

LE RAYON VERT

CRÊPERIE RESTAURANT & BAR AU JARDIN

— La Torche —



Cliquez ci-dessous pour naviguer sur notre carte ou commencez à scroller plus bas !





LE RAYON VERT

CRÊPERIE RESTAURANT & BAR AU JARDIN

— La Torche —



JE SCANNE POUR
CONSULTER LE MENU
ET LES ALLERGÈNES
DEPUIS MON SMARTPHONE

AUSSI DISPONIBLE SUR <https://bit.ly/menu-rv>

SALADES

Verte	3,50
Tomates	8,00
Mixte (verte, concombre, tomate)	10,00
Pommes de terre (verte, pommes de terre, tomate, œuf)	11,00
Arc-en-ciel (verte, riz, maïs, tomate, poivron, œuf)	11,00
La Torche (verte, jambon, maïs, tomate, œuf, concombre, asperges)	12,00
Harengs (verte, pommes de terre, harengs, tomate, échalotes)	12,00
Rayon Vert (verte, avocat, riz, maïs, tomate, langoustines, moules)	15,50
St-Jacques à l'avocat (verte, tomate, avocat, St-Jacques poêlées)	15,50
Tonique (verte, riz, thon, tomate, œuf)	12,00
Campagnarde (verte, lardons, pommes de terre, oignons, fromage, tomate, œuf)	12,00

POISSONS & FRUITS DE MER

Assiette de poissons fumés	16,50
Assiette du pêcheur (3 huîtres creuses, 1/2 tourteau, langoustines, palourdes ¹ , bigorneaux)	26,00
Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes) (12 huîtres creuses, 2 tourteaux, langoustines, palourdes ¹ , bigorneaux)	95,00
Langoustines mayonnaise	21,00
Crabe mayonnaise (tourteau)	21,00
Huîtres creuses (N°3)	x6 / 13,00 x9 / 18,00 x12 / 21,00
Soupe de poissons	12,50
Coquille St-Jacques à la Bretonne (préparation maison)	18,00
Coquille St-Jacques à la Bretonne (préparation maison) + Frites	20,50
Moules marinières	13,50
Moules marinières Frites	Petite / 14,50
Moules soleil d'or (crème et safran)	15,00
Moules soleil d'or Frites	18,00
Sardines grillées (6 sardines, tomates + salade verte ou frites)	13,80
Calmars ² à l'armoricaine	16,00
Brochette de St-Jacques	24,90
Steak de thon Albacore Frites	14,50
Thon Albacore à la provençale	16,00

VIANDES

Faux filet grillé (origine France)	23,00
Faux filet grillé + sauce au choix (poivre / marchand de vin / roquefort)	24,80
Côtes d'agneau grillées (origine France)	23,00
Émincé de volaille à l'estragon (origine France, Pologne, Slovaquie selon approvisionnement)	13,90
Poulet Frites (origine France, Pologne selon approvisionnement)	11,00
Steak haché Frites (origine France)	11,00
Merguez Frites	10,50
Saucisse Frites (Fabriquée en Bretagne)	10,50
Jambon Frites	10,00
Assiette de frites	3,50

CRÊPES DE BLÉ NOIR



Beurre	3,00
Jambon	6,00
Œuf	6,00
Champignons	6,40
Fromage	6,00
Fromage Œuf	7,00
Fromage Oeuf Champignons	8,40
Jambon Œuf	7,00
Jambon Fromage	7,00
Jambon Fromage Champignons	8,40
Complète (jambon, œuf, fromage)	8,00
Complète Salade	8,80
Complète Oignons	8,80
Super (jambon, œuf, fromage, champignons)	8,80
Super Oignons	9,30
Saucisse	6,50
Saucisse Fromage	7,50
Merguez Fromage	7,50
Andouille	6,50
Andouille Fromage	7,50
Complète Andouille	8,50

SPÉCIALITÉS DE BLÉ NOIR

Saint-Jacques (préparation maison de coquille St-Jacques)	11,90
Nordique (saumon fumé, crème fraîche)	10,90
Paysanne (lardons, champignons, salade, noix)	8,90
Champêtre (tomate, oeuf, champignons, oignons, jambon)	9,50
Exotique (jambon, ananas)	7,30
Rio (jambon, ananas, miel)	7,80
Complète Merguez (tomate, oignons, champignons, merguez)	8,50
Forestière (lardons, champignons, oignons)	8,40
Armor (calmars ² à l'armoricaine)	11,90

