NOTRE SELECTION APERITIVE

Paimpol - *EARL Le Guen Chaumard:*

6 Huitres	12€00
9 Huitres	18€00

Planche Charcuteries& Fromages	12€50
Foie-Gras au Pommeau de Bretagne & Quatre Epices *à partager*	18€50

NOS ENTRÉES MAISON

	Prix	Formule
Pain toasté au Guacamole, Saumon fumé maison	7€00	
Œuf Cocotte Signature au Foie-Gras	8€50	
Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Dorée, *Compotée de Figues*	12€00	+5€00
Terrine de Campagne Maison, Eclats de Noisettes	7€00	
Foie-Gras au Pommeau de Bretagne & Quatre Epices	14€50	+7€50
6 Huitres de Paimpol - *EARL Le Guen Chaumard*	12€00	+5€00
Entrée du jour	7€00	

NOS PLATS MAISON

Saumon rôti, Croûte d'herbes	14€50	
Ravioles d'Asperges en Douceur, sauce Saté	14€50	
Lasagnes maison aux deux Saumons, Epinards, sauce crémeuse	14€50	
Burger gourmand, Poulet pané aux Céréales, Sauce Burger Kefta, Chorizo Espinata, Pain Bun beurré	16€50	+2€00
Lieu Jaune rôti, Sauce Beurre blanc	15€50	+1€00
Filet de Volaille , Riz parfumé à l'espagnole, sauce Tomate maison	14€50	
Joue de Boeuf, cuisson lente façon Bourguignon	14€50	
Entrecôte Snackée d'environ 250g & Frites, sauce au choix du Chef	22€00	+7€50
Plat du jour	14€50	

Accompagnements : Frites maison, Salade, Légumes de saison, Riz à l'espagnol
Sauces chaudes : Poivre, Bleu, Saté, Tomate maison, Beurre blanc
Sauces froides : Mayonnaise, Ketchup, Moutarde

NOS DESSERTS MAISON

	Prix	Formule
Crème brûlée au Sarrasin, fine croûte caramélisée	6€00	
Brookie maison du Chef & Glace Vanille	7€00	+1€00
Finger Citron meringuée Signature, croustillant et fondant	6€00	
Salade de Fruits	6€00	
Chocolat Liégeois signature	7€00	+1€00
Tiramisu Pommes poêlées, Caramel & Croustillant	6€00	
Dessert du jour	6€00	

NOS GLACES

Crèmes Glacées

Vanille
Café Expresso
Caramel au Beurre Salé
Chocolat
Chocahuète
Croquantine

1 boule 4€00

Sorbets

Fruit de la passion
Pêche de vigne
Fraise
Citron Vert

2 boules 7€00

Nos plats sont cuisinés sur place à partir de produits bruts

- Prix net et services compris -- Le règlement par chèque n'est pas accepté
- Origine des viandes : né/élevé/abattu en FRANCE à l'exception de la joue de boeuf né/élevé/abattu au UK-Royaume Uni
- Plat sans gluten sur demande

LISTE DES ALLERGÈNES

Entrée / Plat	Allergènes
Pain toasté au guacamole, saumon fumé maison	Gluten, poisson,sésame, sulfites
Œuf Cocotte Sauce Foie Gras	Œufs, lait, gluten, crème (lait), foie gras (sulfites possible)
Noix de St-Jacques de la baie de St-Brieuc Dorée, compotée de figues	Mollusques, lait,.
Terrine de Campagne Maison, éclats de Noisettes	Fruits à coques, oeuf, sulfites
Foie-Gras au Pommeau de Bretagne & Quatre Epices	sulfites, gluten
Planche apéritive	Lait, gluten, fruits à coques, oeuf, sulfite, moutarde
Huitres	Mollusques

Saumon rôti, croûte d'herbes et émulsion citronnée	Poisson, lait, gluten
Ravioles sauce saté	Gluten(pâte), œufs, soja (saté), fruit à coque (arachides ou sésames)
Lieu Jaune, sauce Beurre Blanc	Crustacés, sulfites, Lait
Filet de Volaille , riz parfumé à l'espagnole, sauce tomate maison	Sulfites, celeri
Joue de bœuf en bourguignon	Sulfites, gluten (farine), céleri

LISTE DES ALLERGÈNES

Entrecôte	Lait, gluten, moutarde, sulfite
Burger Gourmand, poulet pané aux céréales, chorizo Espinata, pain Bun	Gluten, œufs, lait, sésame, moutarde, soja, céleri, sulfites
Dessert	**Allergènes**
Crème brulée au sarrasin	Lait, œufs, gluten (sarrasin)
Tiramisu pommes poêlées et caramel	Lait, œufs, gluten (biscuit), sulfites (vin ou caramel)
Brookie maison du chef	gluten, œufs, lait, soja. Peut contenir : fruits à coque, arachide, sulfites
Finger Citron	Gluten, oeuf, lait
Salade fruits	Sulfites
Glace	Crème (Lait) Sulfite
Chocolat liégois	Lait, oeuf, soja, fruit à coques, gluten

FORMULE EXPRESS 15€90

MIDI UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI
ET HORS JOURS FERIES
2 PLATS (ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT)

NOS ENTRÉES MAISON

Pain toasté au Guacamole, Saumon fumé maison
Œuf Cocotte Signature au Foie-Gras
Terrine de Campagne Maison, éclats de Noisettes
Entrée du jour

NOS PLATS MAISON

Saumon rôti, Croûte d'Herbes
Ravioles Asperges en Douceur, sauce Saté
Lasagnes maison aux deux Saumons, Epinards, sauce crèmeuse
Filet de Volaille, Riz parfumé à l'espagnole, sauce Tomate maison
Joue de Boeuf, cuisson lente façon Bourguignon
Plat du jour

NOS DESSERT MAISON

Crème brûlée au Sarrasin, fine croûte caramélisée
Tiramisu Pomme-Caramel & Croustillant
Salades de fruits
Tarte Citron finger, Croquant & moelleux
Dessert du jour

LES TABLES DU CHÊNE

MENU BRISE VERTE*

Pain toasté au Guacamole, Saumon fumé maison
Œuf Cocotte Signature au Foie-Gras
Terrine de Campagne Maison, éclats de Noisettes
Entrée du jour

Saumon rôti, croûte d'Herbes
Ravioles d'Asperges en Douceur, sauce Saté
Lasagnes maison aux deux Saumons, Epinards, sauce crémeuse
Filet de Volaille , Riz parfumé à l'espagnole, sauce Tomate maison
Joue de Boeuf, cuisson lente façon Bourguignon
Plat du jour

Crème brûlée au Sarrasin, fine croûte caramélisée
Tiramisu Pommes-Caramel & Croustillant
Salade de Fruit
Tarte Citron finger, Croquant & moelleux
Dessert du jour

MENU OMBRE DU CHÊNE 35€00

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Dorée, *compotée de Figues*
Foie-Gras au Pommeau de Bretagne & Quatre Epices
6 Huitres de Paimpol - EARL Le Guen Chaumard

Burger gourmand, Poulet pané aux Céréales, Sauce Burger Kefta, Chorizo
Espinata, Pain Bun beurré
Lieu jaune rôti, sauce Beurre blanc
Entrecôte Snackée d'environ 250g & Frites, sauce au choix du Chef

Dessert au choix

***Menu applicable aux soirées étape et à la demi-pension**