

DEPUIS 1986

CONTRE VENTS ET MARÉES, LA FABRIQUE D'UNE SIGNATURE

C'est au cœur de l'archipel de Lilia que l'histoire a commencé et que nous façonnons, depuis bientôt 40 ans, un merroir aux portes de l'océan.

Passionné par le milieu marin, Emmanuel LEGRIS s'oriente vers des études en biologie et obtient sa maîtrise d'océanographie biologique. Il embarque alors pour la Polynésie comme scientifique du contingent. Une fois de retour sur le continent, il fait ses débuts dans l'aquaculture en Corse avant de créer, en 1986 à l'Aber Wrac'h, son entreprise spécialisée dans la culture des palourdes. Dès son démarrage l'entreprise va être mise à rude épreuve par les aléas de la nature. Après avoir aménagé son premier parc en étalant 2000 tonnes de sable à la brouette, une épidémie décime tous les élevages. Emmanuel fait alors le pari de diversifier l'activité dans l'élevage des moules, des huîtres plates et des creuses. C'est rapidement l'ostréiculture qui va devenir le cœur de métier de l'entreprise grâce au développement d'un savoir-faire unique et d'un site d'élevage exceptionnel.



Prix TTC, service compris.

En 1990, le premier parc prend place sur le site océanique de St-Cava, situé au cœur de l'archipel de Lilia. Un site disposant d'une eau d'une grande pureté où les premières tempêtes demanderont adaptation et humilité. La Maison LEGRIS étendra progressivement ses parcs de culture à l'ensemble de la baie du phare de l'Île Wrac'h. En 1996, Christophe TREBAOL débute dans l'entreprise et contribue dès lors à la progression de cette dernière en production, par la traçabilité des lots depuis l'écloserie, des améliorations zootechniques importantes et l'activité de vente sur les marchés. Il devient rapidement le chef de production et le premier associé.

Au fil du temps, ses fils, Adrien, Benjamin & Arthur rejoignent également l'aventure en apportant leur contribution du cycle de production jusqu'au consommable, au développement du commerce et à l'activité du bar à huîtres.

Les détails techniques d'élevage sont ajustés, tels que les crochets d'amarrage des poches sur les parcs ainsi que le nombre d'huîtres dans ces dernières, leur permettant de se développer uniformément. Le travail des bigorneaux, également très important, permet de nettoyer les poches et d'y laisser entrer le soleil, donnant ainsi aux huîtres une très jolie pigmentation (...)

Bienvenue à la Maison Legris. Été comme en hiver, nous sommes ravis de vous accueillir face à cette magnifique vue sur l'Archipel de Lilia. Nous espérons sincèrement que vous passerez un moment des plus agréables. Nos équipes sont à votre disposition pour répondre à vos questions, et vous faire partager leur expérience, leur savoir ainsi que leur joie de vivre.

Nous vous souhaitons une très belle dégustation et un excellent moment parmi nous. On espère que vous passerez un bon moment. Et si le cœur vous en dit, vos retours comptent beaucoup pour nous (même en ligne).

L'équipe de la Maison LEGRIS ☺

Pour toute information concernant les **allergènes**, n'hésitez pas à vous adresser à notre équipe, qui se fera un plaisir de vous renseigner !



Prix TTC, service compris.



NOTRE BAR À HUÎTRES

Élevées exclusivement au cœur de l'Archipel de Lilia

les 6 | les 12

- **HUITRES CREUSES N°3 FINES** | MAISON LEGRIS 11€ | 20€

Sa chair est fine et iodée avec de légères notes de noisette

- **HUITRES CREUSES N°2 SPÉCIALES** | MAISON LEGRIS 12€ | 22€

Croquante avec une belle longueur en bouche

- **HUITRES CREUSES N°1 SPÉCIALES** | MAISON LEGRIS 13€ | 25€

Très généreuse et croquante, le pied bien développé !

