



Bienvenue au New corsaire



Entrée + Plat ou Plat + Dessert 22€90

Entrée + Plat + Dessert 26€

ENTRÉE

SOUPE DU MOMENT

OEUF PARFAIT

Crèmeux champignon, andouille de
Guémené grillé

SALADE D'HARENG

Pomme de terre, sauce vierges

5 HUÎTRES N°3 (SUPP 3€)

PLAT PRINCIPAL

VIANDE DU JOUR

MOULES AUX CHOIX (ENVIRON 500G)

Crème, curry, marinère
Servi avec des frites maison

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE A LA VANILLE

DESSERT DU JOUR

2 BOULES DE GLACE AUX CHOIX



Bienvenue au New corsaire



Menu corsaire 38€

ENTRÉE

FOIS GRAS DE CANARD, GELÉE MANGUE
VELOUTÉ DE BUTTERNUT
Noix de Saint-Jacques, huile de basilic,
noix de cajou

MAQUEREAU AU VIN BLANC
Gingembre, ricotta, aneth

8 HÛITRES N°3

PLAT PRINCIPAL

FILET DE BOEUF
Jus de bœuf, gratin de pommes de
terre, légumes glacés

LIEU JAUNE
Purée de chou fleur, salicorne,
champignons, émulsion de cidre

MAGRET DE CANARD
Biettes, pommes grenaille, sauce
miel/soja/sésame

DESSERT

DESSERT DU JOUR
ASSIETTE DE 3 FROMAGES

DÉCLINAISON DE POMMES, CRUMBLE DE
NOISETTE, GANACHE AU FEVE DE TONKA

VERRINE ANANAS, NOIX DE COCO

LES ENTRÉES

SOUPE DU MOMENT.....	12.00
OEUF PARFAIT	13.00
Crèmeux champignon, andouille de Guémené grillé	
SALADE D'HARENG	13.00
Pomme de terre, salade, sauce vierge	
MAQUEREAU AU VIN BLANC	15.00
Gingembre, ricotta, aneth	
FOIE GRAS DE CANARD	17.00
Gelée de mangue	
VELOUTE DE BUTTERNUT	17.00
Noix de Saint-Jacques, huile de basilic, noix de cajou	

LES HUÎTRES DE BRETAGNE

LES 6 HUÎTRES N°3.....	13.00
LES 9 HUÎTRES N°3.....	17.00
LES 12 HUÎTRES N°3.....	21.00

LES VIANDES

VIANDE DU JOUR	20.00
FILET DE BOEUF	28.00
Jus de boeuf, gratin de pommes de terre, légumes glacés	
MAGRET DE CANARD	24.00
Blettes, pommes grenaille, sauce miel/soja/sésame	

Origine de nos viandes, France et UE

SUPPLÉMENT SAUCE	1.00
SUPPLÉMENT FRITES	5.00

LES MOULES

MOULES MARINIÈRE, FRITES	16.00
MOULES A LA CRÈME, FRITES	18.00
MOULES AU CURRY, FRITES	18.00

(Environ 800g)

LES POISSONS

POISSON DU JOUR	19.00
LIEU JAUNE	26.00
Purée de chou fleur, salicorne, champignons, émulsion de cidre	
NOIX DE SAINT-JACQUES	21.00
Velouté de butternut, huile de basilic, noix de cajou	

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE A LA VANILLE	8.00
DESSERT DU JOUR	8.00
ASSIETTE DE 3 FROMAGES	9.00
VERRINE ANANAS, NOIX DE COCO	9.00
DÉCLINAISON DE POMME, CRUMBLE DE NOISETTE, FEVE DE TONKA	10.00

LES PARFUMS GLACE & SORBET

CHOCOLAT, VANILLE, FRAISE, CARAMEL BEURRE SALÉ, RHUM RAISIN, POIRE, CITRON VERT

COUPE 1 BOULE	3.00
COUPE 2 BOULES	4.50
COUPE 3 BOULES	6.00
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1.00

MENU PETIT CORSAIRE 14€ (-12ANS)



POISSON DU JOUR
OU
VIANDE DU JOUR



Purée de pomme de terre ou frites maison

SODA AU CHOIX

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

