

Composez votre formule

Les Entrées

	Prix	Formules	
Carpaccio de Tomates, Houmous maison et Graines de Tournesols	6€50		0.12
Tatin tiède aux Oignons de Roscoff	7€50		0.12
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

Chaud froid de Lieu jaune, Riz pilaf	16€50		0.20
Nage Royal et ses Légumes	19€50		0.28
Mignonnerie de Porc au Cidre	16€50		0.32
Brochette de Poulet, Citrons confits, sauce Citronnée	16€50		0.30
Entrecôte snackée, Sauce au choix	22€00	+6€	1.75
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



¼ de Camembert AOP et son Caramel poivré, Salade	6€50	0.05
Crème brûlée	6€50	0.25
Far breton	6€50	0.60
Fruits de saison rôtis aux Amandes grillées, Glace vanille	6€50	0.35
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'impacte 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 Elien* - 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

