



NOS ENTRÉES MAISON

	Prix	Formule
Os à Moëlle et ses Toasts croustillants (10 minutes d'attente)	10€00	+3€00
Bouillon Thaï aux petits Légumes	6€50	
Le presque classique Œuf Mayonnaise, pointe de Wasabi	7€50	
Terrine de campagne du Chef	7€50	
Tataki de Poisson & sa sauce maison	10€00	+3€00
Foie-gras de la maison au Pommeau de Bretagne	12€00	+6€00
Plancha apéritive mixte	7€50	
6 huitres de Paimpol - <i>EARL Le Guen Chaumard</i> Paimpol	12€00	+6€00
Suggestion du jour (proposée du lundi au vendredi)	6€00	

NOS PLATS MAISON

Burger d'effiloché de Porc confit, sauce barbecue	18€00	+2€00
Burger de Bœuf du Chêne Vert	16€50	
Saucisse Bretonne, écrasé de Pomme de terre, sauce Moutarde	16€50	
Fish & Chips, sauce Tartare maison	16€50	
Parmentier de Canard (20 minutes d'attente)	18€00	+2€00
Filet de Bar rôti, sauce vierge	22€00	+3€00
Wok de Crevettes à l'Ail & Noodles	16€50	
Suggestion du jour (proposée du lundi au vendredi)	15€00	
Fondant de Bœuf confit du Chef	17€00	
Entrecôte snackée, sauce au choix	22€00	+3€00
Côte de bœuf 1 kg à partager -- Frites & sauce à volonté	65€00	NC

Accompagnements : Frites rustiques, Écrasé de Pomme de terre, Salade, Légumes de saison, Noodles

Sauces chaudes : Vigneronne, Moutarde, Poivre, Bleu, Vierge, Béarnaise

Sauces froides : Mayonnaise, Wasabi, Ketchup

NOS DESSERTS MAISON

	Prix	Formule
Assiette de 3 Fromages affinés (dont un Breton)	9€50	+3€00
Moelleux au Chocolat & Noisettes	7€90	
Crème brûlée à la Fève de Tonka	7€90	
Tarte fine aux Pommes & sa Glace Vanille	7€90	
Mille-Feuille à la Vanille	9€50	+2€00
Baba au Rhum du Chef	7€90	
Suggestion du jour (proposée du lundi au vendredi)	7€90	
Coupe de Glace 2 boules - <i>Eric Elien</i> - Trégueux 22	7€90	

NOS COUPES ALCOOLISÉES

	Prix	Formule
Coupe Colonel : Vodka & sa Glace Citron vert	11€00	+5€00
Coupe Normande : Calvados & sa Glace à la Pomme verte	11€00	+5€00
Coupe Irlandaise : Bailey's & sa Glace Café	11€00	+5€00
French Coup : Get 27 & sa Glace Chocolat	11€00	+5€00
Coupe du Sud : Prosecco & sa Glace Pêche de vigne	11€00	+5€00
Caïpirinha Cerise : Caïpirinha & sa Glace Cerise	11€00	+5€00
Supplément boule de Glace	3€00	+3€00
Supplément Chantilly	2€00	+2€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

Nos Approvisionnements :

- Œufs, Pommes de terre, Cidre, Jus de Pommes : *Panier de la Lande* - Ploufragan 22
- Légumes, fruits : *Cheritel* - Grâces Guingamp 22
- Huitres : *EARL Le Guen Chaumard* - Paimpol 22, **médaille d'argent Paris 2019**
- 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

- Prix net et services compris -- Le règlement par chèque n'est pas accepté
- Origine des viandes bovines : France (sauf la Côte de Boeuf : origine Irlande) ; autres viandes élevées et abattues en France
- Plat sans gluten sur demande - La liste des allergènes est consultable sur demande