

# Composez votre formule

## Les Entrées

	Prix	Formule
Potage du moment	6€00	
Millefeuilles de Betteraves, Chèvre et Saumon fumé	10€00	+4€00
Tatin tiède aux Oignons de Roscoff	7€50	
Terrine de campagne supérieure	7€50	
Foie-gras au torchon	14€00	+8€00
Plancha apéritive	7€50	
6 Huitres de Paimpol	12€00	+4€00
Suggestion du jour	6€00	

## Les Plats

Magret de Canard au Miel, crémeux de Patate douce et Butternut	18€00	2€00
Linguines à la Pancetta et Ail noir	15€50	
Parmentier de Poissons (20 minutes d'attente)	15€50	
Filet de Poisson et son manteau croustillant au Chorizo, Riz noir	16€50	
Sélection du Boucher	16€50	
Entrecôte snackée, Frites et sauce à volonté	22€00	+6€00
Suggestion du jour	14€00	

Nos plats sont accompagnés de Frites, Salade, Légumes frais du jour, Riz ou Pates  
Sauce : Poivre, Echalotte, Barbecue, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde sur simple demande



# Nos Desserts

## Les Desserts

	Prix	Formule
Assiette de 3 Fromages, Salade et Fruits secs	9€50	+3€
Brownies aux noix	6€50	
Ile flottante	6€50	
Carotte cake, crème Citronnée	6€50	
Poire au vin	6€50	
Suggestion du jour	6€50	
Café ou thé gourmand	8€50	+2€
Coupe de glace 2 boules	6€50	

## Nos coupes glacées alcoolisées

Coupe Colonel : Vodka et une boule de glace citron vert	11€00	+5€
Coupe Normande : Calvados et une boule de glace à la pomme vert	11€00	+5€
Coupe Irlandaise : Bailey's et une boule de café	11€00	+5€
French Coupe : Get 27 et une boule de Chocolat	11€00	+5€
Coupe du Sud : Prosecco et une boule de pêche de vigne	11€00	+5€
Caipirinha Cerise : Vodka et sa boule de glace cerise	11€00	+5€
Supplément boule de glace	2€00	+3€
Supplément chantilly	1€00	+1€

### Crèmes Glacées

Vanille  
Café Espresso  
Caramel au Beurre Salée  
Croquantine  
Chocauète  
Chocolat

### Sorbets

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



# Nos formules\* \* \*

\* \* *Boissons non comprises*

**20€00**

## Formule 2 plats

**Entrée & Plat**

**Plat & Dessert**

Menu servi soir et weekend

**27€00**

## Formule 3 plats

**Entrée, Plat & Dessert**

Menu servi midi, soir et weekend

## Formule Express\*

15€90

**Entrée & Plat**

ou

**Plat & Dessert**

menu proposé selon disponibilité,  
servi du lundi au vendredi midi

### 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

**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 - le règlement par chèque n'est pas accepté - Origine des viandes : France -- Plat sans gluten sur demande -- La liste des allergènes est consultable sur demande

