

Carte

Les Entrées

Bouillon thaï au Poulet & Crevettes	7,50 €
🌱 Bouillon thaï aux Légumes	6,50 €
Salade de Coco de Paimpol*, Lardons, Crudités de saison, dés de Fromage	7,50 €
🌱 Tatin tiède aux Oignons roses de Roscoff	7,50 €
Plancha de Poissons fumés Maison, Chantilly au Sel de Guérande et ses Blinis de Sarazin tiède	11,50 € (+4,00€)**
Plancha apéritive (<i> tout Charcuterie, tout Fromage ou mixte </i>)	
* Pour 1 personne	5,50 €
* Pour 2 personnes	11,00 € (+4,00€)**
* Pour 3 ou 4 personnes	16,50 €
Saucisson à partager	6,00 €
6 huitres de Paimpol	12,00 € (+4,00€)**
Huitre de Paimpol* à l'unité	2,00 €

Les Plats

Poisson du moment*, servi avec ses Cocos de Paimpol*	16,50 €
Saint-Jacques snackées à l'Andouille de Guéméné sur Scorff, écrasé de Pomme de Terre	22,50 € (+6,00 €)**
Andouille de Guéméné sur Scorff, écrasé de Pomme de Terre, Jus corsé	18,50 € (+2,00 €)**
🌱 Pot au Feu de la mer	16,50 €
Classique Burger	16,50 €
🌱 Végan Burger	16,50 €
Steak haché, sauce foie gras	12,00 €
Entrecôte snackée	22,50 € (+6,00€)**
Risotto au Chorizo & Poulet	16,50 €
🌱 Risotto aux Légumes	14,50 €
Salade repas du moment	16,50 €

Nos Approvisionnements :

Œufs et Pommes : *Panier de la Lande* - Ploufragan 22
Pommes de Terre : *Ti'Patate* - Plounevez- Moëdec 22
Huitres : EARL Le Guen Chaumard - Paimpol 22, **médaille d'argent Paris 2019**
Epices : *Toques d'Azur* : Chartres de Bretagne 35
Cafés et Thés : *Cafés Reux* - Plérin 22
Glaces : *Eric Elien* - Trégueux 22
Pain : *Boulangerie Cherel* - Pordic 22 (farines Bio)

*Proposés selon arrivage

** Supplément applicable aux bénéficiaires de formules



Carte

Les Desserts

Assiette de Fromages*	6,50 €
Camembert rôti, Caramel Poivré, Salade	6,50 €
Cheesecake & Caramel au Beurre Salé	7,50 € (+1,00 €)**
Crème brûlée	6,50 €
Café ou Thé gourmand	6,50 €
Tarte citron revisitée	6,50 €
Mousse poire verveine et son crumble	6,50 €
Far breton	5,50 €
Mousse façon after eight	6,50 €

Les Glaces

Coupe de glace 2 boules	6,50 €
Coupe de glace 3 boules	9,00 € (+2,00)**
Nos Parfums : Vanille gousse , Café expresso , Caramel beurre salé , Croquantine (<i>Nougatine, brisures de Nougat, sauce caramel</i>), Fraise , Pêche de vigne , Chocahuète (<i>chocolat au lait/caramel, cacahuètes</i>), Citron vert , Mangue , Mojito (<i>citron vert, rhum, menthe fraîche</i>)	

Formule Express 2 plats

14,90 €

Entrée & Plat

ou

Plat & Dessert

Menu servi uniquement le midi, Hors jour férie 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 -- plat sans gluten sur demande -- La liste des allergènes est consultable sur demande



Menu du Terroir*

Les Entrées

Bouillon thaï aux Crevettes
Tatin tiède aux Oignons roses de Roscoff
Salade de Coco de Paimpol, Lardons, Crudités de saison, dés de Fromage
Suggestion du Chef (proposé selon disponibilité)

Les Plats

Poisson du moment
Suprême de Poulet d'origine Bretagne, Sauce au Chorizo
Steak haché façon bouchère, sauce foie gras
Suggestion du Chef (proposé selon disponibilité)

Accompagnements de vos plats : *Frites fraîches & salade ou nos légumes frais du jour*

Savourez vos viandes avec : *une sauce au poivre, une sauce barbecue, une sauce fromagère ou un beurre maître d'hôtel*

Les desserts

Far breton
Entremet Poire-Verveine et son Crumble
Mousse façon "After Eight"
Suggestion du Chef (proposé selon disponibilité)

Formule salade repas & Dessert

Salade repas du moment
Dessert au choix

Formule à partager

Plancha apéritive (tout charcuterie, tout fromage ou mixte) pour 2, salade, pain, beurre.
Cheesecake au caramel beurre salé

* **Boissons non comprises**