* À savourer avec du pain de seigle de la boulangerie ROUDAUT (Plouguerneau), du beurre salé – évidemment – de la MAISON LE GALL (Quimper), et un filet de citron jaune pour sublimer le tout. Un vinaigre à l'échalote maison est également disponible sur simple demande.

Si vous souhaitez un peu plus de pain, de beurre, de citron ou de vinaigre, n'hésitez pas à en demander : nous vous en apporterons avec plaisir. **Par souci de bon sens et pour éviter le gaspillage, nous servons ces accompagnements en quantité raisonnable.**

- **BOL DE BIGORNEAUX** | MAISON LEGRIS 10€

Saveurs délicates et légèrement iodées

Le saviez-vous ? Dans chaque poche à huîtres, nous ajoutons une poignée de bigorneaux. Ces petits gastéropodes se nourrissent naturellement des algues, quelles que soient leur taille. Leur présence contribue à limiter la prolifération des algues sur les poches, maintenant ainsi leur propreté... et celle des huîtres ! Un coup de pouce naturel pour rester propre et soigné en toute saison



Prix TTC, service compris.

NOS ENTRÉES

À déguster à toute heure

- **L'ENTRÉE DU MOMENT** | MAISON LEGRIS 11€

Selon les plaisirs de nos chefs Florian & Jérémy (*quantité limitée*)

- **LE PÂTE DE COCHON BRETON** | CHIKOLODENN 11€

Parce que les meilleurs pâtés sont bretons ... c'est bien connu !

- **TARTARE D'ALGUES DU JOUR** | ALGO'MANNE  11€

À tartiner, pour découvrir les algues du Finistère Nord

- **RILLETTES DE LA MER DU JOUR** | LA CHIKOLODENN 11€

À tartiner, issue de produits frais de la criée de Roscoff

- **RILLETTES D'ORMEAUX (33%)** | FRANCE HALIOTIS 19€

À tartiner, parfumée au yuzu avec de la crème et véritable chair de poisson blanc

- **TARAMA À TRUFFE NOIRE (5,5%)** | PETROSSIAN 16€

- **TARAMA AUX ALGUES DULSE (22%)** | PETROSSIAN 14€

À tartiner, élaboré à partir d'un fumage au bois de hêtre (*quantité limitée*)

- **SPRATS FUMÉS DE RIGA** | PETROSSIAN 16€

Petits poissons fumés à déguster natures ou en tartines

- **SOUPE DE POISSON** | ALGAÉ 11€

Au coulis de homard et aux pépites de Wakamé (algue brune)

N'hésitez pas ! Vous pouvez questionner notre équipe pour les suggestions du jour et du moment ! Et sachez aussi que vous pouvez retrouver certains de ces produits à l'épicerie, pour prolonger le plaisir



Prix TTC, service compris.

DE LA MER À L'ASSIETTE

À découvrir le midi et le soir

- **TRIO D'ORMEAUX D'ÉLEVAGE** | FRANCE-HALIOTIS 26€
Ormeaux d'élevage, à la chair tendre et délicatement iodée

- **HUITRES LEGRIS REVISITÉES** | MAISON LEGRIS 24€
Huîtres LEGRIS spéciales de Lilia dans leur version chaude

- **LE POISSON DU MOMENT** | VIVIERS / ENTRE-MER 24€
En circuit court, selon les retours de pêche (quantité limitée)

Accompagnements de saison selon les plaisirs de nos chefs Florian & Jérémy

NOS DESSERTS

À savourer à toute heure

- **KOIGN-AMANN** | MAISON BERROU 8€
Spécialité bretonne, accompagnée de caramel au beurre salé maison

- **CAFÉ GOURMAND** | MAISON LEGRIS 8€
Seul ou à partager, trio de petits desserts gourmands

- **LE DESSERT DU MOMENT** | MAISON LEGRIS 8€
Selon les plaisirs de nos chefs Florian & Jérémy (quantité limitée)

- **BOULES DE GLACES** | MAISON JAMPI 1 boule | 2 boules | 3 boules
La glace brestoise depuis 4 générations 3,5€ 6€ 8€

Supplément chantilly maison 0,8€



Prix TTC, service compris.

