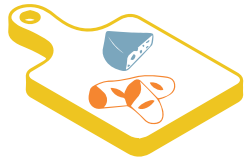




SEAFOOD { TAPAS

PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON
FRESH, LOCAL AND SEASONAL PRODUCES



TAPAS

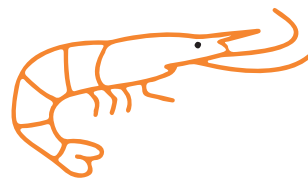
RILLETTES DE LA MER MAISON 8,⁹⁰
HOMEMADE SEAFOOD RILLETTES

**LES FRITS : Croquettes de poisson, calamars
et crevettes en tempura** 18,⁹⁰
THE FRIED : Fish croquettes, squid and shrimp tempura

FRUITS DE MER SEAFOOD



	3	6	9	12
HUÎTRES CREUSES N°3 CLASSIC OYSTERS	5, ⁵⁰	9, ⁹⁰	13, ⁹⁰	18, ⁹⁰
HUÎTRES PLATES N°2 FLAT OYSTERS	7, ⁹⁰	14, ⁹⁰	21, ⁹⁰	28, ⁹⁰
PANACHÉ PLATES ET CREUSES MIX OF EACH		12, ⁹⁰		24, ⁹⁰



BOL DE BULOTS 10,⁹⁰
BOWL OF WHELKS

BOUQUET DE CREVETTES ROSES [Par 9/12/15] 8,⁹⁰/10,⁹⁰/12,⁹⁰
PRAWNS [9/12/15]

BOUQUET DE LANGOUSTINES [Par 4/8/12] 9,⁹⁰/17,⁹⁰/25,⁹⁰
LANGOUSTINES [4/8/12]

DEMI ARAIGNÉE DE MER Mayonnaise [ou tourteau selon arrivage] 12,⁹⁰
HALF SPIDER CRAB MAYONAISE [or crab as available]



PLATEAUX SEAFOOD PLATTER

BOTTES

1 ARAIGNÉE (OU TOURTEAU SELON ARRIVAGE), 6 LANGOUSTINES,
12 CREVETTES ROSES

1 spider crab (or crab as available), 6 scampi, 6 prawns

32,90

CIRÉ

6 HUÎTRES CREUSES, 12 CREVETTES ROSES, ½ ARAIGNÉE (OU TOURTEAU
SELON ARRIVAGE), BULOTS

6 oysters, 6 prawns, ½ spider (or crab as available), whelks

32,90

BOUÉE

6 HUÎTRES CREUSES, 1 ARAIGNÉE (OU TOURTEAU SELON ARRIVAGE),
6 LANGOUSTINES

6 oysters, 1 spider crab (or crab as available), 6 scampi

35,90

BONNET DE BAIN

6 HUÎTRES CREUSES, 6 LANGOUSTINES, 12 CREVETTES ROSES,
½ ARAIGNÉE (OU TOURTEAU SELON ARRIVAGE), BULOTS

6 oysters, 6 scampi, 6 Prawns, 1/2 spider crab (or crab as available), whelks

39,90

MOULES MUSSELS



MOULES MARINIÈRES
MARINIÈRE MUSSELS

16,90

MOULES À LA CRÈME
CREAMY MUSSELS

17,90

MOULES CRÈME ET CHORIZO
CREAMY MUSSELS WITH CHORIZO

18,90

MOULES CRÈME ET FOURME DE PONTIVY
FOURME DE PONTIVY CREAMY MUSSELS

18,90



Avec Un bol de frites fraîches
with a fresh french fries bowl



ENTRÉES

FIRST COURSE

SOUPE DE POISSON « LA CANCALAISE » et ses accompagnements FISH SOUP "LA CANCALAISE" with traditional garnishes	7,90
PETITE SALADE CÉSAR salade, tomates, oignons pickles, poulet pané, parmesan, graines SMALL CESAR SALAD, salad, tomatoes, pickled onions, breaded chicken, parmesan cheese, seeds	7,90
ACCRA DE POISSON DU JOUR FISH FRITTERS OF THE DAY	8,90
CALAMARS FRITS FRIED CALAMARI	8,90
CREVETTES EN TEMPURA TEMPURA SHRIMPS	10,90
TARTARE DE SAUMON aux agrumes, baies roses et aneth SALMON TARTARE with citrus fruits, pink peppercorns and dill	10,90
TATAKI DE BOEUF souvenir d'Asie BEEF TATAKI, a souvenir from Asia	10,90



TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS, LOCAUX ET DE SAISON.