KUIGNS, SPÉCIALITÉS DU PAYS BIGOUDEN

Beurre	3,60
Beurre sucre	4,20
Chocolat	5,20
Chocolat Chantilly	6,40
Confiture (fraise)	5,20
Crème de marron	5,20
Crème de marron Chantilly	6,40
Miel	5,20
Caramel au beurre salé	5,80
Chocolat blanc	5,50
Bounty (noix de coco, chocolat blanc)	6,10

CRÊPES DE FROMENT

Beurre	3,00
Beurre Sucre	3,60
Confiture de fraise	4,60
Chocolat	4,60
Chocolat Chantilly	5,80
Crème de marron	4,60
Crème de marron Chantilly	5,80
Miel	4,60
Miel Amandes	5,20
Citron (citron pressé+sucre)	4,60
Caramel au beurre salé	5,20
Myrtille (confiture)	4,90
Myrtille Chantilly	6,10
Banane	5,20
Pomme	5,20
Amandes Chocolat	5,20
Noix de coco Chocolat	5,20
Banane Chocolat	5,90
Banane Citron (citron pressé+sucre)	5,90
Pomme Caramel	6,10
Pomme Caramel Chantilly	7,30
Ananas Citron (citron pressé+sucre)	5,20
Fraises Chantilly (fruit)	7,90
Chocolat Blanc	4,90
Bounty (noix de coco, chocolat blanc)	5,50
Banane Chocolat Chantilly	7,00
Congolaise (banane, chocolat, noix de coco, chantilly)	7,50
Flambée (Grand-Marnier ou calva ou rhum ou lambig)	8,00
Banane flambée rhum	9,00
Pomme flambée calva	9,00
+ Chantilly maison	1,80

Myrtille (confiture)	5,50
Myrtille Chantilly	6,70
Noix de coco Chocolat	5,80
Amandes Chocolat	5,80
Miel Amandes	5,80
Ananas Citron (citron pressé+sucre)	5,80
Pomme	5,80
Pomme Caramel	6,70
Banane	5,80
Banane Chocolat	6,50
Banane Chocolat Chantilly	7,60

CRÊPES GLACÉES

Melba (glace vanille, pêche, coulis de fraise, chantilly)	8,00
Belle Hélène (glace vanille, poire, sauce chocolat, chantilly)	8,00
Pippermint (glace menthe, sauce chocolat, amandes, chantilly)	8,00
Banana (glace vanille, banane, sauce chocolat, chantilly)	8,50
Coconuts (glace noix de coco, banane, coco râpé, sauce chocolat, chantilly)	9,00
Café café (glace café, sauce café, chantilly)	7,80
Antillaise (glace créole, banane poêlée, raisins macérés, flambée rhum)	11,80
Plougastel (glace fraise, coulis de fraise, fraises, chantilly)	9,50
Samourai (glace chocolat blanc, coulis de fraise, chantilly)	7,80
Dame Blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)	7,80
Bigoudène (glace caramel, sauce caramel, pomme, amandes, chantilly)	9,00

COUPES GLACÉES

Coupe Dame Blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)	8,00
Chocolat Liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)	8,00
Café Liégeois (glace café, sauce café, chantilly)	8,00
Pêche Melba (glace vanille, oreillon de pêche, coulis de fraise, chantilly)	8,90
Fraise Melba (glace vanille, fraise, coulis de fraise, fraises, chantilly)	9,90
Poire Belle Hélène (glace vanille, sauce chocolat, poire, chantilly)	8,90
Banana Split (glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, banane, chantilly)	9,50
Trimaran (glace chocolat, blanc, pistache, sauce chocolat, amandes, chantilly)	8,90
After Eight (glace menthe, sauce chocolat, amandes, chantilly)	8,90
Île (glace noix de coco, coco râpé, sauce chocolat, banane, chantilly)	8,90
Banquise (glace chocolat blanc, fraise, cerise, coulis de fraise, chantilly)	8,90
Brésil (glace café, caramel, créole, sauce café, chantilly)	8,90
Estivale (sorbet poire, abricot, framboise, coulis de fraise, chantilly)	8,90
Vertigo (glace caramel, menthe, chocolat, sauce chocolat, chantilly)	8,90
Corazza (sorbet cassis, citron vert, passion, coulis de fraise, chantilly)	8,90
Rayon Vert (sorbet pomme, Pommeau de Bretagne)	9,60
Colonel (sorbet citron, Vodka)	9,60
Créole (glace créole, raisins macérés, Rhum)	9,60

