

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

### Foie gras de canard

13,50 €

Chutney de fraise au balsamique et toasts de pain aux fruits

### Fines tranches de saumon mariné façon Gravelax

10,80 €

Sur un Kouign aman aux tomates confites et une salade de Wakamé au sésame

### Rosace de tomates gourmandes

8,20 €

Filet de pesto, tomates anciennes, Mozzarella Di Buffala en robe croustillante

### Brick Bigouden

8,90 €

Pavé de pâté Henaff tiède enveloppé d'une feuille de pâte filo croustillante et salade de Roquette  
Aux fines lamelles de légumes

### Soupe de poisson de ma grand-mère

8,00 € Croûtons aillés, rouille et râpé

## Les Fruits de Mer

### Les Huitres Bretonnes n° 3 :

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

### Assiette marine :

(4 huitres, 100gr crevettes roses, 60gr Bigorneaux) : 17,80 €

### Assiette de crevettes roses

Mayonnaise à la passion : 9.50 €

# Les Salades

**Salade du Soleil** ..... **Petite 7.80 €**      **Grande 13.50 €**

Légumes grillés et copeaux de fromage de Brebis, salade mêlée, julienne de légumes, tomates, jambon speck

**Salade Océane** ..... **Petite 8,90 €**      **Grande 14.80**

€ Saumon Gravelax, crevettes, salicornes, crostinis à la sarriette, salade mêlée, julienne de légumes, tomates

**Salade de Quinoa** ..... **Petite 5,20 €**      **Grande 9.20 €**

Au pamplemousse et petits légumes, parfumée au basilic pourpre et relevée de perle de Yuzu, salade mêlée, julienne de légumes, tomates

**Salade « Molénaise »** ..... **Petite 7.80 €**      **Grande 13.50 €**

Saucisse de Molène et pommes de terre, salade mêlée, julienne de légumes, tomates

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

# Les Poissons (Selon arrivage)

**Papillote de Lieu au vert** ..... **15,60 €**

(poireaux, fèves, courgettes, pomme de terre) parfumé au « Curry Breizh »

**Saumon en cuisson douce** ..... **14,80 €**

(basse température) au Teriyaki, riz

**Pesked ha Farz** ..... **19.50 €**

Far noir, julienne de légumes, lieu, lotte lardée, lipig

**Linguine aux fruits de mer** ..... **12.80 €**

Petits légumes, sauce safranée

**Le Demi-homard breton façon Thermidor** ..... **24,00**

€

Beurre de corail, pommes de terre « grenailles »

# Les Viandes

**Le Rougail de Saucisse de Molène (France)** ..... **12,20 €**

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

**Entrecôte de Bœuf Bretonne** ..... 19,50 €

Beurre de tomates confites et Piquillos, frites

**Araignée de Porc** ..... 14,90 €

€

Marinée aux épices trappeur, pancake de maïs, coleslaw et sauce BBQ

**Giglette de pintade** ..... 16,80 €

Farcie au chutney de pruneaux, bardée de lard Colonata, jus corsé au Thym, accompagnée de haricots coco

