



Le chef vous propose des plats élaborés sur place avec des produits frais et dans le respect des saisons.

Nos Formules

Consultez nos ardoises

Nos Tapas

Véritables tapas espagnoles

Petite	Moyenne	Grande
3,50 €	5,50 €	7,50 €

Le panaché de tapas 18,80 €

Moules à l'escabèche d'oignons de Roscoff et cidre

Pan Boli de Sobrosada «Mallorque»

Friture de la mer «poissons du moment» en beignet

Tortillas au chorizo de « Muccia »

Croquettes de poisson du jour aux poireaux et son aioli

Le côté Ibérique

Jambon Pata Negra 100% Bellotta «taillé» au couteau devant vous,
et son pain noir grillé à l'huile d'olive extra vierge espagnole

L'assiette 19,80 €

La 1/2 assiette..... 10.20 €

Nos Entrées

Les cinq secrets de la tomate et son croquant de parmesan,
coulis de basilic (confit, tartare, sorbet, chips, concassé)..... 11.80 €

Le Bagnat Breton et saumon fumé pas nos soins, fenouil croquant
et sauvage de nos côtes et son écume crèmeuse, citron aux algues . 12.50 €

Epaule de porcelet confite éfilochée, velouté de pommes de terre
monté à l'huile d'olive vierge dans sa glace de jus Thaï et coquillage
au coriandre frais 12.80 €

Nos Carpaccios « charolais » 11,90 €

servis avec gressins du moment «maison» et son pesto basilic

Le classique	Pesto d'amandes et basilic frais
Le Gweninn	Mozzarella fumée en tartare, tuile de Parmesan, roquette et réduction de basalmique
Le méditerranéen	Tartare de tomates, anchoïade, aubergine grillée marinée, chips de basilic
Le grec	Pesto de tomates confites à l'Ouzo, tartare de concombre et son yaourt grec épicé

Nos Viandes

Nos viandes sont découpées sur place et sont «d'origine française» et de «race à viande»

Faux filet servi à l'os grillé aux herbes de montagnes (500 g)	22,80 €
Entrecôte poêlée au beurre (minimum 350 g)	23,80 €
Côte de bœuf au sel fumé par nos soins	26,90 €
Filet de bœuf lardé Colonnata et son Jhonnies de Roscoff	25,90 €
Tartare taillé au couteau (préparé devant vous ou poêlé) et son oeuf à cheval.....	16,00 €
Tartare Goellan (300 g)	22,00 €
Bavette à l'échalote confite au beurre (250 g)	17,80 €
Magret laqué fraise et poivre de Sichuan	17,80 €

Chaque semaine le Ship Inn vous propose une viande du moment
travaillée par nos soins

Nos garnitures au choix

Gratin Dauphinois
Poêlée de légumes de saison
Rizotto crémeux (10 à 18 mn de préparation)
Ecrasé de Pomme de terre
Frites fraîches du Ship Inn

Nos sauces au choix

(Supplément : 1,50 €)

Poivre mignonette
Au bleu
Béarnaise
Diavolo

Nos Poissons

Poisson selon arrivage du marché (voir notre ardoise)

Nos Burgers

La viande est hachée sur place et d'origine française
et son pain artisanal (boulangerie «Penn ar Bread» Guipavas)

220 gr - 16,80 €

320 gr - 21,00 €

A la Française

Salade, oignons de Roscoff et emmental fondu sur le steak et camembert sur son pain

A la Mexicaine

Guacamole, Natchos gratinés au cheddar, poivrons confits, sauce pimentée

A la Bretonne

Pain au blé noir, andouille de Guéméné grillée, salade, oignons de roscoff

Savoyard :

Fromage à raclette, chips de jambon cru, salade, Reblochon fondu

Burger Océan

Chair de poisson, saucisse de Molène, oignons et citrons confits, salade, servi dans un pain de rouille aux algues bretonnes, Cheddar fondu

Le Végétarien

Légumes du jour en galette de pommes de terre aux épices et sa guacamole

Menu enfant - 12 ans 8,90 €

Un plat, un dessert du moment et une boisson au choix

- Mini burger
- Poulet fermier pané façon nuggets
- Aiguillette de poisson
façon fish and chips
- Pizza nounours
- Escalope de poulet à la crème
- Bifteck de rumsteck poêlé au beurre

Nos Pizzas

Toutes nos pizzas sont à base de tomate et de mozzarella et peuvent à votre demande être faites en base crème. Elles ont la possibilité d'être compartimentées en 1/2 ou en 1/4

		La familiale
Pizza classique jambon blanc, fromage	11,00 €	13,50 €
Pizza doudou pomme de terre, champignons, oignons, jambon.....	11,50 €	14,00 €
Pizza di calzone jambon blanc, champignons, crème fraîche, lardons.....	11,50 €	14,00 €
Pizza Reinitas jambon blanc, champignons, œuf.....	11,50 €	14,00 €
Pizza Rouminie anchois marinés, olive verte et noire, poivron confit, parmesan	12,00 €	14,50 €
Pizza primeur oignons, poivrons, artichaut, champignons, chou-fleur	12,00 €	14,50 €
Pizza valtorino mozzarella boule, roquette, jambon cru, parmesan.....	12,50 €	15,00 €
Pizza du fromager Bleu d'Auvergne, Reblochon, fromage de chèvre, oignon.....	12,50 €	15,00 €
Pizza bretonne andouille, oignons de Roscoff, pomme de terre, artichaut	12,50 €	15,00 €
Pizza quatre stations jambon blanc, champignons, poivrons, lardons.....	12,50 €	15,00 €
Pizza tiziouzou chair de merguez artisanale marocaine, poivrons, oignons, œuf	12,50 €	15,00 €
Pizza du savoyard lardons, pomme de terre, oignons, fromage à raclette.....	12,80 €	15,30 €
Pizza espagnola chorizo, poivrons, oignons, jambon cru	12,80 €	15,30 €
Indouca poulet fermier, carpaccio d'ananas, curry, crème fraîche	13,20 €	15,70 €
Pizza du boucher viande de bœuf et veau marinée, beurre persillé, oignons, lardons..	14,00 €	16,50 €

Nos desserts

Consultez nos desserts du jour sur l'ardoise

Nos Glaces

Toutes nos glaces sont garnies de chantilly «maison»

Smartise glace vanille, chocolat au lait, sauce chocolat blanc et smartises 6,20 €

Yéti vanille, chocolat blanc, meringue..... 6,20 €

Ecureuil glace vanille, caramel beurre salé, noix caramélisées et noisettes..... 6,20 €

Banana moon glace banane, fraise, vanille, banane fraîche, chocolat chaud et bonbons 6,20 €

Citrique glace citron, framboise, zestes d'orange confits et toffee d'orange 6,20 €

Coupes alcoolisées

La coupe Jurassienne : 2 boules de glace vanille, griotines,
2 cl de liqueur de marc et sa chantilly 6,50 €

Mojito 2 boules de glaces citron, rhum, menthe fraîche..... 6,50 €

Iceberg : 2 boules menthe chocolat et Get 27..... 6,50 €

Créole glace rhum raisin, coco, banane et ananas frais (rhum brun) 6,50 €