COUPE 1 BOULE	3,00
COUPE 2 BOULES	6,00
COUPE 3 BOULES	9,00

Parfums au choix	
Café, caramel, chocolat, vanille, fraise, chocolat blanc, pistache, créole, abricot, cassis, cerise, citron, citron vert, framboise, fruits de la passion, menthe, noix de coco, poire, pomme	
+ Chantilly maison	1,80
Dessert du jour	8,50
Café gourmand	8,50

SERVICE CONTINU

¹ Palourdes Japonaises espèces «ruditapes philippinarum»
² Anneaux d'encornets géants espèces «Dosidicus gigas»

RÉSERVATION

creperielerayonvert.fr | 02 98 58 50 54

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



CARTE DES BOISSONS AU VERSO

Prix nets TTC affichés en euros, service compris



LE RAYON VERT

CRÊPERIE RESTAURANT & BAR AU JARDIN

— La Torche —

CIDRES BOUTEILLE

	33 cl	37,5 cl	75 cl
Cidre IPA Ti-Iö Artisanal	6,00		
Cidre Séhédic Artisanal - La Forêt Fouesnant			14,00
Kerné Artisanal		8,00	12,00
Château de Lézergué Fermier			14,00
Val de Rance Rosé			12,00

CIDRES PRESSION

	16 cl	25 cl	50 cl	Litre
Kerné	3,50	3,90	7,50	14,00

BIÈRES BOUTEILLE

			33 cl
Lancelot Cerveoise, Blanche Hermine			6,00
Morgane Blonde			6,00
Telenn Du			6,00
Despérados			6,00
Dremmwel sans alcool			4,50

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl	Litre
Paulaner	3,90		7,50	14,50
Hoegaarden	4,20	5,30	8,00	
Britt Summer IPA	4,20	5,30	8,00	
Sant Erwann bière d'Abbaye	4,20	5,30	8,00	
Bière + sirop	4,20			

SODAS & SOFTS

	16 cl	25 cl	33 cl	50 cl	Litre
Jus de Pomme Kerné		3,90			11,00
Lait ribot	3,00			6,00	



Kombucha : Artisanal : Fraise (en saison) / Gingembre / Combava 4,90

Jus de fruit : Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomato 3,90

Orange pressée 5,00

Limonade 2,30

Diabolo, Sirop à l'eau 2,60

Orangina, Tropico, Fuze Tea, Schweppes 3,90

Coca-Cola, Coca Zéro, Perrier 3,90

Smoothie 4,30

Parfums Smoothie : Ananas Coco / Fraise Banane / Mangue Passion

Milkshake 4,50

Parfums Milkshakes : Ananas Coco / Fraise Banane / Mangue Passion

EAUX MINÉRALES

	33 cl	50 cl	Litre
Évian		4,50	6,50
Badoit		4,50	6,50
Perrier, Badoit Rouge, Plancoët Eau plate	3,90		

Carafe d'eau à votre disposition gratuitement (eau filtrée)

SERVICE CONTINU

RÉSERVATION

creperielerayonvert.fr | 02 98 58 50 54

CHAMPAGNE

	10 cl	75 cl
R.H. Coutier Cuvée Tradition	9,00	60,00

APÉRITIFS

	2 cl	5 cl	10 cl	14 cl
Ricard	3,50			
Matini, Suze, St Raphaël, Porto		4,50		
Kir / Cassis / Mûre / Pêche				3,80
Kir Bulle / Cassis / Mûre / Pêche				4,50
Kir Royal / Cassis / Mûre / Pêche			9,50	
Mauresque, Perroquet, Tomato	3,80			
Whisky		6,80		
Gin		5,50		
Vodka		5,50		

