

Menu

Les Entrées

Soupe froide de Concombre Mentholée ^{2&3&4*}	06,00 €
Salade de Bresaola & Jambon de Pays*	08,50 €
Salade Marine (<i>Poissons fumés Maison</i>)*	08,50 €
Salade de Chèvre & Noix*	08,50 €
Assiette d'Antipasti (<i>Rillettes de Canard, Jambon cru, Andouille de Guémené, Chorizo</i>)*	09,50 €
6 Huîtres de Paimpol ^{1*}	09,50 €
Terrine de Foie-Gras du Chef, mélange d'Herbes « bio »	12,50 €
Noix de Saint-Jacques sautées, Blinis au Black Curry	12,50 €

¹ En provenance de notre ostréiculteur EARL LE GUEN-CHAUMARD de PAIMPOL, médaille d'Argent Paris 2019

² Plat végétarien ³ Sans Gluten ⁴ Vegan

Les Plats

Tagliatelles fraîches aux Fruits de Mer, dés de Courgettes*	13,90 €
Filet de Lieu noir, Tapenade Verte*	13,90 €
Brochette de Bœuf grillée, Sauce au Choix*	14,90 €
Tartare de Bœuf assaisonné par le Chef*	14,90 €
Tajine de Poulet aux Pois Chiches & Fruits secs, Semoule Orientale*	14,90 €
Travers de Porc grillé, Sauce Barbecue*	14,90 €
Brochette de Magret de Canard à l'Orange et au Piment d'Espelette	16,50 €
Escalope de Veau, Sauce au Citron Confit	18,00 €
Entrecôte Bretonne Grillée, Beurre Maître d'Hôtel	18,50 €

Les Salades Repas

Salade Italienne (<i>Bresaola, Jambon cru, Billes de Mozzarella, Fruits, Toast de Tapenade</i>)	15,50 €
Salade de Poissons fumés par nos soins, Crevettes, Concombre, Blini Crème d'Aneth	15,50 €

En **A**ccompagnement de vos **P**lats, nous vous proposons
le choix entre Frites fraîches & Salade **Ou** nos Légumes frais du jour



Vous pouvez choisir de savourer **V**os **V**ianDES avec une sauce au Poivre, une sauce Barbecue **ou** un Beurre Maître d'Hôtel



Menu

Les Desserts

Café Plaisir (<i>Café & sa Douceur Sucrée</i>)	04,00 €
Crème au Chocolat Noir au Get 31 & Poivre fumé*	06,50 €
Tarte aux Fruits de saison, Sucre Roux & Beurre*	06,50 €
Clafoutis aux Fruits rouges*	06,50 €
Mousse au Thé Matcha & Coulis de Fraises ^{2&3&4*}	06,50 €
Crème brûlée*	06,50 €
Coupe de Fruits rouges, Chantilly au Basilic	07,50 €
Assiette de 3 Fromages affinés dont LE fromage de l'Abbaye de Timadeuc (<i>Morbihan</i>)	08,50 €



Les Glaces

Artisan Glacier, fabrication artisanale à Langueux avec des ingrédients naturels et un fort pourcentage de fruits dans les Sorbets pour un goût "vrai" !

Coupe 2 boules	06,50 €
Coupe 3 boules	09,50 €

Nos Parfums :

Vanille gousse, Chocolat, Café expresso, Caramel beurre salé, Croquantine (Nougatine, brisures de Nougat, sauce Caramel), **Fraise, Pêche de Vigne, Chocahuète** (Chocolat au lait/Caramel, Cacahuètes), **Citron vert, Mangue, Mojito** (Citron vert, Rhum, Menthe fraîche)

Formule Express 2 Plats

14,90€

Entrée & Plat

ou

Plat & Dessert

*au choix dans la sélection de plats avec « * » (plats savoureux)*

Menu servi uniquement le midi,

Hors jour férié et Week-end

Prix net et services compris

Origine des Viandes : France

Plats végétariens, sans gluten sur demande

La liste des allergènes est consultable sur demande

