

Nous sommes heureux de partager avec vous la cuisine de notre chef, autour des valeurs traditionnelles du « fait maison », élaborée avec des produits soigneusement sélectionnés.

## Les Entrées

**Darphin de pommes de terre, saucisse de molène**.....

8,20 €

Compoté d'oignons

**Clafoutis de camembert aux champignons**.....

7,80 €

**Chouquettes de blé noir aux crevettes**.....

9,60 €

Vierge de fruits de mer

**Rillettes de maquereaux et ses crostinis**.....

8,20 €

**Crevettes roses (150 gr environ)**.....

9,50 €

Mayonnaise maison

**Roulé de saumon « Viking »**.....

10,80 €

Fromage frais et granny smith

**Foie Gras de Canard**.....

13,60 €

Au Riesling et confiture d'oignons au Balsamique

**Soupe de poisson de ma grand-mère**.....

8,00 € Croûtons aillés, rouille et râpé

## Les Huitres Bretonnes n° 3 :

6 huitres : 10,00 €    9 huitres : 15,00 €    12 huitres : 19,00 €

Salade du Maraicher ..... Petite 5,20 €    Grande  
9,00 € Légumes du moment

Salade bretonne ..... Petite 7,80 €    Grande  
13,50 € Andouille de guéméné, pommes, croutons, noix

Salade Océane ..... Petite 9,20 €    Grande  
14,80 €

Saumon gravlax, rilette de maquereaux et ses toasts, crevettes roses

NB : La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil.

## Les Poissons (Selon arrivage)

Saumon en cuisson douce .....

14,50 €

Mangue passion

Papillote de lieu au vert ..... 15,60

€

Sauce échalotte

Blanquette de joues de lotte à l'ancienne ..... 16,80

€

Brochette de Saint Jacques ..... 21,50

€

Sauce Béarnaise

Marmite du pêcheur ..... 19,50

€

Plateau de fruits de mer sur Réservation

## Les Viandes

Faux-filet "Black Angus" (Ireland) .....

23,50 €

Sauce Béarnaise

Brochette de Bœuf grillé (France) .....

13,50 €

Sauce au poivre

Le Rougail de Saucisse de Molène ..... 11,80

€ Des « Fumaisons d'Iroise » au Kari Gosse (mélange d'épices réalisé à Lorient)

Parmentier de canard ..... 16,20

€

Aux éclats de pistache et noisette, jus corsé au jus de truffe

Andouillette de Troyes AAAAA ..... 15,80

€

Sauce moutarde agrumes

Souris d'agneau braisé ..... 19,70

€

Aux amarenas

**Le classique Osso bucco de veau « gremolata » .....16,50**

€ Accompagné de tagliatelles « al dente »

**Burger .....12,50**

€ Steak haché maison, frites, Salade

**Cheese Burger .....13,00 €**

13,00 €

Steak haché maison, cheddar, frites, Salade

**Burger végétarien .....13,00 €**

13,00 €

Steak de soja, tomates, basilic, frites, salade

## Les Desserts "Maison"

**Pot de crème au chocolat chantilly noisette .....4,60 €**

4,60 €

**Tiramisu façon forêt noire .....5,60 €**

5,60 €

**Kouign Aman caramel beurre salé .....5,80 €**

5,80 €

**Tartelette sablée, pommes amandine .....6,20 €**

6,20 €

**Profiteroles glace pistache coulis de chocolat .....6,60 €**

6,60 €

Parfait glacé au nougat de Montélimar \_\_\_\_\_

6,90€

Pavlova aux poires pochées crème acidulée \_\_\_\_\_

5,20€

Caramel de vin rouge à la fève de Tonka

Trois petites douceurs et un Café \_\_\_\_\_

6,50€

Assiette 3 Fromages \_\_\_\_\_

7,50€

Carte de Glaces et Sorbets de notre Artisan glacier



Dame blanche : 2 boules vanille, coulis chocolat et chantilly \_\_\_\_\_

6,60€

Meringué fruité : 1 boule poire, 1 boule pomme, meringue, coulis de fraise et chantilly \_\_\_\_\_