APÉRITIFS RÉGIONAUX

	4 cl	5 cl	14 cl
Kir Breton / Cidre + Cassis			3,80
Pommeau de Bretagne		4,50	
Mélange Bigouden / St Rémy + St Raphaël		5,50	
Coupe de cidre rosé			3,80
Chouchen		4,50	
Whisky Breton / Kornog / Glann Ar Mor	9,00		

DIGESTIFS

	4 cl
Get 27, Grand Marnier, Calvados, Kremmig, Lambig	6,00
Cognac	6,70
Poire, Armagnac	7,00
Bas Armagnac XO (vieilli 8 ans en fûts de chêne neufs)	8,90
Irish coffee (fait à l'Irlandaise)	8,90

COCKTAILS

	5 cl	20 cl
Virgin Mojito		5,50
Mojito		8,00
Mojito fraise		8,50
Ti'Punch	7,50	
Caïpirinha, Caïpiroska		8,00
Apérol Spritz		8,00

BOISSONS CHAUDES

	1,90	Grand /	3,60
Café			
Thé			3,90
Infusion			3,90
Café Crème	2,10	Grand /	3,90
Cappuccino, Macchiato			4,30
Chocolat Chaud			3,90

VINS ROSÉS

	12 cl	75 cl
Vin de France BIO	3,80	17,00
Château l'Hermite d'Auzan «Gavroche»		
Corse AOC / BIO	5,60	32,00
Clos Venturi « 1769 »		
Côtes de Provence AOC	5,60	32,00
Château Peyrassol		
Côtes de Provence AOP	4,50	24,00
Domaine de Grandpré «Favorite»		

VINS BLANCS

Côtes de Gascogne IGP	4,00	20,00
Domaine de Joÿ-Ode à la Joie		
Atlantique IGP	5,00	26,00
La Coucoute de Fontenille		
Pays d'Oc Chardonnay IGP	3,80	16,00
Les Côteaux du Pic Chardonnay		
Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOC	3,80	16,00
Grang Fief de l'Audigère		
Quincy AOC	4,80	27,00
Domaine du Tremblay		
Menetou Salon AOP	5,50	29,00
Domaine Bourgeois		

VINS ROUGES

Graves AOP	4,60	25,00
Château Pouyanne		
Côtes du Rhône Villages Signargues AOP	4,00	22,00
Domaine de Sarrelon		
Languedoc AOP		25,00
Art de Vivre		
Pic Saint Loup AOP	4,00	22,00
Les Coteaux du Pic		
Juliéas	4,60	25,00
Domaine Auffranc-les Crots		
Saumur AOP / BIO	4,80	26,00
Le Pas Saint Martin «La Pierre Frite»		
Margaux AOP	9,00	48,00
Château Mongravey		
Lussac Saint Emilion AOP	6,50	36,00
Château Saint Ferdinand		
Chateaneuf du Pape AOP	8,50	44,00
Le Jas des Papes		
Crozes Hermitage	6,50	36,00
Domaine de la Ville Rouge «Inspiration»		

VINS EN PICHET

	25 cl	50 cl
Rouge et Rosé (Vaucluse IGP)	5,00	9,00
Blanc (Côtes de Gascogne IGP)	5,00	9,00

Vins – allergène : sulfites
AOP : Appellation d'Origine Protégée AOC : Appellation d'Origine Contrôlée IGP : Indication Géographique Protégée
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



INFORMATIONS ALLERGÈNES

	Gluten ¹	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques ²	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	1 : Céréales contenant du Gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut 2 : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.
															
