

LE GRAND HÔTEL DE PORT BLANC EST FIER DE VOUS PROPOSER SON

MENU

LES PLANCHES À PARTAGER POUR 4 PERSONNES

CHARCUTIÈRE <i>andouille, jambon de parme, terrines aux algues, chorizo.</i>	21,00 €	POISSONS FUMÉS DU GRAND HO' <i>haddock, saumon, lieu jaune, maquereau. (Peut être modifiée selon la marée)</i>	22,00 €
FROMAGÈRE <i>St Maure, camembert, gorgonzola, tomme de Vaumadeuc, comté.</i>	21,00 €	PLANCHE ITALIENNE <i>Jambon blanc Gran Biscotto, olive Taggiasche, anchois marinés, câpres, fontina, gorgonzola AOP, jambon de parme, saucisson au fenouil.</i>	25,00 €
PLANCHE MIXTE <i>Fromage/charcuterie.</i>	21,00 €	PLANCHE DE JAMBON GRAN BISCOTTO AUX TRUFFES	22,00 €

LES FRUITS DE MER

La mer a ses caprices. Ne pouvoir vous servir exceptionnellement certains produits est un gage de qualité et de fraîcheur. Crabe : Tourteau ou araignée (selon arrivage).

6 HUÎTRES DE LANMODEZ	12,00 €	ASSIETTE DU BOSCO <i>Bigorneaux, bulots, 4 crevettes, 4 huîtres, 4 langoustines, 1/2 crabe</i>	29,00 €
9 HUÎTRES DE LANMODEZ	17,00 €	ASSIETTE DU COMMANDANT <i>Bigorneaux, bulots, 6 crevettes, 6 huîtres, 6 langoustines, 1/2 crabe</i>	39,00 €
12 HUÎTRES DE LANMODEZ	21,00 €	TOURTEAU OU ARAIGNÉE <i>Selon saison</i>	19,00 €
MÉLI-MÉLO BULOTS ET BIGORNEAUX	11,50 €	PLATEAU DE FRUITS DE MER <i>Pour 2 personnes Bigorneaux, bulots, 12 crevettes, 12 huîtres, 12 langoustines, 1 crabe</i>	78,00 €
RONDE DE CREVETTES ET SA MAYONNAISE <i>12 crevettes</i>	12,50 €	PLATEAU ROYAL DE FRUITS DE MER <i>Pour 2 personnes (sur commande) avec supplément homard bleu de Port Blanc</i>	135,00 €
BALLET DE LANGOUSTINES <i>12 langoustines</i>	22,00 €		
FARANDOLE DE CREVETTES ET LANGOUSTINES <i>6 crevettes et 6 langoustines</i>	17,00 €		
ASSIETTE DU PÊCHEUR <i>Bigorneaux, bulots, 4 crevettes, 2 huîtres, 2 langoustines</i>	17,00 €		

LES ENTRÉES ET SALADE

SOUPE DE POISSONS "MAISON" 12,00 €

DEMI-CAMEMBERT RÔTI 17,00 €

*Pommes de terre grenailles,
jambon de parme, salade verte*

SALADE TERRE MER 22,00 €

*Magret de canard fumé, jambon de Pays,
Hadock fumé, langoustines, maquereau, saumon
fumé, crevettes, artichaut et salade verte*

SALADE BRETONNE 22,00 €

*Andouille d'Henriette, tranche de lard, joue de porc
confite, pickles de choux fleurs, tomates,
mignon de porc fumé, oignons de Roscoff, artichaut,
pommes de terre tièdes, salade verte*

SALADE VÉGÉTARIENNE 15,00 €

selon le marché

ENTRÉE DU JOUR à voir sur l'ardoise

LES PLATS

ENTRECÔTE 250 G 24,00 €

*pommes de terre grenailles et légumes
du marché (Sauce poivre, béarnaise ou Roquefort)*