36€



MENU DE LA MER

ARCHIPEL DE LILIA

6 HUITRES LEGRIS N°3
RILLETTE DE LA MER
TARTARE D'ALGUES
ENTRÉE DU MOMENT *

—

TRIO D'ORMEAUX D'ÉLEVAGE (+2^e)
HUITRES LEGRIS REVISITÉES
POISSON DU MOMENT *

—

CAFÉ GOURMAND
KOIGN-AMANN
DESSERT DU MOMENT *

De la mer à l'assiette, découvrez une cuisine simple et locale.

Disponible midi & soir



Prix TTC, service compris.

NOS VINS BLANCS

Exclusivement en direct du producteur

- MUSCADET VIEILLES VIGNES | 2024

Domaine de la Cornulière - Sec et très minéral

- SAUVIGNON | MONTGILET 2023

Victor & Vincent Lebreton - Sec, frais & floral

- MONTRAVEL | LILIA 2024

Château du Bloy - Sec & équilibré entre fruité et minéral

- MÂCON VILLAGES BLANC | 2023 (quantité limitée)

Domaine Saumaize-Michelin - Sec, fruité et suave

- MÉNETOU-SALON AOC | 2023

Domaine de l'Ermitage - Sec, équilibré aux notes d'agrumes

- ROC'H AVEL BLANC | 2023

Terre de l'Elu - Sec, aromatique aux arômes de réglisse

- VIOGNIER IGP | 2023

Domaine du Chêne - Sec, riche aux notes de fruits exotiques

- PINOT GRIS VIEILLES VIGNES | 2022

Domaine Didier Beck - Demi sec, fruité aux notes de litchis

- POUILLY FUISSÉ | PENTACRINE 2023 (quantité limitée)

Domaine Saumaize-Michelin - Sec, très aromatique & minéral



5€ 28€

5,5€ 30€

5,5€ 30€

6€ 33€

6€ 33€

6€ 33€

6€ 33€

6,5€ 36€

7€ 39€

NOS VINS ROSÉS & ROUGES

Exclusivement en direct du producteur



- MÉDITERRANÉE ROSÉ | SOUS L'ORMEAUX

Le Temps des Sages - Gourmand, fruité, gras et vif

5€ 28€

- LE GRIS IGP ROSÉ | ROSÉ DU VAR

Phééric - Sec avec des notes d'agrumes

5€ 28€

- MÂCON ROUGE | LES BRUYÈRES 2023 (quantité limitée)

Domaine Saumaize Michelin - Équilibré avec des notes fruitées

5,5€ 30€

- MAUPITI ROUGE | 2023

Terre de l'Elu - Fruité, gourmand et élégant

5,5€ 30€

NOS CRÉMANTS & CHAMPAGNES

Exclusivement en direct du producteur

- CRÉMANT DE LOIRE | MÉTHODE TRADITIONNELLE

Domaine de la Cornulière - Frais, pétillant aux notes fruitées

6,5€ 32€

- FLEUR DE ROUVIÈRE | MÉTHODE TRADITIONNELLE

Domaine du Chêne - Fin, élégant aux arômes de fleurs blanches

6,5€ 32€

- CHAMPAGNE | 1^{er} CRU BLANC DE BLANCS

Domaine Philippe CHOCHINA - 100% chardonnay

9,5€ 49€



Prix TTC, service compris.



Prix TTC, service compris.

