

Composez votre formule

Les Entrées

	Prix	Formules	
Tartare passionné de Poissons	9€50	+2€	0.30
Carpaccio de Tomates, Houmous maison et Graines de Tournesols	6€50		0.12
Tatin tiède aux Oignons de Roscoff	7€50		0.12
Tartine toastée au Chorizo, Tartare de Légumes froids	6€50		0.16
Tataki de Bœuf à l'EDDU	10€50	+3€	0.33
Plancha apéritive (fromage et charcuterie du moment)	6€00		0.20
6 Huitres de Paimpol (<i>médaille d'argent 2019</i>)	12€00	+4€	0.27

Les Plats

Brochette de Calamars, Crème de Chorizo	16€50		0.20
Chaud froid de Lieu jaune, Riz pilaf	16€50		0.20
Nage de la mer et ses Légumes	16€50		0.20
Nage Royale et ses Légumes	19€50	+3€	0.28
Sélection du Boucher, Sauce au choix	12€00		1.50
Mignonnerie de Porc au Cidre	16€50		0.32
Le Daffy's Burger	17€50		0.50
Brochette de Poulet, Citrons confits, sauce Citronnée	16€50		0.30
Entrecôte snackée, Sauce au choix	22€00	+6€	1.75
Côte de Bœuf à partager (2 pers), Sauce au choix	22€/pers	non inclus	3.50
Salade fraîcheur (voir l'ardoise du Chef)	16€50		0.20

Nos plats sont accompagnés de Frites fraîches & Salade ou Légumes frais du jour ou Riz Pilaf ou Pates
Sauces : Poivre, Bleu, Echalottes, Barbecue, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde sur simple demande



Nos Desserts

Les Desserts

	Prix	Formules	
Assiette de 3 Fromages, Salade et Fruits secs	9€50	+3€	0.13
¼ de Camembert AOP et son Caramel poivré, Salade	6€50		0.05
Crème brûlée	6€50		0.25
Verrine façon Tarte au Citron & Limoncello	6€50		0.25
Parfait au Chocolat, sauce Chocolat, Sarrazin grillé	6€50		0.70
Far breton	6€50		0.60
Fruits de saison rôtis aux Amandes grillées, Glace vanille	6€50		0.35
Café ou Thé gourmand	6€50		0.95
Coupe de Glace 2 boules	6€50		0.25

Nos coupes glacées alcoolisées

Coupe Colonel : Vodka et une boule de Glace Citron vert	11€00
Coupe Normande : Calvados et une boule de Glace à la Pomme verte	11€00
Coupe Irlandaise : Bailey's et une boule de Café	11€00
French Coupe : Get 27 et une boule de Chocolat	11€00
Coupe du Sud : Prosecco et une boule de Pêche de vigne	11€00
Caipirinha Cerise : Vodka et sa boule de Glace Cerise	11€00
Supplément boule de Glace	3€00
Supplément Chantilly	1€00

Crèmes Glacées

Vanille
Café Espresso
Caramel au Beurre Salé
Croquantine
Chocahuète
Chocolat

Sorbets

Fraise
Cerise
Pomme Verte
Citron Vert
Fruit de la passion
Pêche de vigne



Le Product Environmental Footprint (PEF) est une initiative de l'Union Européenne visant à standardiser les calculs d'évaluation d'impact environnemental des produits tout au long de leur cycle de vie.
Plus l'indice est bas, plus l'impact est bas.



Nos formules

Formule 2 plats

20€00

**Entrée & Plat ou
Plat & Dessert**

Menu servi soir et weekend

Formule 3 plats

27€00

Entrée, Plat & Dessert
Menu servi midi, soir et weekend

Formule Brasero

27€00

Buffet Crudités & Desserts

Menu servi le samedi soir uniquement à partir du
6/07/24 au 31/08/24

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 Elie* - Trégueux 22

Pain : *Boulangerie Cherel et filles* - Pordic 22 (Farines Bio)

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

