

# Menu

## Les Entrées

Potage du moment*	07,00 €
Tarte Lardons, Oignons, Champignons*	07,50 €
Salade Piémontaise* ( <i>Pommes de Terre, Dés de Jambon, Cornichons, Œuf dur, Mayonnaise</i> ) *	08,00 €
Salade Chicken (Aiguillettes de Poulet, Croûtons à l'Ail, Œuf dur, copeaux de Parmesan) *	09,00 €
Tartare de Saumon sur lit de Betteraves *	09,00 €
Tataki de Thon, Huile au Sésame et Zestes de Citron	10,50 €
6 Huîtres de Paimpol <sup>1</sup>	11,00 €

## Les Plats

Lasagne au Bœuf, Chorizo et Comté*	14,50 €
Risotto Asperges et Poulet*	15,50 €
Wok de Légumes & Crevettes, façon Thai*	15,50 €
Parmentier de Joue de Bœuf, Jus naturel*	15,50 €
Classic Beef Burger ( <i>Pain bun's Céréales, Steak haché frais, Tomme au Poivre, Oignons Rouges</i> ) *	16,50 €
Pavé de Saumon rôti, Crème au Piment D'Espelette*	17,50 €
Entrecôte Grillée, Beurre Maître d'Hôtel	20,50 €

## Les Salades Repas

Salade César (Aiguillettes de Poulet, Croûtons à l'Ail, Œuf dur, copeaux de Parmesan)	16,50 €
Salade Océane ( <i>Saumon Fumé par nos soins, Saint-Jacques tièdes, Toast de Rillettes 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

<sup>1</sup>EARL Le Guen Chaumard - PAIMPOL 22, **médaille d'Argent Paris 2019**

(Farines bio)

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

Cafés et thés *Cafés Reux* - Plérin 22

Glaces *Eric Elien* - Trégueux 22

Pain *Boulangerie Cheref* - Pordic 22



# Menu

## Les Desserts

Café Plaisir ( <i>Café &amp; sa Douceur Sucrée</i> ) *	04,50 €
Panacotta Aux Fruits Rouges*	06,50 €
Mousse Au Chocolat*	06,50 €
Crème brûlée*	06,50 €
Tarte Amandine aux Poires*	06,50 €
Classic Tiramisu*	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*

**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