6,60€

Brownie : 1 boule caramel, 1 boule vanille, coulis de caramel, morceaux de brownie et chantilly \_\_\_\_\_

6,60€

Pêche Melba : 2 boules vanille, morceaux de pêche, coulis de passion et chantilly \_\_\_\_\_

6,60€

Colonel : 2 boules citron et vodka \_\_\_\_\_

8,60€

Créole : 2 boules créole, rhum et chantilly \_\_\_\_\_

8,60€

1 parfum : 2,50 €    2 parfums : 4,50 €    3 parfums : 6,10 € + chantilly : 0,50 €

\*\*\*\* Nos parfums \*\*\*\*

Vanille, Chocolat, café, caramel au beurre salé, coco, créole au rhum Saint James,  
menthe chocolat, fraise du terroir breton, cassis, citron, framboise, passion,  
poire williams, pomme verte, pistache

## Menu "Découverte"

18.80 €

### Clafoutis de Camembert

Aux champignons

### Soupe de poisson de ma grand-mère

Croûtons aillés, rouille et râpé

Ou

### Salade du Maraîcher

\*\*\*

### Brochette de Bœuf

sauce poivre

Ou

## Le Rougail de Saucisse de Molène

Des « Fumaisons d'Iroise » au Kari Gosse  
(Mélange d'épices réalisé à Lorient)

\*\*\*

### Pavlova aux poires pochées

Caramel de vin rouge à la fève de tonka  
Crème acidulée

Ou

### Pot de crème au chocolat

Chantilly noisette

## Menu "Terroir"

23.80 €

### Darphin de pommes de terre, saucisses de Molène

Compoté d'oignons

Ou

# Duo d'Huitres Bretonnes et de Crevettes roses

Ou

## Rillettes de maquereau

Et ses crostinis

\*\*\*

## Andouillette de Troyes AAAAA

Sauce moutarde agrumes

Ou

## Saumon en cuisson douce

Mangue passion

Ou

## Parmentier de canard

Aux éclats de pistache et noisette

Jus corsé aux essences de truffe

\*\*\*

## Tiramisu

Façon forêt noire

Ou

## Kouign Aman

Caramel beurre salé

Ou

## Coupe glacée

2 boules de notre Artisan glacier



# Menu "Plaisir"

29.00 €

**Roulés de saumon « Viking »**

Au fromage frais et granny smith

Ou

**6 huîtres Bretonnes**

Ou

**Chouquettes de blé noir aux crevettes**

Vierge de fruits de mer

Ou

**Foie Gras de Canard (+3,00 €)**

Au Riesling et confiture d'oignons au Balsamique

\*\*\*

**Le classique osso bucco de veau**

Gremolata

Ou

**Papillote de lieu au vert**

Sauce échalotte

Ou

**Souris d'agneau**

Aux amarenas

# Menu "Enfant"

9.00 €

(Jusqu'à 12 ans)

Steak haché maison

Ou

Jambon

Ou

Filet de poisson

accompagné de frites, riz ou pâtes

\*\*\*

Une boule de glace

Ou

## Salade de fruits

\*\*\*

### Une boisson (25cl)

Diabolo, sirop à l'eau, limonade, jus d'orange

<u>CHAMPAGNES</u>	<u>bt 37.5 cl</u>	<u>bt 75 cl</u>
Champagne brut (équivalent à 3 verres)	18.50 €	
Champagne Louis Constant brut		38.00 €
Champagne AOP Mercier brut		52.00 €
Champagne AOP Moët brut Impérial		65.00 €

<u>les Vins au verre / pichets</u>	<u>12 cl</u>	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
<u>Vins Blancs</u>			
IGP d'Oc Les Cayolles	2.90 €	5.00 €	9.70 €
IGP d'Oc Chardonnay les Albrières	3.30 €	5.80 €	11.30 €
IGP Cotes de Gascogne A.Brumont Gros Manseng	4.50 €	7.80 €	14.70 €
Petit Chablis AOP La Chablisienne	4.70 €	8.00 €	14.90 €
<u>Vins Rosés</u>			
IGP d'Oc Les Cayolles	2.90 €	5.00 €	9.70 €
Côtes de Provence AOP Presqu'île de St Tropez	3.30 €	5.80 €	11.10 €

