

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 figues et toasts de pain aux fruits secs

Saumon Gravelax en croûte d'herbes fraîches 10,80 €

Servi comme un sashimi, salade Roquette et vinaigrette aux limes

Feuilleté aux ris de veau et champignons 12,60 €

Croustade aux lardons et tomme de Savoie 8,20 €

Salade aux légumes croquants

Tartine de Molène 9,20 €

Nan garni de saucisse de Molène et fromage frais aux herbes, salade fraîcheur

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 :

(6 huitres, 150 gr de crevettes roses) : 17,80 €

Assiette de crevettes roses

Mayonnaise à la passion : 9.50 €

Plateau de fruits de mer sur commande (mini 2 personnes)

Les Salades

Salade Léonarde	Petite 5.20 €	Grande 9.20 €
Salade mêlée, cœurs d'artichauts, oignons rosés, carottes, graines à salade		
Salade Caprine	Petite 7,80 €	Grande 12.90 €
Salade mêlée, fromage de brebis, figues sèches, noisettes		
Salade Gourmande de la mer	Petite 9.50 €	Grande 14.80 €
Salade mêlée, chou vert mariné, quinoa gourmand, saumon Gravelax, St Jacques snackées, crevettes, perles de Yuzu, Vinaigrette aux limes		
Salade Automnale	Petite 9.20 €	Grande 14.50 €
Duo d'endives en salade, filets de Cailles dorés, noix, poires, vinaigrette à l'huile de noix.		
NB : La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil.		

Les Poissons (Selon arrivage)

Papillote vision de Lieu jaune	15,60 €
Panais, cœurs d'artichauts, pommes de terre et huile de noisette, sauce aux noisettes torréfiées	
Saumon snacké	14,80 €
Sauce mousseline de petits pois, écrasé de vitelotte	
« Fregolito » crémeux aux fruits de mer	17,60 €
Fregola Sarda aux crevettes et noix de St Jacques façon risotto	
Pesked ha Farz	19,50 €
Far noir, julienne de légumes au bouillon, lieu, crevettes, lotte lardée, lipig	
Brochette de Saint jacques	21,50 €
Sauce porto mignonette, Fregola Sarda façon risotto	

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 (250gr/300gr) 19,50 €

Beurre aux herbes fraîches, frites

Carré d'agneau en croûte de cacahuètes et piment doux 19,60 €

Jus au thym et spaetzles dorés

Osso bucco de veau à la gremolata 15,50 €

Et ses mafaldines

Cuisse de cannette confite au pain d'épices 15,20 €

Pommes confites aux cranberries et pommes de terre rôties

Pavé de rumsteack Breton (180gr/200gr) 14,20 €

Sauce poivre vert, frites

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

« Fregolito » aux champignons 11,80 €

Fregola Sarda aux champignons façon risotto

Les Desserts "Maison"

Crème brûlée aux zestes d'agrumes confits 5,80
€

Kouign Amann 5,80
€ à la nougatine de noisette, coulis crème de marrons et crème glacée aux marrons

La tarte au citron façon omelette norvégienne 5.90
€
Flambage au grand-marnier (+ 1,50 €)

Poire surprise 6,20
€

Velour noir, mangue passion 6,50
€

Pavlova aux cranberries et sirop d'érable 5,50
€

Trois petites douceurs et un Café 6,50
€

Assiette 3 Fromages 7,50
€

Carte des Glaces et Sorbets de notre Artisan glacier :

Dame blanche
2 boules vanille, coulis chocolat et chantilly 6,60
€

Coupe Archipel
1 boule vanille, 1 boule framboise, fruits frais, éclats de meringue, coulis fruits rouges, chantilly 6,90
€

Coupe Bretonne

1 boule blé noir, 1 boule vanille, caramel au beurre salé, brisures de palets bretons et chantilly _____ 6,90
€

Coupe Ouessantine

1 boule blé noir, 1 boule miel, pain d'épices et chantilly _____ 6,90
€

Colonel

sorbet citron et vodka _____ 8,60
€

Williamine

sorbet poire, eau de vie de poire _____ 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, miel, poire

Rhum Raisin, fraise du terroir breton, citron, framboise, passion, Blé noir, Mandarine, Barbapapa

Menu "Découverte"

18,80€

Croustade aux lardons et tomme de savoie

Salade aux légumes croquants

Ou

Soupe de poisson de ma grand-mère

Croûtons aillés, rouille et râpé

Ou

Salade Léonarde

Salade mêlée, cœurs d'artichauts, oignons rosés, carottes, graines à salade

Pavé de rumsteack Breton (150 gr)

sauce poivre vert, frites

Ou

Le Rougail de Saucisse de Molène

Des « Fumaisons d'Iroise » au Kari Gosse

(Mélange d'épices réalisé à Lorient)

Ou

« Fregolito » aux champignons

Fregolá Sarda aux champignons façon risotto

Pavlova aux cranberries

Sirop d'érable

Ou

Crème brûlée

Aux zestes d'agrumes confits

Menu "Terroir"

23,80€

Saumon gravelax en croûte d'herbes fraîches

Servi comme un sashimi, salade roquette et vinaigrette aux limes

Ou

Tartine de Molène

Nan garni de saucisse de Molène et de fromage frais aux herbes, salade fraîcheur

Ou

Salade Caprine

Salade mêlée, fromage de brebis, figues sèches, noisettes

Osso bucco de veau à la gremolata et ses mafaldines

Ou

Cuisse de cannette confite au pain d'épices

Pomme confite aux cranberries et pommes de terre rôties

Ou

Papillote vision de Lieu jaune

Panais, cœurs d'artichauts, pommes de terre et huile de noisette, sauce aux noisettes torréfiées

Poire surprise

Ou

Kouign Amann

A la nougatine de noisette, coulis crème de marrons et crème glacée aux marrons

Ou

Coupe glacée

2 boules de notre Artisan glacier

Menu "Plaisir"

29.00 €

Salade gourmande de la mer

Salade mêlée, chou vert mariné, quinoa gourmand, saumon Gravelax,
Noix de St-Jacques snackées, crevettes, perles de Yuzu, Vinaigrette aux limes

Ou

Feuilleté de ris de veau

Aux champignons

Ou

Salade automnale

Duo d'endives en salade, filets de Cailles dorés, noix, poires, vinaigrette à l'huile de noix.

Ou

Foie Gras de Canard (+3,00 €)

Au Riesling, chutney de figes et toasts de pain aux fruits secs

Entrecôte de Bœuf Bretonne

Beurre aux herbes fraîches, frites

Ou

Carré d'agneau en croûte de cacahuètes et piment doux

Jus au thym et spaetzles dorés

Pesked ha Farz

Far noir, julienne de légumes au bouillon, lieu, crevettes, lotte lardée, lipig

Ou

Brochette de Saint-Jacques (+3,00 €)

Sauce au porto mignonette, fregola sarda façon risotto

Carte des desserts au choix

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