All our dishes are prepared on site using fresh, local, and seasonal ingredients.



RETROUVEZ NOS PLATS VÉGÉ AVEC CE SYMBOLE

Look for this symbol to find our Vegetarian dishes.

MENU P'TIT MOUSSE

½ PORTION DE MOULES - FRITES
HALF PORTION OF MUSSELS AND FRENCH FRIES
ou ½ FISH AND CHIPS MAISON
HOMEMADE FISH AND CHIPS
ou « TENDER » DE POULET - FRITES
CHICKEN TENDER - FRENCH FRIES

2 BOULES DE GLACE / SORBET
2 SCOOPS ICE CREAM / SORBET
ou CRÊPE CLASSIQUE AU CHOIX
CLASSIC CREPE OF YOUR CHOICE

13,90



PLATS MAIN COURSES



FILETS DE SARDINE À LA PLANCHA	17,90
sauce vierge, salade de pousses d'épinard, pommes de terre rôties «A LA PLANCHA» SARDINE FILLETS, virgin sauce, spinach salad, roasted potatoes	
AILE DE RAIE AUX CÂPRES	19,90
purée de nos grands-mères, légumes de saison SKATE WING WITH CAPERS, grandmother's mashed potatoes, seasonal vegetables	
FILET DE BAR SNACKÉ	22,90
sauce crustacés, polenta croustillante et petits légumes de saison SEABASS FILLET with shellfish sauce, crispy polenta and seasonal vegetables	
CALAMARS PÔLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE	17,90
ratatouille maison, riz blanc PANNED SQUID WITH ESPELETTE PEPPER, homemade ratatouille, white rice	
CHOUCROUTE DE LA MER	22,90
choux braisé au vin blanc, poisson du jour, crevettes, moules, beurre nantais SEAFOOD CHOUCROUTE : braised cabbage in white wine, fish of the day, prawns, mussels, Nantais butter	
FISH AND CHIPS MAISON	20,90
sauce tartare, frites, salade HOMEMADE FISH AND CHIPS, tartare sauce, french fries, salad	
WOK DE LÉGUMES DU MOMENT 	14,90
sauce asiatique, graines. Supplément crevettes sautées : + 4€ SEASONAL VEGETABLE WOK, asian sauce, seeds. Add-on: stir-fried prawns : +4€	
SALADE CÉSAR	16,90
salade, tomates, oignons pickles, poulet pané, parmesan, graines CESAR SALAD, salad, tomatoes, pickled onions, breaded chicken, parmesan cheese, seeds	
BROCHETTE DE POULET À LA PLANCHA	16,90
poivrons, oignons, frites, salade Sauce au choix : poivre, fourme de Pontivy, tartare «A LA PLANCHA» CHICKEN SKEWER, peppers, onions, chips, salad Sauce of your choice : pepper, fourme de Pontivy, tartare	
TARTINE AVOCADO TOAST	17,90
avocat, guacamole, saumon mariné aux agrumes, œuf parfait TARTINE AVOCADO TOAST avocado, guacamole, citrus marinated salmon, perfect egg	
BURGER PLOUF	17,90
filet de poulet frit façon tenders, sauce tartare PLOUF BURGER, fried chicken tenders, tartar sauce	
PIÈCE DU BOUCHER, FRITES, SALADE	22,90
sauce au choix : poivre, fourme de Pontivy, tartare BUTCHER'S CUT, FRIES, SALAD Choice of sauce: pepper, Fourme de Pontivy, tartar	
POT DE SAUCE SUPPLÉMENTAIRE	2,00
EXTRA JAR OF SAUCE	