## Vins Rouges

Bordeaux AOP Les Mercadières	2.90 €	5.00 €	9.70 €
Blaye Côtes de Bordeaux AOP Château Gd Maison	3.70 €	6.40 €	12.40 €
Lussac St émilion AOP Château la Rose Perruchon	4.30 €	7.40 €	14.40 €
Côtes de Rhône Villages AOP Plan de Dieu	3.50 €	6.00 €	11.70 €

## les Vins blancs

bt 75 cl

### LOIRE

Vin de France J.Mourat « OVNI »	aromatique, doux et frais	23.50 €
Muscadet Sèvre et Maine/Lie AOP	souple, équilibré et minéral	19.70 €
Château de la Bourdinière Famille LIEUBEAU		

### BORDELAIS AOP

Graves Château Brondelle J.Noël BELLOC	floral, fruité et intense	24.50 €
--	---------------------------	---------

### SUD-OUEST IGP

Côtes de Gascogne Gros Manseng	fraicheur, sucrésité très élégante	21.90 €
BRUMONT	et discrète	

### LANGUEDOC ROUSSILON IGP D'OC

Cépage Viognier Les Janelles	rond, gourmand et fruité	19.60 €
------------------------------	--------------------------	---------

### BOURGOGNE AOP

Mâcon Lugny Joseph DROUHIN	frais léger et fruité	25.50 €
----------------------------	-----------------------	---------

## Les Vins rosés

bt 37.5 cl

bt 75 cl

### LOIRE AOP

Rosé de Loire Château du Fresne	frais, fruité et jeune	11.50 €	18.90 €
---------------------------------	------------------------	---------	---------

### SUD-OUEST AOP

Côtes de Gascogne Tannat-Syrat Merlot	frais, subtile et gourmand	19.80 €
Alain BRUMONT		

### MEDITERRANEE IGP

Estandon « insolence »	Puissant, frais, et gourmand	20.60 €
------------------------	------------------------------	---------

## Ile de Beauté IGP

Costa Serena

Equilibré, vif et fruité

19.50 €

## Les Vins rouges

bt 37.5 cl

bt 75 cl

### LOIRE AOP

Touraine Cépage Gamay Petit Bouc

léger, aromatique et fruité

13.00 €

17.90 €

Anjou Château du Fresne

fruité, souple et équilibré

22.50 €

### BORDELAIS AOP

Côtes de Bourg Château Peychaud

fruité, doux et compoté

23.90 €

Graves Château Brondelle J.Noël BELLOC

gourmand, ample et distingué

27.00 €

Saint-Émilion Lucius

complexe, élégant, gouleyant

27.80 €

Haut-Médoc Cru Bourgeois

puissant, épicé, boisé et élégant

28.50 €

Château Lieujean

### LANGUEDOC ROUSSILLON IGP D'OC

Cépage Mourvèdre Les Jamelles

velouté, intense, épicé et notes de réglisse

19.30 €

### SUD-OUEST AOP

Madiran Esprit de torus Alain BRUMONT

Fruité, épicé, gourmand

23.20

€

### VALLÉE DU RHONE AOP

Vacqueyras Chteau des Hautes Ribes

élégant harmonieux, fruits noirs et épices

25.70 €

### BOURGOGNE AOP

Bourgogne Pinot Noir André DUCAL

Epicé, fruité, rond

27.60 €

## Les Eaux

bt 50 cl

bt 100 cl

Plancoët

2.90 €

3.90 €

Plancoët Fines Bulles

3.20 €

4.20 €

San Pelligrino

3.50 €

4.50 €

## Apéritifs

---

Kir vin Blanc 12 cl	2.90 €
Kir Pétillant 12 cl	3.60 €
Kir Breton au Cidre Kerné 25 cl	3.30 €
Cassis, mûre, pêche, framboise	
Pastis 5l / Ricard 2 cl	2.90 €
Martini blanc / Martini rouge 4 cl	4.20 €
Porto blanc / Porto rouge 4 cl	4.20 €
Suze 4 cl	4.20 €
Campari orange 4 cl	4.50 €

