA NEGRA** 28 €

## **Foie Gras**

**Foie Gras de Canard** et Toasts (à partir de 18h00) 25 €

## **La Planche de Charcuterie**

**Assortiment de Saucissons, Viandes Séchées, Cornichons** (18h00) 18 €

## **Dégustation d'Huîtres Normandes**

12 Huîtres : 26 € / 9 Huîtres : 20 € / 6 Huîtres : 15 €

## **Les Crèmes de Poissons La Quiberonnaise**

**Crème de Sardine** Aromatisée à la Fine Champagne et au Citron 6 €  
**Crème de Saumon** Citronnée aux Baies Roses 6 €  
**Crème de Thon Blanc** Aromatisée au Porto 6 €

## **Fromages du Pays, d'Ailleurs et Desserts**

L'Assiette de 5 Fromages et Salade 11 €  
 L'Assiette de Sorbets ou Glaces "Maison" ou Häagens Dazs 11 €  
 Tatin "Maison", Crème Fraîche d'Isigny 11 €

# *La Carte des Sardines Millésimées*

*Servi avec du Citron, Toasts et Beurre !*

## **La Quiberonnaise**

*Dernière Conserverie du Port de Quiberon. "La Quiberonnaise" s'affiche comme la Reine de la Sardine en boîte qu'elle prépare de la même façon depuis 1921 et la propose à l'Huile d'Olive ou d'Arachide, aux Epices, au Citron, au Vin Blanc, etc. Du Thon Blanc Germon, au Naturel ou à l'Huile, de la Soupe de Poisson, des Crèmes pour l'Apéritif, des Filets de Maquereaux au Vin Blanc complètent la gamme de cette grande Maison de la Conserve née en 1921.*

**Sardines à l'Huile d'Arachide** 7 €

*La recette traditionnelle Bretonne est la conserve de Sardines à l'Huile d'Arachide pure.*

**Sardines à la Sauce Tomate** 7 €

*Les Sardines à la Tomate sont particulièrement appréciées par nos chères têtes blondes.*

**Sardines Marinées au Vin Blanc** 7,5 €

*Couverte par une Marinade au lieu de l'Huile traditionnelle et incorporée des condiment : grains de Poivre, morceau de Laurier, Citron, Oignon, Carotte fraîche, 1 rondelle de Cornichon.*

**Sardines au Citron** 7,5 €

*Préparée à l'Huile d'Olive Vierge Extra et au Citron.*

**Sardines à l'Huile de Sésame** 7,5 €

*Sa forte teneur en Lécithine et son aspect gustatif constituent les principales qualités de l'Huile de Sésame. La Lécithine est utile pour les cellules nerveuses.*

**Sardines aux Achards et Piments** 8 €

*Préparée à l'Huile d'Olive et aux Achards sont une composition de condiment comprenant : Clou de Girofle, Poivre Noir, morceaux de feuille de Laurier Sauvage de Quiberon, rondelle de Citron frais (épépinée à la main), rondelle de Cornichon, rondelle de Carotte et petit Piment de Cayenne (piment oiseaux).*

**Sardines à l'Huile d'Olive Vierge Extra** 8 €

*Série limitée YAN !*

*C'est la nouvelle boîte en série limitée et numérotée. L'illustration est de l'artiste peintre YAN de Quiberon, galerie à PORT MARIA.*

**Sardines à l'Huile d'Olive Vierge Extra** 8 €

*Série limitée, illustrée par Philip PLISSON*

*" Phare des Poulains" Belle-Ile-en-Mer.*