DESSERTS

DESSERTS

FROMAGES - Sélection l'Antre Frères - Saint-Méloir CHEESES selected by l'Antre Frères - Saint-Méloir	10,90
CRÈME BRÛLÉE MAISON à la gousse de vanille HOMEMADE «CRÈME BRÛLÉE» with vanilla pod	7,90
FAR BRETON MAISON HOME-MADE «FAR BRETON»	7,90
TIRAMISU MAISON au caramel au beurre salé HOMEMADE TIRAMISU with salted butter caramel	8,90
CHEESECAKE ET FINANCIER , coulis chocolat, chouchous CHEESECAKE AND FINANCIER, chocolate sauce, caramelized peanuts	8,90
CAFÉ ou THÉ GOURMAND GOURMET COFFEE or TEA	9,90



LES CRÊPES

CREPES

LES CLASSIQUES	CLASSIC ONES	Crêpe sucre glace Fine crepe with icing sugar	3,40
		Crêpe beurre salé sucre Fine crepe with salted butter and sugar	3,90
		Crêpe citron sucre Fine crepe with lemon and sugar	4,50
		Crêpe Nutella Fine crepe with nutella	4,90
		Crêpe chocolat fondant Fine crepe with hot chocolate	4,90
		Crêpe caramel beurre salé Fine crepe with salted butter caramel	4,90
		Suppléments :	
		Chantilly [Whipped Chantilly Cream]	1,00
		Amandes ou noisettes grillées [Toasted almonds or hazelnuts]	1,50
		Boule de glace [Vanille, chocolat ou Caramel]	3,50
		Scoop of ice cream [vanilla, chocolate or caramel]	
LES SPÉCIALES	SPECIAL'S	La Choco-Noisette :	
		Crêpe au Nutella, éclats de noisettes grillées, chantilly Nutella, grilled hazelnut, whipped cream	7,90
		La Breizh Gourmande :	
		Caramel au beurre salé, éclats d'amandes, glace gavotine, chantilly Salted butter caramel, almonds, gavotine ice cream, whipped cream	9,90
		La Pomme Caramélisée :	9,90
		pommes caramélisées, glace vanille, caramel, chantilly Caramelized apple, scoop of vanilla ice-cream, caramel, whipped cream	





LES COUPES DE GLACES

ICECREAMS MAISON ERIC ELLIEN | ARTISAN GLACIER
ERIC ELLIEN | ICE CREAM ARTISAN

LA DAME BLANCHE - Glace vanille, chocolat chaud, chantilly **9,90**
Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

LA LIÉGEOISE - Glace café, chocolat ou caramel, chocolat chaud, chantilly **9,90**
Coffee, chocolate or caramel ice cream, hot chocolate, whipped cream

LA BRETONNE - Pommes caramélisées, crumble, glace caramel, **11,90**
caramel au beurre salé
Caramelized apple, crumble, caramel icecream,
salted butter caramel

LA COLONEL - Sorbet citron jaune, vodka **11,90**
Lemon sorbet, vodka

LA NORMANDE - Sorbet pomme verte, calvados **11,90**
Pear sorbet, calvados

LA BREIZ'ILE - Glace rhum raisin, glace noix de coco, rhum **11,90**
Rum raisin ice cream, Coconut ice cream, rum

BOULE DE GLACE 1 / 2 / 3 **3,50 / 6,50 / 9,00**
SCOOP OF ICE CREAM 1 / 2 / 3

GLACES : Vanille, cookie, macadamia, menthe-chocolat, palet Breton, stracciatella,
chocolat, café, caramel beurre salé, coco, rhum raisin

SORBETS : Fraise, citron, fruits de la passion

ICE CREAM : Vanilla, cookie, macadamia, mint chocolate, Breton shortbread,
stracciatella, chocolate, coffee, salted butter caramel, coconut, rum raisin

SORBETS : Strawberry, lemon, passion fruit

Supplément chantilly **1,00**
Extra whipped Chantilly cream



MENU À 22,⁹⁰ / 26,⁹⁰

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 22.⁹⁰ / Entrée + Plat + Dessert à 26.⁹⁰
Starter + Main Course or Main Course + Dessert 22.⁹⁰ / Starter + Main Course + Dessert at 26.⁹⁰

