

Les Entrées

Les Bulots aux aromates	9
Les Bigorneaux au poivre noir	9
Les Crevettes roses sauvages	13
Le Saumon fumé de la Maison Lucas	18
Les Couteaux à la plancha en persillade	14
La Soupe de poissons du phare	12
Les belles Langoustines de nos côtes	28
Les Huitres N°3 de Cochenneec (6 ou 12)	12/22
Les Huitres plates de Cochenneec (6 ou 12)	15/28
<i>Supplément saucisses</i>	4

Les Plateaux de fruits de mer

L'assiette de fruits de mer (crevettes roses et grises, 3 huitres creuses Cochenneec, 3 huitres plates Cochenneec, bulots et bigorneaux)	25
Le plateau de fruits de mer de l'Hôtel du Phare (crevettes roses et grises, 6 huitres creuses Cochenneec, 6 huitres plates Cochenneec, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, ½ tourteau, palourdes)	48/personne
<i>Supplément homard</i>	35

Les Entrées signatures de Laurent

Gaspacho, crème acidulée et Langoustines rôties	19
Tartare de Thon au couteau, vinaigrette de quinoa aux aromates	15
Mi-cuit de Saumon au raifort et primeurs	14

Les Plats

L' Araignée mayonnaise	17
Le Tourteau mayonnaise	17
Les Coquillages marinières	18
Les Linguines aux palourdes, pesto de roquette, tomates confites	19
Le Lobster Roll de l'Hôtel du Phare	25
La belle Sole (plancha ou meunière)	34
Le Homard (plancha ou mayonnaise)	54
La belle Côte de bœuf « poivre et sel » plaisir seul ou à partager	72

Tous nos plats peuvent être accompagnés de nos frites maison, de légumes de saison ou de riz

Les Plats signatures de Laurent

La viennoise de Bar aux coques et citron confit	32
Le dos de Cabillaud , crumble de parmesan et nori, piquillo farci	22
Tronçon de Turbot , fricassée de grenailles, oignons nouveaux, jus de viande et beurre salé	36
L' Agneau de Belle ile en mer : un morceau – une recette à découvrir	24