## Bières

---

PRESSION	25 cl	50 cl
Heineken	3.20 €	6.20 €
Affligem blonde (Abbaye)	3.80 €	7.40 €
Supplément sirop + 0.20 €		

## BOUTEILLES

Desperados 33 cl	5.20 €
Buckler (sans alcool) 25 cl	3.50 €

Brasserie Lancelot 56460 Le Roc Saint-André	
Blanche Hermine 4° 33cl	5.20 €
Telenn Du 4.5° bio (blé noir) 33cl	5.20 €

## Brasserie de l'hermine 56680 Plouhinec

Triple Buse 9° (blonde) 33cl	5.20 €
Petite Fripouille 7° (ambré) 33cl	5.20 €

## Digestifs 4 cl

---

Calvados / Armagnac / Cognac	6.50 €
Cognac Hennessy XO	12.00 €
Get 27 / Get 31 / Baley's / Cointreau	5.00 €
Gin / Vodka Smirnoff / Tequila	5.00 €
Irish Coffee	6.50 €

## Rhums 4 cl

---

## Cocktails

---

L'ARCHIPEL	6.50 €
Gin, Vodka, Rhum blanc, Jus de fruits exotiques	
ST MATHIEU	6.50 €
Champagne, Cognac, Angostura, Sucre de canne	
PIERRE NOIRE	6.50 €
Tequila, Cointreau, Sirop de grenadine, Jus de banane	
MOJITO « maison »	6.50 €
PINA COLADA	6.50 €
rhum, jus d'ananas, noix de coco	
PUNCH « maison »	4.50 €

## Whiskies 4 cl

---

Grant's	5.00 €
<u>Whiskies de, Dégustation</u>	
Jack Daniel's USA	6.50 €
rond et fruité	
Oban 14 ans Ecosse	6.50 €
fruité et notes de miel aux épices	
Caol Ila 12 ans Ecosse	6.50 €
équilibré, subtil, iodé et tourbé	
Lagavulin 16 ans Ecosse	7.50 €
notes de fruits secs, tourbé	
Cardhu 12 ans Ecosse	7.50 €
Capiteux ; velouté	

## Softs / Jus de fruits

---

Perrier 33 cl	2.90 €
Coca Cola / Coca Cola zéro 33 cl	2.90 €
Orangina 25 cl	2.90 €
Schweppes Agrum 25 cl	2.90 €
Fuze tea Pêche 25 cl	2.90 €
Eau minérale + sirop 25 cl	2.70 €
Limonade 25 cl	2.00 €
Diabolo 25 cl	2.20 €
Sirops : Citron, menthe, grenadine, fraise, DBK	
Jus de fruits & Nectars 20 cl	3.50 €

<b>Trois Rivières/Bacardi</b> <u>Rhums Vieux de Dégustation</u>	5.00 €	Pago : Orange, ananas, tomate, pamplemousse, abricot, ace	
<b>Diplomatico venezuela</b> bouche intense et douce, finale longue sur le miel et les fruits confits	7.50 €	Jus de Pomme artisanal Kerné 25 cl	2.90 €
<b>Don Papa Philippines</b> bouche fruité, gourmande et vanillée, finale longue sur l'abricot sec, zestes d'orange et cannelle	7.50 €	<u>Boissons chaudes</u> Café Kimbo Grand café Café crème Chocolat	1.70 € 3.20 € 2.20 € 3.00 €
<b>Pacto Navio Cuba</b> Bouche ronde et douce, assemblage de rhums cubains affinés en fûts de sauternes	7.50 €	Thé & tisane DAMMANN Demandez notre coffret	2.80 €