NOS APÉRITIFS & DIGESTIFS

Pour accompagner l'iodé jusqu'au coucher de soleil

- **WHISKY FRANÇAIS** | BENJAMIN KUENTZ 5cl (quantité limitée) 8€
Single Malt du pays des mirabelles, frais & souple, un brin surprenant

- **VODKA PUR GRAIN** | PETROSSIAN 5cl 8€
Souple et longue en bouche, elle est la vodka des gastronomes

- **COGNAC VS** | LE PALIN 5cl 8€
Légèrement ambré, avec un nez floral et fin

- **GIN BRETON** | MALOUIN'S 5cl 8€
Un gin au blé noir et miel, aux saveurs douces et parfumées

- **RHUM AMBRÉ** | ANGOSTURA 5cl 8€
Un rhum assez sec, l'un des embouteillages maison les plus prisés

- **RHUM ARRANGÉ** | BRASSERIE DU BOUT DU MONDE 5cl 6€
Selon vos plaisirs : Gingembre / Ananas / Banane

- **PASTIS BRETON** | TY JAUNE 2cl 4€
Élaboré de façon artisanale 100% dans le Finistère ! 

- **KIR BRETON** 12cl 4,5€
à base de cidre brut

- **KIR CLASSIQUE** 12cl 6€
à base de sauvignon

- **KIR PETILLANT** 12cl 6,5€
à base de crémant de Loire

- **KIR ROYAL** 12cl 10€
à base de champagne 1^{er} cru

Crème : Cassis, pêche ou mûre



Prix TTC, service compris.

NOS BIÈRES & CIDRES

Exclusivement en direct du producteur

BRASSERIE DU BOUT DU MONDE (Rosnoën)

- **BLANCHE** | Agrumes frais, witbier 33cl 5€
- **TRIPLE** | Ambrée cuivrée, fruits rouges 33cl 5€

BRASSERIE D'ISTRIBILH (Plouider)

- **RIBIN** | Pale Ale cuivrée, douce et houblonnée 33cl 5€
- **RIBOUL** | Porter ambré, torréfiée 33cl 5€

BRASSERIE CEZON (Lannilis)

- **ÉTÉ** | Blonde aux arômes fruités 33cl 5€
- **PRINTEMPS** | Ale douce au miel des Abers 33cl 5€

BRASSERIE POËM (Brest)

- **LA BLASON** | Brune légère aux notes torréfiées 33cl 5€
- **L'ÉPIQUE** | Rye IPA tropicale 33cl (quantité limitée) 5,5€

BRASSERIE DE LANDELEAU (Landeau)

- **CIDRE BRETON BRUT** | la bolée 20cl | la bouteille 75cl 4€ / 10€



Prix TTC, service compris.

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

Pour les petits et les grands

- PLANCOËT PLATE 100cl	4,1€
- PLANCOËT GAZEUSE 100cl	4,1€
- PERRIER 33CL	4€
- ORANGINA 25cl	4€
- BREIZH COLA 33cl	4€
- BREIZH COLA ZÉRO 33cl	4€
- LIMONADE ARTISANALE 33cl	4€
- FUZE TEA PÊCHE 25cl	4€
- DIABOLO 33cl	4€
- SIROP À L'EAU* 25cl	2€

*Parfums : Menthe, Fraise, Grenadine, Cassis, Pêche, Pomme, Coco, Violette, Banane-Kiwi, Citron

- GINGER BEER 33cl 	4,3€
- CITRONNADE 25cl 	4,3€
- KOMBUCHA Original / Citron-Framboise 33cl 	4,3€
- JUS DE FRUIT Fraise / Pomme 	4,3€
Abricot / Tomate 25cl	

NOS BOISSONS CHAUDES

Pour les grands et les petits | BRULERIE DU LEON / DAMMANN

- EXPRESSO Simple / Double	1,9€ / 3,4€
- DÉCAFÉINÉ Simple / Double	2€ / 3,8€
- CAFÉ ALLONGÉ	2€
- CAFÉ CRÈME	2,4€
- CHOCOLAT CHAUD Au fidèle lait entier	3,5€
- THÉ Noir / Vert / Rooibos	3,5€
- TISANE Verveine / Verveine menthe	3,5€



Prix TTC, service compris.