

Menu

Les Entrées

Velouté Dubarry, Chip de Bacon*	07,00 €
Tarte Poireaux-Chèvre, petite Salade mélangée*	07,50 €
Pâté en Croûte Breton*	07,50 €
Salade Du Sud-Ouest (<i>Magret de Canard, Copeaux de Foie Gras, Pommes de Terre sautées, Poire</i>) *	09,00 €
Assiette d'Antipasti (<i>Andouille Bretonne, Jambon cru, Pâté Breton, Chorizo</i>) *	09,00 €
Salade Marine (<i>Saumon Fumé, Saint-Jacques tièdes, Toast de Rillette de Poisson</i>)	09,50 €
6 Huîtres de Paimpol ¹	11,00€
Cœur de Saumon Fumé, Crème d'Ail et Citron Vert	11,00 €

Les Plats

Risotto au Poulet & Champignons*	15,50 €
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*	16,50 €
Filet de Saint-Pierre Vapeur, Beurre au Thym de Provence*	16,90 €
Nage de Poissons aux saveurs d'Asie	17,50 €
Entrecôte Grillée, Beurre Maître d'Hôtel	20,50 €

Les Salades Repas

Salade Façon Périgourdine (<i>Magret de Canard, Copeaux de Foie Gras, Pommes de Terre sautées, Poire</i>)	16,50 €
Salade Océane (<i>Saumon Fumé, Saint-Jacques tièdes, Toast de Rillette de Poisson</i>)	16,50 €

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

Nos approvisionnements :

Œufs et Pommes *Panier de La Lande* - Ploufragan 22

Pommes de Terre *Ti'Patate* - Plounevez-Moëdec 22

¹EARL *Le Guen Chaumard de PAIMPOL 22, médaille d'Argent Paris 2019*

Epices *Toque d'Azur* - Chartres de Bretagne 35

Pain : Boulangerie Chérel- Pordic

Cafés et thés *Cafés Richard* - Bruz 35

Poissons *Top Atlantique* - Trémuson 22

Glaces *Eric Elie* - Trégueux 22



Menu

Les Desserts

Café Plaisir (<i>Café & sa Douceur Sucrée</i>) *	04,50 €
Fondant Au Chocolat, Crème Anglaise*	06,50 €
Crème brûlée*	06,50 €
Tarte au Citron Meringuée*	06,50 €
Panacotta Aux Fruits Rouges*	06,50 €
Compotée de Fruits Rouges, Espuma Vanille	07,00 €
Omelette Norvégienne du Chef	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	06,00 €
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

Nos plats sont cuisinés sur place à partir de produits bruts, notre Foie-gras est préparé par le Chef et nos poissons sont fumés sur place.

Prix net et services compris

Origine des Viandes : France

Plats végétariens, sans gluten sur demande

La liste des allergènes est consultable sur demande

