

Menu

Les Entrées

Velouté de Potimarron, Lait de Coco & Gingembre ² *	07,00 €
Quiche Lorraine du Chef, petite Salade mélangée*	07,50 €
Salade Campagnarde (<i>Saucisson à l'Ail, Pommes de Terre sautées, Croûtons, Dés d'Emmental</i>) *	08,50 €
Salade Chicken (<i>Aiguillettes de Poulet, Croûtons à l'Ail, Œuf dur, Anchois, Copeaux de Parmesan</i>) *	08,50 €
Assiette d'Antipasti (<i>Rillettes de Porc, Jambon cru, Andouille Bretonne, Chorizo</i>) *	09,50 €
Terrine de Joue de Bœuf, Mayonnaise façon Gribiche*	09,50 €
6 Huîtres de Paimpol ¹	11,00€
Terrine de Foie-Gras du Chef	12,50 €

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

² Plat végétarien

Les Plats

Wok de Légumes, Crevettes & Poulet, façon Thai**	14,90 €
Gratin de Penne, Reblochon & Chorizo*	14,90 €
Pavé de Saumon, Aioli à l'Espelette*	15,90 €
Classic Beef Burger (<i>Pain bun's Céréales, Steak Haché Frais, Tomme au Poivre, Oignons Rouges</i>) *	15,90 €
Tartare de Bœuf assaisonné par le Chef, Frites Fraîches*	15,90 €
Travers de Porc grillé, Sauce Barbecue*	15,90 €
Risotto Saint- Jacques & Gambas	19,50 €
Entrecôte Grillée, Beurre Maître d'Hôtel	19,50 €

Les Salades Repas

Salade Paysanne (<i>Saucisson à l'Ail, Pommes de Terre sautées, Croûtons, Dés d'Emmental, Œuf au plat</i>)	15,50 €
Salade Caesar (<i>Aiguillettes de Poulet, croûtons à l'Ail, Œuf dur, Anchois, Copeaux de Parmesan</i>)	15,50 €

En **Accompagnement** de vos Plats, nous vous proposons le choix entre Frites fraîches & Salade **Ou** nos Légumes frais du jour



Vous pouvez choisir de savourer Vos Viandes avec une sauce au Poivre, une sauce Barbecue, ou un Beurre Maître d'Hôtel

Soirée étape 2 plats : Entrée + plat ou Plat + dessert au choix dans la sélection de plats avec « * »

Soirée étape 3 plats : Supplément 6 euros



Menu

Les Desserts

Café Plaisir (<i>Café & sa Douceur Sucrée</i>) *	04,00 €
Blanc - Manger au Lait d'Amande, coulis de Framboise, Eclats de Pistache*	06,50 €
Fondant Au Chocolat, Crème Anglaise*	06,50 €
Crème brûlée*	06,50 €
Tarte au Citron Meringuée*	06,50 €
Tiramisu façon Tatin*	06,50 €
Parfait au Chocolat & Cerises Amarena*	07,00 €
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	06,00 €
Coupe 3 boules	08,50 €

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 **

*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