LOLO BURGER 17,50 €

*Pommes de Terre sautées, oignons
et tomates confites, Tomme artisanale
du Vaumadeuc, lard, steak haché et salade vert*

POISSON DE PORT BLANC 19,00 €

selon les caprices de la marée : voir sur l'ardoise

PÂTES 21,00 €

selon l'inspiration du Chef : voir sur l'ardoise

PLAT DU JOUR à voir sur l'ardoise

SUPPLÉMENTS

**PANIER DE POMMES DE TERRE
OU FRITES** 3,00 €

**PETITE ASSIETTE DE LÉGUMES
DU MARCHÉ** 7,00 €

**SALADE VERTE
DE LA FERME DE BOISÉON** 3,00 €

LES PIZZAS

MARGHERITA <i>Tomates, Mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive</i>	11,80 €	DIAVOLA <i>Tomate, Mozzarella fior di latte, Spianata (saucisse piquante), poivrons marinés, oignons, huile d'olive, peperoncino rosso et vert</i>	15,80 €
REGINA <i>Tomates, Mozzarella fior di latte, jambon blanc Gran Biscotto, champignons frais, olives Taggiasche</i>	13,80 €	FORMAGGI <i>Mozzarella fior di latte, cacciotabianca di capra, fontina, gorgonzola AOP, Pétales de Pecorino di Rocca ou filament de piment</i>	15,00 €
SICILIENNE <i>Tomates Mozzarella fior di latte, anchois de Sicile, câpres et olives Taggiasche</i>	13,80 €	SAUMON <i>Mozzarella Fior di latte, saumon fumé, oignon rouge, huile d'olive, citron</i>	14,00 €
MONTANARA <i>Base Mozzarella fior di latte, Taleggio AOP, Pancetta Magrissima, pommes de terre, confit d'oignon</i>	15,00 €	LA BREIZH <i>Tomates, Mozzarella fior di latte, Tomme artisanale du Vaumadeuc, Andouille de Dinan, pommes de terre</i>	16,80 €
CAPRICCIOSA <i>Tomates, Mozzarella fior di latte, Jambon de Parme 24 mois, champignons frais, artichauts, olives</i>	14,80 €	TOTORINA <i>Tomate, Burrata, tomates confites, jambon Gran Biscotto aux truffes, copeaux de parmesan, huile de truffe, roquette</i>	19,00 €
VÉGÉTARIENNE <i>Tomates, Mozzarella fior di latte, poivrons grillés, courgettes et aubergines grillées marinées, olives</i>	14,00 €	SUPPLÉMENT	1,50 €
		SUPPLÉMENT BURRATA	5,00 €

LES CROQUES MONSIEUR OU MADAME* AVEC SALADE

CLASSIQUE	8,00 €	VÉGÉTARIEN) 8,00 €
REBLOCHON	9,50 €	<i>Tomates, Mozzarella</i>	
ST MAURE	9,50 €	*ŒUF SUPPLÉMENT	1,50 €

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 10,00 €

KOIGN AMANN 8,00 €

Avec 1 boule de glace vanille

MILLE FEUILLE CITRON DÉSTRUCTURÉ 8,00 €

TARTELETTE CRÈME BRÛLÉE 8,00 €

MOUSSE AU CHOCOLAT 7,50 €

ASSIETTE BRETONNE 9,50 €

*Mini Kuign Amann, sablé breton,
far aux pruneaux, glace caramel au beurre salé,
crêpe Gavottes*

DESSERT DU JOUR à voir sur l'ardoise

LE MENU DU PETIT MOUSSE

12,00 €

**STEAK HACHÉ OU POISSON DU JOUR OU NUGGETS
OU PIZZA BAMBINO MARGHERITA**

Garnitures : petits légumes ou frites

+ 1 BOISSON + 1 DESSERT

Boule de glace ou Brownies au chocolat



Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les tickets restaurants,
nous n'acceptons plus les chèques (Prix nets en euros. Service compris.)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.