6 HUÎTRES CREUSES DE CANCALE

6 CANCALE OYSTERS

ou **6 CREVETTES, 6 BULOTS, MAYONNAISE MAISON**

6 SHRIMPS, 6 WHELKS, HOMEMADE MAYONNAISE

ou **SOUPE DE POISSON « LA CANCALAISE »**

et ses accompagnements

FISH SOUP "LA CANCALAISE" with traditional garnishes

ou **ACCRAIS DE POISSON DU JOUR**

FISH FRITTERS OF THE DAY

ou **RILLETTES DE LA MER MAISON**

HOMEMADE SEAFOOD RILLETTES

ou **PETITE SALADE CÉSAR**

salade, tomates, oignons pickles, poulet pané, parmesan, graines

SMALL CESAR SALAD,

salad, tomatoes, pickled onions, breaded chicken, parmesan cheese, seeds

MOULES MARINIÈRES OU À LA CRÈME

MARINIÈRE OR CREAMY MUSSELS

ou **CALAMARS PÔÉLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE**

ratatouille maison, riz blanc

PANNED SQUID WITH ESPELETTE PEPPER, homemade ratatouille, white rice

ou **FILETS DE SARDINE À LA PLANCHA**

sauce vierge, salade de pousses d'épinard, pommes de terre rôties

«A LA PLANCHA» SARDINE FILLETS, virgin sauce, spinach salad, roasted potatoes

ou **AILE DE RAIE AUX CÂPRES**

purée de nos grands-mères, légumes de saison

SKATE WING WITH CAPERS, grandmother's mashed potatoes,
seasonal vegetables

ou **BROCHETTE DE POULET À LA PLANCHA**

poivrons, oignons, frites, salade

Sauce au choix : poivre, fourme de Pontivy, tartare

«A LA PLANCHA» CHICKEN SKEWER, peppers, onions, chips, salad

Sauce of your choice :pepper, fourme de Pontivy, tartare

ou **WOK DE CREVETTES SAUTÉES**

légumes du moment, sauce asiatique, graines. Option végété sur demande. 🌿

WOK-FRIED SHRIMP, seasonal vegetables, asian sauce, seeds.

Vegetarian option available on request. 🌿

2 BOULES DE GLACE

2 SCOOPS OF ICE CREAM

ou **FAR BRETON MAISON**

HOME-MADE «FAR BRETON»

ou **CRÊPE CLASSIQUE AU CHOIX**

CLASSIC CREPE OF YOUR CHOICE



MENU À 34,⁹⁰

9 HUÎTRES CREUSES DE CANCALE

9 CANCALE OYSTERS

ou **6 HUÎTRES, 6 CREVETTES**

6 OYSTERS, 6 SHRIMPS

ou **TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES**

baies roses et aneth

SALMON TARTARE WITH CITRUS FRUITS, pink peppercorns and dill

ou **CALAMARS FRITS**

FRIED CALAMARI

ou **CREVETTES EN TEMPURA**

TEMPURA SHRIMPS

ou **TATAKI DE BOEUF**

souvenir d'Asie

BEEF TATAKI,

a souvenir from Asia

FILET DE BAR SNACKÉ

sauce crustacés, polenta croustillante et petits légumes de saison

SEABASS FILLET with shellfish sauce, crispy polenta and seasonal vegetables

ou **PIÈCE DU BOUCHER, FRITES, SALADE**

sauce au choix : poivre, fourme de Pontivy, tartare

BUTCHER'S CUT, FRIES, SALAD

Choice of sauce: pepper, Fourme de Pontivy, tartar

ou **CHROUCROUTE DE LA MER**

choux braisé au vin blanc, poisson du jour, crevettes, moules, beurre nantais

SEAFOOD CHOUCROUTE, braised cabbage in white wine, fish of the day,

prawns, mussels, Nantais butter

CRÊPE CLASSIQUE AU CHOIX

CLASSIC CREPE OF YOUR CHOICE

ou **2 BOULES DE GLACE**

2 SCOOPS OF ICE CREAM

ou **DESSERT AU CHOIX**

DESSERT OF YOUR CHOICE



LES EAUX

WATER

	33 cl	50cl	100cl
Perrier	4,50		
Plancoët plate		4,50	6,90
Plancoët fines bulles		4,90	7,90