**Pièce du boucher (150 gr)** ..... 13,50 €

Sauce poivre, frites

### Tartare de bœuf (France) préparé par nos soins :

Nature : 15,00 €    Basilic : 15,20 €    Sel Fou\* : 15,20 €

\* Mélange d'épices et de sel avec un goût s'approchant du chorizo

**Burger** ..... 12,50 €

Steak haché maison (150 gr) (France) frites, Salade

**Cheese Burger** ..... 13,00 €

Steak haché maison (150 gr) (France) cheddar, frites, Salade

**Vegi Burger** ..... 13,00 €

Steak de soja, tomates, basilic, frites, salade

**Lasagne de légumes croquants et pesto** ..... 12,50 €

## Les Desserts "Maison"

**Entremet à la fraise** sur son biscuit à l'amande et graines de sarrasin torréfiées ..... 6.50 €

€

**Crème brûlée** parfumée à la fève de tonka ..... 5,80 €

€

**Kouign Amann** aux pommes caramélisées et boule de glace Blé noir ..... 5,80

€

**Moelleux au chocolat** cœur coulant au caramel au beurre salé, glace coco ..... 6,50

€

**Pavlova à la Rose et crème de Litchi** ..... 5,50

€

**Trois petites douceurs et un Café** ..... 6,90

€

**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

€

**Fraise Melba** : 2 boules vanille, fraises selon arrivage, coulis de fraise et chantilly ..... 6,60

€

**Coupe Fraîcheur** : sorbet citron, framboise, mandarine, segments de pamplemousse ..... 6,60

€

**Coupe Amarena**: glace Amarena, Stratacciella, cerises Amarena, meringue et chantilly ..... 6,90

€

**Colonel**: sorbet citron et vodka ..... 8,60

€

**Créole** : glace créole, rhum et chantilly ..... 8,60

€

**Impériale** : sorbet mandarine, liqueur de Mandarine Impériale ..... 8,90

€

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

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

Vanille, Chocolat, caramel au beurre salé, noix de coco, Stratacciella  
Amarena, Rhum Raisin, fraise du terroir breton, citron, framboise, passion, Blé noir, Mandarine,  
Breizh Cola

## Menu "Découverte"

18,80 €

### Salade de légumes grillés

Copeaux de fromage de Brebis, salade mêlée, julienne de légumes, tomates, jambon speck

Ou

### Soupe de poisson de ma grand-mère

Croûtons aillés, rouille et râpé

Ou

### Salade de Quinoa

Au pamplemousse et petits légumes, parfumé au basilic pourpre et relevée de perle de Yuzu, salade  
mêlée, julienne de légumes, tomates

\*\*\*

Pièce du boucher (150 gr)

sauce poivre, frites

Ou

**Le Rougail de Saucisse de Molène**

Des « Fumaisons d'Iroise » au Kari Gosse

(Mélange d'épices réalisé à Lorient)

Ou

**Lasagne de légumes croquants et pesto**

\*\*\*

**Pavlova à la Rose**

Crème de Litchi

Ou

**Crème brûlée**

Parfumée à la fève de tonka

**Menu "Terroir"**

**23,80€**

**Rosace de tomates gourmandes**

Filet de pesto, tomates anciennes, Mozzarella Di Buffala en robe croustillante

Ou

## Brick Bigouden

Pavé de pâté Henaff tiède enveloppé d'une feuille de pâte filo croustillante et salade de Roquette

aux fines lamelles de légumes

Ou

## Assiette de crevettes roses

Mayonnaise à la passion

\*\*\*

## Araignée de Porc

Marinée aux épices trappeur, pancake de maïs, coleslaw et sauce BBQ

Ou

Tartare de bœuf préparé par nos soins :

Nature, Basilic ou Sel Fou\*

\*Mélange d'épices et de sel avec un goût s'approchant du chorizo

Ou

## Papillote de Lieu au vert

Poireaux, fèves, courgettes, pomme de terre, parfumée au Curry Breizh

\*\*\*

## Entremet à la fraise

Sur son biscuit à l'amande et graines de sarrasin torréfiées

Ou

## Kouign Aman

Aux pommes caramélisées et boule de glace Blé noir

Ou

## Coupe glacée

2 boules de notre Artisan glacier

## Menu "Plaisir"

29.00€

### Fines tranches de saumon mariné façon Gravelax

Sur un Kouign aman aux tomates confites et salade de Wakamé au sésame

Ou

### Salade gourmande

Jambon speck, fromage de brebis, chips de lard Colonata, brick bigouden, abricots moelleux, noisettes

Ou

### 6 huîtres Bretonnes n°3

Ou

### Foie Gras de Canard (+3,00 €)

Chutney de fraise au balsamique et toasts de pain aux fruits

\*\*\*

### Entrecôte de Bœuf Bretonne

Beurre de tomates confites et Piquillos, frites



Ou

## Gigolette de pintade

Farcie au chutney de pruneaux, bardée de lard colonata, jus corsé au Thym, accompagné de  
Coco paimpolais

