

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 au Riesling ..... 13,50 €  
Chutney de fraise au vinaigre balsamique et ses toasts

Fines tranches de saumon mariné façon Gravelax ..... 10,80 €  
Au Yuzu et Combawa accompagnées d'un condiment à la pomme verte grillée et de pain de mie croustillant

3 petits bocaux de rillettes océanes ..... 9,20 €  
Maquereaux à la moutarde à l'ancienne, Thon au sésame, Saumon/crevette au kari gosse et ses pains grillés

Tarte feuilletée de légumes du soleil, rosace de jambon speck ..... 8,90 €  
Et pickles d'oignons

Soupe de poisson de ma grand-mère ..... 8,00 €  
Croûtons aillés, rouille et râpé

## Les Fruits de Mer

Les Huitres Bretonnes n° 3 (vinaigre à l'échalote, citron) :

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

Assiette de crevettes roses, (200 gr) Mayonnaise à la passion : 9,50 €

Assiette marine : 4 huitres, (120 gr) de crevettes roses : 15,50 €

Plateau de fruits de mer, sur commande (mini 2 personnes) : 45,00 €/pers

## Les Salades

Poké Bowl ..... Petite 9,50 €      Grande 15,80 €  
Dés de thon cru, salade, avocat, tomate, radis, fèves, oignon rose, Sésame, Riz vinaigré  
Assaisonnement : huile de sésame, vinaigre de Kalamansi (citron philippin)

Salade du maraîcher ..... Petite 5,40 €      Grande 9,80 €  
Boullgour, salade, avocat, tomate, radis, fèves, carotte, Chioggia, graines à salade  
Assaisonnement : Huile à la cacahuète grillée, vinaigre à la grenade

Bowl d'air frais ..... Petite 8,90 €      Grande 14,80 €  
Saumon gravelax, crevettes, salade, avocat, tomate, radis, fèves, oignon rose, sésame, riz vinaigré  
Assaisonnement : sauce salade au wasabi

Salade « Iroise » ..... Petite 7,50 €      Grande 12,80 €  
Saucisse de Molène, rissolé de sarrasin, salade, tomate, carotte, chioggia,  
Assaisonnement : sauce salade à la moutarde à l'ancienne

Autour du fromage ..... Petite 8,50 €      Grande 13,50 €  
Cirolles de fromage de brebis, dés de Comté, Roquefort, croûtons, salade, tomate, carotte, chioggia, raisins, noix  
Assaisonnement : huile de noisettes, vinaigre de Xérès

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

## Les Poissons (selon arrivage)

Papillote de Lieu au Breizh curry.....	15,60 €
Pommes de terre Roseval et panais	
Saumon en croûte de Chorizo.....	14,50 €
Crème de piquillos, riz safrané, légumes du moment	
Pesked ha Farz.....	19,50 €
Far noir, julienne de légumes, lieu, lotte lardée, Crevettes, lipig	
Pavé de thon snacké.....	17,60 €
assaisonné d'une tapenade de tomates séchées à l'origan sur un nid de linguines parfumées à l'huile d'olive	
Le Demi-homard breton façon Thermidor.....	24,00 €
Beurre de corail, pommes de terre « grenaille »	
Lasagne de Saumon.....	12,20 €
Aux légumes et pesto	

## Les Viandes

Le Rougail de Saucisse de Molène (Bretagne).....	12,80 €
Des « Fumaisons d'Iroise » au Kari Gosse (mélange d'épices réalisé à Lorient), riz	
Entrecôte de Bœuf (France) (250 gr).....	19,80 €
Frites, salade, Sauce au choix : roquefort, poivre mignonette, beurre à la moutarde à l'ancienne	
Roulé de Porc Breton.....	15,60 €
Élevé sur paille de miel et de chouchen, blinis de pommes de terre et légumes du moment	
Gigot d'Agneau en cuisson douce.....	17,20 €
Nappé d'une sauce corsée à l'Arvarus (bière brune produite à Ploumoguer), risolé de sarrasin et légumes du moment	
Pièce du boucher (France) (150 gr).....	13,50 €
Frites, salade, Sauce au choix : roquefort, poivre mignonette, beurre à la moutarde à l'ancienne	