CAFÉS ET THÉS

COFFEE & TEA

Café Maison Mauri

Expresso	2,60
Café allongé	2,90
Double expresso	4,90
Café noisette	3,20
Grand crème	3,70
Cappuccino	5,50
Thés Baronny's	3,90
Infusions Baronny's	3,90
Chocolat chaud	4,90
Chocolat viennois	5,90

MOCKTAILS

Cocktails sans alcool Alcohol free cocktail

Virgin Mojito	8,90
Virgin Mojito aromatisé	
Purée de fruits :	
Fraise - Passion	
Framboise - Mangue	
Virgin Colada	
Virgin Gin Tonic	
Virgin Breton	
Jus d'orange, jus de pomme, sirop de caramel	
Virgin Plouf «Comme un Mojito»	
Jus de pomme, menthe, citron vert, Tonic bio pondicherry	

SOFT DRINKS

CITRONADE MAISON	6,50
THÉ GLACÉ MAISON	6,50
JUS DE FRUITS BIO	5,90
Recolt - Made in Rennes 25 cl Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate, Pomme, Fraises	
LES TONIC BIO	4,90
Pondicherry 20cl Indian clasic Citron vert Sureau Citronnelle Orange amère	
SIROP À L'EAU	3,20
DIABOLO	4,00
Routin 1884 Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, Menthe, Violette, Cassis, Cerise, Kiwi, Framboise, Vanille, Banane, Orgeat, Caramel	
LES SODAS	4,50
33cl Breizh Cola Breizh Cola zéro Breizh Agrum Orangina Breizh limonade Breizh Tea	
BIÈRE VIRGIN IPA	6,90
Brasserie PLOUF Bio 33cl	

LES APERITIFS

APPETIZERS

	2cl	4cl	6cl	12cl
Ricard	3,50	6,40		
Ouestis Bio	3,90	6,90		
Martini blanc/rouge			6,90	
Porto blanc/rouge			6,90	
Kir vin blanc				5,50
Kir vin pétillant				7,90
Kir Breton				4,90
Kir royal				13,90
Coupe de Champagne				12,90
Crémant de Loire				6,90

MALORHUM

RHUM ARRANGÉ

& CUISINÉ

8,90

Ananas roti/vanille
Café/cacao
Banane flambée/vanille
Myrtille/framboise
Raisin/mure
Agrumes

COCKTAILS

Carte avec détails disponible / Detailed menu available

LES SHORTS

7,90

Ti-punch
Caipirinha

LES CLASSIQUES

9,90

Mojito
Pina Colada
Gin Tonic
Americano

LES SPRITZ

9,90

avec crémant et Perrier
St Germain Spritz
Saint Malo Spritz
Limoncello Spritz

LES CRÉATIONS

11,90

Mojito aromatisé [mangue, passion ou fraise]
Caipirinha aromatisée [mangue, passion ou fraise]
La Belle du Port [Gin, citron vert, jus d'ananas, jus de pomme, sirop de caramel]
La Cancalaise
[Rhum arrangé ananas roti, sirop de vanille, sirop de framboise, jus de cranberry, perrier]
Le Rocher [Rhum arrangé banane flambée, jus d'orange, sirop de vanille, sirop de châtaigne]

BIÈRES ET CIDRES

BEERS & CIDERS

BIÈRE PRESSION

	25cl	50cl	150cl
ARMORIA Blonde 4,6%	4,50	8,90	
PLOUF Bio - La Planche - Blanche gingembre 4%	5,10	10,20	
PLOUF Bio - La Glisse - Session IPA 4%	5,40	10,70	
PLOUF Bio - La Bronzette - Ambrée 5,5%	5,50	10,90	

CIDRE PRESSION

Cidre Bio Le P'tit Fausset	4,20	8,20	23,20
----------------------------	------	------	-------

BIÈRE BOUTEILLE

Brasseurs Cueilleurs - Bière PLOUF

	33cl
La Brise - Sour citron	7,20
La Claire - Gose aux huîtres	7,70
La Bombe - triple IPA	8,10
La Déferlante - blanche fraise et myrtille	8,10