## Pesked ha Farz

Far noir, julienne de légumes, lieu, lotte lardée, lipig

Ou

## Le Demi homard breton façon Thermidor (+5,00 €)

Beurre de Corail, pommes de terre grenailles

\*\*\*

## Carte des desserts

Supplément de +1,50 € pour les coupes glacées avec alcool

## 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

Champagne brut (équivalent à 3 verres)	18.50 €
Champagne Louis Constant brut	38.00 €

les Vins au verre / pichets 12 cl 25 cl 50 cl

Vins Blancs

IGP d'Oc Les Cayolles (frais et aromatique, 100% grenache blc) €	2.90 €	5.00 €	9.70
IGP d'Oc Chardonnay les Albrières 11.30 €	3.30 €	5.80 €	
IGP Cotes de Gascogne A.Brumont Gros Manseng 14.70 €	4.50 €	7.80 €	
Petit Chablis AOP La Chablisienne 14.90 €	4.70 €	8.00 €	

Vins Rosés

IGP d'Oc Les Cayolles € (léger et fruité, cépages grenache, cinsault et syrah)	2.90 €	5.00 €	9.70
Côtes de Provence AOP Presqu'île de St Tropez 11.10 €	3.30 €	5.80 €	

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 14.40 €	4.30 €	7.40 €	
Côtes de Rhône Villages AOP Plan de Dieu	3.50 €	6.00 €	
	11.70 €		

les Vins blancs

LOIRE

Vin de France J.Mourat « OVNI » 23.50

€ aromatique, doux et frais

Muscadet Sèvre et Maine/Lie AOP Château de la Bourdinière 19.70

€

Famille LIEUBEAU souple, équilibré et minéral

BORDELAIS AOP

Graves Château Brondelle J.Noël BELLOC 24.50

€

floral, fruité et intense

SUD-OUEST IGP

Côtes de Gascogne Gros Manseng BRUMONT 21.90

€

fraîcheur, sucrosité très élégante et discrète

## Les Vins rosés

---

LOIRE AOP

Rosé de Loire Château du Fresne 11.50 € 18.90

€

frais, fruité et jeune

SUD-OUEST AOP Côtes de Gascogne Tannat-Syrat Merlot Alain BRUMONT 19.80 €

frais, subtile et gourmand

## Les Vins rouges

---

LOIRE AOP

Touraine Cépage Gamay Petit Bouc 13.00 € 17.90

€

léger, aromatique et fruité

Anjou Château du Fresne 22.50

€

fruité, souple et équilibré

## BORDELAIS AOP

Côtes de Bourg Château Peychaud

23.90 €

fruité, doux et compoté

Graves Château Brondelle J.Noël BELLOC

27.00 €

gourmand, ample et distingué

Saint-Émilion Lucius

27.80 €

complexe, élégant, gouleyant

Haut-Médoc Cru Bourgeois Château Lieujean

28.50 €

puissant, épicé, boisé et élégant

## LANGUEDOC ROUSSILLON IGP D'OC

Cépage Mourvèdre Les Janelles

19.30 €

velouté, intense, épicé, notes de réglisse

## eaux

---

Plancoët

2.90 €

3.90 €

Plancoët Fines Bulles

3.20 €

4.20 €

## Apéritifs

---

Kir vin Blanc 12 cl

2.90 €

Kir Pétillant 12 cl

3.60 €

Kir Breton au Cidre Kerné 25 cl

3.30 €

## Cocktails

---

L'ARCHIPEL

6.50 €

Gin, Vodka, Rhum blanc, Jus de fruits exotiques

ST MATHIEU

6.50 €

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

<b>PRESSIONS</b>	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 €
Blanche Hermine 33 cl	5.20 €
€	
Telenn Du (blé noir) 33 cl	5.20 €
Buckler (sans alcool) 25 cl	3.50 €

### 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

Trois Rivières / Baccardi	5.00 €
<u>Rhums Vieux de Dégustation</u>	

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 €

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 €

Demandez notre carte de Bar

### 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 €

Pago : Orange, ananas, tomate,

pamplemousse, abricot, ace

Jus de Pomme Kerné 25 cl 2.90 €

Diplomatico venezuela 7.50 €

bouche intense et douce, finale longue sue le miellat

et les fruits confits

Don Papa Philippines 7.50 €

bouche fruité, gourmande et vanillée, finale longue sur

l'abricot sec, zestes d'orange et cannelle

Pacto Navio Cuba 7.50 €

Bouche ronde et douce, assemblage de rhums cubains affinés en fûts de sauternes

### Boissons chaudes

Café Kimbo 1.70 €

Grand café 3.20 €

Café crème 2.20 €

Chocolat 3.00 €

Thé & tisane DAMMANN 2.80 €

Demandez notre coffret