LES CRÊPES DE BLÉ NOIR															
JAMBON			✓				✓								
OEUF			✓				✓								
FROMAGE			✓				✓								
JAMBON OEUF			✓				✓								
JAMBON FROMAGE			✓				✓								
FROMAGE OEUF			✓				✓								
FROMAGE OEUF CHAMPIGONS			✓				✓								
CHAMPIGNON			✓				✓								
COMPLÈTE			✓				✓								
COMPLÈTE SALADE			✓				✓			*					* Si vinaigrette
SUPER			✓				✓								
SAUCISSE			✓				✓								
SAUCISSE FROMAGE			✓				✓								
MERGUEZ FROMAGE			✓				✓								
ANDOUILLE			✓				✓								
ANDOUILLE FROMAGE			✓				✓								
COMPLÈTE ANDOUILLE			✓				✓								
JAMBON FROMAGE CHAMPIGNON			✓				✓								
COMPLÈTE OIGNONS			✓				✓								
SUPER OIGNONS			✓				✓								
SAINT JACQUES	✓		✓	✓			✓							✓	
NORDIQUE			✓	✓			✓								
PAYSANNE			✓				✓	✓		*					* Si vinaigrette
CHAMPÈTRE			✓				✓								
EXOTIQUE			✓				✓								
RIO			✓				✓								
COMPLÈTE MERGUEZ			✓				✓								
FORESTIÈRE			✓				✓								
L'ARMOR			✓	✓			✓							✓	
LES CRÊPES DE FROMENT															
BEURRE	✓		✓				✓								
BEURRE SUCRE	✓		✓				✓								
CONFITURE	✓		✓				✓								
CHOCOLAT	✓		✓				✓								
CRÈME DE MARRON	✓		✓				✓								
MIEL	✓		✓				✓								
MIEL AMANDES	✓		✓				✓	✓							
CITRON	✓		✓				✓								
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	✓		✓				✓								
MYRTILLE (confiture)	✓		✓				✓								
MYRTILLE CHANTILLY	✓		✓				✓								
BANANE	✓		✓				✓								
POMME	✓		✓				✓								

INFORMATIONS ALLERGÈNES

	Gluten 1	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques 2	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	
															1 : Céréales contenant du Gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut 2 : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.
AMANDES CHOCOLAT	✓		✓				✓	✓							
NOIX DE COCO CHOCOLAT	✓		✓				✓	✓							
BANANE CHOCOLAT	✓		✓				✓								
BANANE CITRON	✓		✓				✓								
POMME CARAMEL	✓		✓				✓								
ANANAS	✓		✓				✓								
ANANAS CITRON	✓		✓				✓								
CRÈME DE MARRON CHANTILLY	✓		✓				✓								
CHOCOLAT CHANTILLY	✓		✓				✓								
FRAISES CHANTILLY (fruit)	✓		✓				✓								
CHOCOLAT BLANC	✓		✓				✓								
BOUNTY (noix de coco, chocolat blanc)	✓		✓				✓								
BANANE CHOCOLAT CHANTILLY	✓		✓				✓								
FLAMBÉE (alcool)	✓		✓				✓								
BANANE FLAMBÉE RHUM	✓		✓				✓								
POMME FLAMBÉE CALVA	✓		✓				✓								
CONGOLAISE	✓		✓				✓	✓							
MELBA	✓		✓				✓								
BELLE HÉLÈNE	✓		✓				✓								
PIPPERMINT	✓		✓				✓	✓							
BANANA	✓		✓				✓								
COCONUTS	✓		✓				✓	✓							
CAFÉ CAFÉ	✓		✓				✓								
ANTILLAISE	✓		✓				✓								
PLOUGASTEL	✓		✓				✓								
SAMOURAÏ	✓		✓				✓								
DAME BLANCHE	✓		✓				✓								
BIGOUDENE	✓		✓				✓	✓							
(Supplément chantilly)							✓								
LES KUIGNS															
BEURRE	✓		✓				✓								
BEURRE SUCRE	✓		✓				✓								
CHOCOLAT	✓		✓				✓								
CONFITURE	✓		✓				✓								
CRÈME DE MARRON	✓		✓				✓								
MIEL	✓		✓				✓								
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	✓		✓				✓								
CHOCOLAT BLANC	✓		✓				✓								
ANANAS	✓		✓				✓								
POMME	✓		✓				✓								
BANANE	✓		✓				✓								
MYRTILLE (conf)	✓		✓				✓								
MYRTILLE CHANTILLY	✓		✓				✓								
COCO CHOCOLAT	✓		✓				✓	✓							