ALCOOL ET DIGESTIFS

ALCOHOL & DIGESTIVE

Hydromel Chuchen	4,20	Calvados XO Faucheur Napoléon	16,90
Ti - punch	8,90	Cointreau	9,20
Whisky Naked Malt	9,20	Grand Marnier	8,90
Whisky Nikka Days	10,90	Limoncello	7,90
Whisky Naguelann Mesk Telk	10,90	Amaretto	9,90
Irish coffee	8,90	Get 27	8,90
Pommeau de Bretagne	8,90		
Lampig de Bretagne, Le Lay	8,90		
Bas Armagnac Tariquet	11,90		
Cognac VSOP Jouffe	14,90		
Rhum Arrangé Maïorhum	8,90		

VINS AU VERRE

WINES IN A GLASS

AOP SAUF SI PRÉCISÉ

PDO UNLESS SPECIFIED

Verre 12,5cl Carafe 50cl

EFFERVESCENTS

Crémant de Loire
Champagne Brut

Château Putille
Blanche Lepage

6,⁹⁰

12,⁹⁰

BLANC

Bordeaux

Entre deux mers

Domaine Pellehaut

6,⁵⁰

23,⁹⁰

Languedoc Roussillon

IGP d'OC Chardonnay

● Valjulius, Complices

4,⁹⁰

17,⁹⁰

Loire

Muscadet

Domaine Chon

4,⁹⁰

17,⁹⁰

Quincy

Domaine Adèle Rouzé

8,⁵⁰

29,⁹⁰

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne

Château Turcaud et fils

5,⁹⁰

20,⁹⁰

ROUGE

Bourgogne

Coteaux Bourguignons

Domaine Jobard

8,⁵⁰

29,⁹⁰

Languedoc-Roussillon

Pic Saint-Loup

Bergerie de l'Hortus

8,⁷⁰

31,⁴⁰

Loire

Saumur

Domaine de la Bonnelière

4,⁹⁰

17,⁹⁰

Vallée du Rhône

Costières de Nîmes

● Chateau Vessières

6,⁹⁰

25,⁹⁰

ROSÉ

IGP Pays d'Hérault

● Valjulius

4,⁹⁰

17,⁹⁰

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang.



BULLES ET CHAMPAGNES

SPARKLING & CHAMPAGNE WINES

Cidre doux	Prie	19,90
Crémant de Loire brut	Château Putille	38,90
Champagne	Blanche Lepage	64,90
Chmpagne rosé	Guillemot	69,90

VINS ROUGES

RED WINES

IGP d'Oc	● Évidence	25,90
IGP d'Oc	● Fonsalade, Petit Bonheur	27,90
IGP Loire, Cabernet Franc	De Roman Irae	29,90
Costières de Nîmes	● Château de Vessières	30,90
Montagne Saint-Emilion	Château Puynormond	31,90
Faugères	Château La Liquière	37,90
Médoc Cru Bourgeois	Château Saint-Aubin	42,90
Coteaux Bourguignons	Domaine Jobard	39,90
Pic Saint Loup	Bergerie de l'Hortus	45,90
Côtes Chalonnaise	● Domaine Chetif	49,90
Crozes Hermitage	Les Remizières	59,90

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang.



VINS BLANCS

WHITE WINES

IGP d'Oc	● Évidence	25,90
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	Domaine Braud, Vignes du Bourg	27,90
Entre-deux-mers	Château Turcaud	29,90
Côtes de Gascogne	Domaine de Pellehaut	32,90
Macon Uchizy	Domaine Raphaël Sallet	37,90
Bourgogne	Domaine Gueguen, Côtes Salines	39,90
Pouilly Fumé Bardin	Domaine Les Chaumes	42,90
Quincy	Domaine Adèle Rouzé	42,90
Savennières	Domaine D'homme, Les Fougerais	44,90
Chablis 1 ^{er} cru Beauroy	Domaine Verret	69,90
Pouilly Fuissé	Domaine Corsin	84,90

VINS ROSÉS

PINK WINES

AOC Languedoc	Domaine Montrose	25,90
IGP Ile de beauté	● Clos Culombu, Tribbiera	32,90

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang.

