

La Table du Pêcheur

A la Carte



A la Table du Pêcheur nous pensons une cuisine respectueuse en privilégiant majoritairement des produits locaux

et sont élaborés sur place à partir de produits bruts, sauf les frites, les glaces, les sorbets et la chantilly.

[A voir selon arrivage, pour plus d'information](#)
[Merci de nous appeler au 02.40.83.11.36](#)

Du côté des Entrées

- Assiette de 6 huîtres n°3 de Pen-Bé, Maison Picaud 7.60€
- Assiette de 9 huîtres n°3 de Pen-Bé, Maison Picaud ...11.00€
- Assiette de 12 huîtres n°3 de Pen-Bé, Maison Picaud.. 14.20€
- Assiette de fruits de Mer de l'Atlantique..... 13.00€
- Tartare de noix de Saint-Jacques d'Erquy aux noix et pommes Granny Smith.....10.00€
- Salade de pousses d'épinards, magret de canette fumée, avocat et grenade.....10.00€
- Médailillon de foie gras de canard maison, compotée d'oignons et fleur de sel 12.00€

Les Poissons

- Choucroute de la mer Royale au beurre Nantais (Merlan, Saumon, Lieu et noix de St Jacques)18.00€
- Noix de St Jacques juste poêlées, trio de carottes a la vanille, beurre de mandarine.....21.00€
- Filet de Brochet de Loire vapeur, sauce beurre blanc..22.00€
- Filet de Sandre de Loire vapeur, sauce beurre blanc...22.00€

Les Viandes

- Pintade farcie, sauce périgourdine..... 15.50€
- Entrecôte de Bœuf Normande grillée, environ (325g) frites et salade verte..... 23.50€

Les Fromages

- Toast de Curé Nantais 6.90€
- Ardoise de Langres et pain d'épices 6.90€

Et pour les Sucrées...

- Coupe de glace 3 boules parfumées au choix6.90€ (fraise, café, caramel, citron, vanille, chocolat, cassis et framboise)
- Café Gourmand.....7.50€ (mini crème brûlée, financier au chocolat et sorbet)
- Crèmeux mangue passion, chocolat au lait.....7.50€
- Plaisir citron au cœur agrumes, coulis de fruits rouges. 7.50€

Viandes issues d'élevage de l'Union Européenne, né en Irlande, élevé en Irlande, abattu en Irlande