INFORMATIONS ALLERGÈNES

	Gluten 1	Crustacés	Cœufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques 2	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	
															1 : Céréales contenant du Gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut 2 : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.
AMANDES CHOCOLAT	✓		✓				✓	✓							
CHOCOLAT CHANTILLY	✓		✓				✓								
CRÈME DE MARRON CHANTILLY	✓		✓				✓								
MIEL AMANDES	✓		✓				✓	✓							
POMME CARAMEL	✓		✓				✓								
BANANE CHOCOLAT	✓		✓				✓								
BANANE CHOCOLAT CHANTILLY	✓		✓				✓								
BOUNTY (noix de coco, chocolat blanc)	✓		✓				✓	✓							
(Supplément chantilly)							✓								
AUTRES DESSERTS															
CAFÉ GOURMAND	Variable en fonction du dessert demander à votre serveur														
DESSERT DU JOUR	Variable en fonction du dessert demander à votre serveur														
LES SALADES															
SALADE VERTE			*							*					* Si vinaigrette
SALADE DE TOMATES			*							*					* Si vinaigrette
SALADE MIXTE			*							*					* Si vinaigrette
SALADE DE POMMES DE TERRE			✓							*					* Si vinaigrette
SALADE ARC-EN-CIEL			✓							*					* Si vinaigrette
SALADE LA TORCHE			✓							*					* Si vinaigrette
SALADE DE HARENGS			*	✓						*					* Si vinaigrette
SALADE RAYON VERT		✓	*							*				✓	* Si vinaigrette
SALADE SAINT JACQUES À L' AVOCAT			*							*				✓	* Si vinaigrette
SALADE TONIQUE			✓	✓						*					* Si vinaigrette
SALADE CAMPAGNARDE			✓				✓			*					* Si vinaigrette
LES VIANDES															
FAUX FILET GRILLÉ			*							*					* Si vinaigrette
FAUX FILET AU POIVRE			*				✓			*					* Si vinaigrette
FAUX FILET MARCHAND DE VIN			*				✓			*					* Si vinaigrette
ÉMINCÉ DE VOLAILLE À L' ESTRAGON			*				✓			*					* Si vinaigrette
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES			*							*					* Si vinaigrette
POULET FRITES			*							*					* Si vinaigrette
STEAK HACHÉ FRITES			*							*					* Si vinaigrette
MERGUEZ FRITES			*							*					* Si vinaigrette
SAUCISSE FRITES (bretonne)			*							*					* Si vinaigrette
JAMBON FRITES			*							*					* Si vinaigrette
ASSIETTE DE FRITES															
LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER															
ASSIETTE DE POISSONS FUMÉS				✓			*								* Dans crème
ASSIETTE DU PÊCHEUR (huîtres, crabe, langoustines)		✓	*							*		*		✓	* Dans mayonnaise
PLATEAU DE FRUITS DE MER		✓	*							*		*		✓	* Dans mayonnaise
LANGOUSTINES MAYONNAISE		✓	*							*		*			* Dans mayonnaise
CRABE MAYONNAISE		✓	*							*		*			* Dans mayonnaise

INFORMATIONS ALLERGÈNES

	Gluten 1	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques 2	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	
															1 : Céréales contenant du Gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut 2 : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.
HUÎTRES (les 6, les 9, les 12)														✓	
SOUPE DE POISSONS				✓											
COQUILLE ST-JACQUES À LA BRETONNE	✓	✓		✓			✓							✓	
MOULES FRITES														✓	
MOULES MARINIÈRES														✓	
MOULES MARINIÈRES FRITES														✓	
MOULES SOLEIL D'OR							✓							✓	
MOULES SOLEIL D'OR FRITES							✓							✓	
SARDINES GRILLÉES (6 sardines, salade verte)			*	✓						*					* Si vinaigrette
CALAMARS À L'ARMORICAINE		✓		✓			✓							✓	
BROCHETTE DE SAINT-JACQUES			*				✓							✓	* Si vinaigrette
STEAK DE THON FRITES			*	✓			✓			*					* Si vinaigrette
THON À LA PROVENÇALE			*	✓						*					* Si vinaigrette
LES COUPES GLACÉES															
CHOCOLAT LIÉGEOIS							✓								
CAFÉ LIÉGEOIS							✓								
PÊCHE MELBA							✓								
FRAISE MELBA							✓								
POIRE BELLE HÉLÈNE							✓								
BANANA SPLIT							✓								
TRIMARAN							✓	✓							
AFTER EIGHT							✓	✓							
ILE							✓	✓							
BANQUISE							✓								
BRÉSIL							✓								
COLONEL							✓								
RAYON VERT							✓								
CRÉOLE							✓								
ESTIVALE							✓								
CORAZZA							✓								
VERTIGO							✓								
COUPE DEUX BOULES							✓								
GLACE PISTACHE							✓	✓							
(Supplément chantilly)							✓								