



NOTRE SELECTION APERITIVE

Paimpol - EARL Le Guen Chaumard	Planche Charcuteries & Fromages	12€50
6 Huitres 12€00		
9 Huitres 18€00	Foie-Gras au Pommeau de Bretagne	
12 Huitres 24€00	& Quatre Epices à partager	18€50

NOS ENTRÉES MAISON

	Prix	Formule
Douceur de Burrata, Pesto Noisettes & Jambon Affiné	7€00	
Œuf Cocotte Signature au Foie-gras	8€50	
Tiramisu salé au Chèvre frais & Tomates confites	7€00	
Foie-Gras au Pommeau de Bretagne & Quatre-Epices	14€50	+5€50
Crème d'Aubergines au Cumin & Huile d'Olive Vierge	7€00	
6 Huitres de Paimpol - EARL Le Guen Chaumard Paimpol	12€00	+3€50
Tatin d'Oignons de Roscoff Caramélisée	7€00	
Entrée du jour*	7€00	

NOS SALADES REPAS

Salade Burrata : 14€50	Salade Terre & Mer : 17€90 +3€90
Burrata, Pesto de Noisettes & Poulet croquant	Saumon fumé par nos soins, Tataki de Thon, Foie-Gras du Chef & Magret de Canard Fumé

NOS PLATS MAISON

	Prix	Formule
Lieu Jaune Rôti, Sauce Chorizo & Légumes de saison, Purée de Céleri	17€50	+3€00
Sardines Grillées, Jus Vert & Pommes de Terre grenailles	14€50	
Gambas Grillées Flambées au Whisky, Légumes de saison	17€50	+3€00
Ravioles d'Asperges en Douceur, Sauce Saté raffinée	14€50	
Brochette de Poulet marinée au Citron Confit, Frites maison	14€50	
Pièce du Boucher Grillée, Sauce Chimichurri, Frites maison	16€50	+2€00
Travers de Porc Braisé, Sauce BBQ, Frites maison	14€50	
Plat du jour*	14€50	

*Servis hors samedi et dimanche

Accompagnements : Frites maison, Salade, Pommes de Terre grenailles, Légumes de saison, Purée de Céleri

Sauces chaudes : Poivre, Saté, Chimichuri, BBQ

Sauces froides : Mayonnaise, Ketchup, Moutarde



NOS DESSERTS MAISON

	Prix	Formule
Bun&Roll, Crémeux Vanille, Praliné rouge	8€00	+1€00
Sundae Caramel	7€00	
Finger Sablé breton, Ganache au Chocolat <i>Signature</i>	7€00	
Crème brûlée	7€00	
Salade de Fruits Frais Artisanale	7€00	
Tiramisu aux Fruits Rouges & Biscuit de Reims	7€00	
Coupe Glacée : Dame Blanche ou Chocolat Liégeois ou Café Légeois	8€00	+1€00
Dessert du jour*	7€00	

NOS GLACES

Crèmes Glacées

Vanille
Café
Caramel Fleur de Sel
Chocolat
Menthe
Nougat
Pistache

Sorbets

Fraise
Fruits rouges
Poire
Citron Vert

1 boule de glace 3€00

2 boules de glace 5€90

*Servis hors samedi et dimanche

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
- Plat sans gluten sur demande - La liste des allergènes est consultable dans le menu