

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

Mille-feuille de filets de maquereaux grillés	8,50 €
<i>Condiment d'oignons et moutarde à l'ancienne</i>	
Chèvre rôti aux amandes	8,20 €
<i>Sur son lit de salade</i>	
Fines tranches de saumon mariné « Viking »	10,80 €
<i>Crème de wasabi</i>	
Dips de thon albacore mi-cuit aux 3 sésames	12,60 €
<i>Vinaigrette Téiyaki</i>	
Foie Gras de Canard	13,60 €
<i>Au Riesling, chutney pommes miel et pain d'épices</i>	
Soupe de poisson de ma grand-mère	8,00 €
<i>Croûtons aillés, rouille et râpé</i>	
Crevettes roses (160 gr environ)	9,50 €
<i>Mayonnaise maison</i>	

Les Huîtres Bretonnes n° 3 :

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

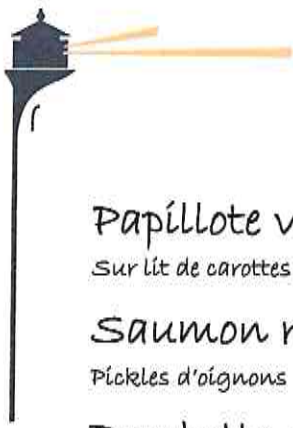
Assiette marine :

(6 huîtres, 160 gr environ de crevettes roses) : 18,50 €

Plateau de fruits de mer sur commande / mini 2 personnes

Salade maraîchère	Petite 5,20 €	Grande 9,20 €
<i>Légumes du moment</i>		
Salade « Molénaise »	Petite 7,80 €	Grande 13,50 €
<i>Salade mêlée, saucisse de Molène, comté, noix</i>		
Salade du trappeur	Petite 7,20 €	Grande 12,60 €
<i>Salade mêlée, magret de canard séché aux épices trappeur, pommes, croûtons, pignons</i>		
Salade Océane	Petite 9,20 €	Grande 14,20 €
<i>Salade, saumon mariné, rillettes de poisson, crevettes, tomates, oignons rosés</i>		
Salade du soleil	Petite 6,50 €	Grande 11,80 €
<i>Salade mêlée, jambon Speck, fêta, légumes grillés</i>		

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



Les Poissons (selon arrivage)

Papillote vision de lieu jaune au « Breizh curry » <i>Sur lit de carottes coco</i>	15,60 €
Saumon rôti « Maple Joe » <i>Pickles d'oignons roses</i>	14,50 €
Brochette de joues de lotte <i>Sauce vierge</i>	16,80 €
Risotto crémeux aux fruits de mer <i>Crevettes, St Jacques</i>	16,20 €
Le Demi-homard Thermidor <i>Beurre de corail, pommes de terre « grenaille »</i>	24,00 €

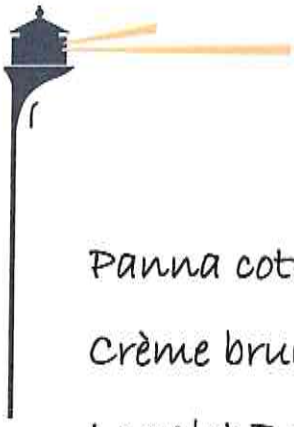
Les Viandes

Le Rougail de Saucisse de Molène (France) <i>Des « Fumaisons d'Iroise » au Kari Gosse (mélange d'épices réalisé à Lorient)</i>	11,80 €
Brochette de Bœuf (France) <i>Sauce poivre vert</i>	13,50 €
Faux-filet "Black Angus" (250 gr) (Irlande) <i>Sauce Béarnaise</i>	23,50 €
Quasi de veau en cuisson douce (France) <i>Acidulé de vinaigre à la framboise et szechuan rouge</i>	16,50 €
Carré de porc fermier en 2 cuissons (France) <i>Crème de maïs et pommes de terre au lard</i>	14,80 €
Tournedos de Magret de canard (France) <i>Sauce romarin porto</i>	15,50 €

Tartare de bœuf (France) :

Nature : 15,00 € Basilic : 15,50 € Estragon : 15,50 €

Burger <i>Steak haché maison (150 gr) (France) frites salade</i>	12,50 €
Cheese Burger <i>Steak haché maison (150 gr) (France) cheddar, frites salade</i>	13,00 €
Vegi Burger <i>Steak de soja, tomates, basilic</i>	13,00 €
Lasagne de légumes croquants et pesto	12,50 €



Les Desserts "Maison"

Panna cotta cardamome compotée de fruits rouges	5,00 €
Crème brûlée à la pistache	5,80 €
Le palet Breton comme une tarte aux fraises	6,50 €
Kouign Amann et caramel au beurre salé	5,00 €
Entremet chocolat cœur coulant à la pistache	6,50 €
Parfait glacé au nougat de Montélimar	6,90 €
Pavlova façon tarte au citron	5,50 €
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



Menu "Découverte"

18.80€

Salade du soleil

Salade mêlée, jambon speck, feta, légumes grillés

ou

Soupe de poisson de ma grand-mère

Croûtons aillés, rouille et râpé

ou

Salade Maraîchère

* * *

Brochette de Bœuf

sauce poivre vert

ou

Le Rougail de Saucisse de Molène

Des « Fumaisons d'Iroise » au Kari Gosse

(Mélange d'épices réalisé à Lorient)

ou

Lasagne de légumes et pesto

* * *


Kouign Amann

Caramel au beurre salé

ou

Panna cotta cardamome

Compotée de fruits rouges



Menu "Terroir"

23.80^e

Mille-feuille de filets de maquereaux grillés
Oignons et moutarde à l'ancienne

ou

Duo d'Huîtres Bretonnes et de Crevettes roses

ou

Salade « Molénaise »

salade mêlée, saucisse de Molène, comté, noix

* * *

Saumon rôti « Maple Joe »

Pickles d'oignons roses

ou

Carré de porc fermier en 2 cuissons

Crème de maïs, pommes de terre au lard

ou

Tartare de bœuf préparé

* * *

Pavlova façon tarte au citron

ou

Crème brûlée à la pistache

ou

Coupe glacée

2 boules de notre Artisan glacier



Menu "Plaisir"

29.00€

Dips de thon albacore mi-cuit aux 3 sésames

vinaigrette Tériyaki

ou

6 huîtres Bretonnes

ou

Assiette gourmande

(salade mêlée, salaisons affinés, chèvre rôti,
vinaigrette d'huile de noix parfumée à la truffe)

ou

Foie Gras de Canard (+3,00 €)

Au Riesling, chutney pommes miel et pain d'épices

* * *

Quasi de veau en 2 cuissons

Acidulé de vinaigre à la framboise et sishuan rouge

ou

Papillote vision de lieu jaune au « Breizh curry »

Sur lit de carottes coco

ou

Tournedos de magret de canard

Sauce romarin porto

ou

Le demi Homard Thermidor (+5,00 €)

Beurre de corail, pommes de terre « grenaille »

* * *

Dessert aux choix

(voir carte des desserts « maison »)

ou

Coupe glacée

3 boules de notre Artisan glacier



Menu "Enfant"

9.00^e

(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