### Tartare de bœuf (France) préparé par nos soins (150 gr):

Nature : 15,00 €    Basilic : 15,20 €

Citronnelle, gingembre et graines de sésame : 15,40 €

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, tomate, basilic, frites, salade	



## Les Desserts "Maison"

Le palet breton et sa crème de rhubarbe coiffé de fraises fraîches..... 6,80 €

Crèmeux de fromage blanc battu

Cœur de fruits rouges et petit pot de lemon curd ..... 5,50 €

Kouïgn Amann caramel au beurre salé et glace au blé noir..... 5,80 €

Sphère chocolat café et mousse au kalamansi ..... 6,50 €

Pavlova fondante compotée et crème de rhubarbe ..... 5,50 €

Trois petites douceurs et un Café expresso ..... 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 ..... 6,50 €

Fraise Melba : 2 boules vanille, fraises selon arrivage, coulis de fraise et chantilly ..... 6,90 €

Coupe Archipel : 2 boules, coco, passion, fruits frais, coulis de fruits rouges et chantilly ..... 6,60 €

Coupe Bretonne: glace blé noir, glace caramel au beurre salé, sauce caramel au beurre salé,  
brisures de palets bretons et chantilly ..... 6,80 €

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

Créole : glace rhum raisins et rhum brun ..... 8,60 €

La femme du général : sorbet framboise et tequila ..... 8,60 €

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, Blé noir  
Rhum raisins, Citron, Fraise, Framboise, Passion



## Menu "Découverte"

18,80<sup>e</sup>

### Tarte feuilletée du Soleil

Légumes du soleil, rosace de jambon speck et pickles d'oignons

Ou

### Soupe de poisson de ma grand-mère

Croûtons aillés, rouille et râpé

Ou

### Salade du maraîcher

Boulgour, salade, avocat, tomate, radis, fèves, carotte, Chioggia, graines à salade

Assaisonnement : Huile à la cacahuète grillée, vinaigre à la grenade

\* \* \*

### Pièce du boucher (150 gr)

Frites, salade, Sauce au choix : roquefort, poivre mignonette, beurre à la moutarde à l'ancienne

Ou

### Le Rougail de Saucisse de Molène

Des « Fumaisons d'Iroise » au Kari Gosse, Riz

(Mélange d'épices réalisé à Lorient)

Ou

### Lasagne de Saumon

Aux légumes et pesto

\* \* \*

### Pavlova fondante

Compotée de rhubarbe et crème à la rhubarbe

Ou

### Cœur de fromage blanc battu

Cœur aux fruits rouges et petit pot de lemon curd



## Menu "Terroir"

23,80<sup>e</sup>

### 3 petits bocaux de rillettes océanes

Maquereaux à la moutarde à l'ancienne, Thon au sésame,  
Saumon/crevette au kari gosse et ses pains grillés

ou

### Salade « Iroise »

Saucisse de Molène, rissole de sarrasin, salade, tomate, carotte, chioggia,  
Assaisonnement : sauce salade à la moutarde à l'ancienne

ou

### Assiette de crevettes roses

Mayonnaise à la passion

\* \* \*

### Roulé de Porc Breton élevé sur paille au miel et au chouchen

Blinis de pommes de terre et légumes du moment

ou

### Saumon en croûte de Chorizo

Crème de piquillos, riz safrané, légumes du moment

ou

### Tartare de bœuf préparé par nos soins :

Nature, Basilic ou citronnelle, gingembre et graines de sésame

ou

### Papillote de Lieu au Breizh curry

Pommes de terre Roseval et panais

\* \* \*

### Le palet breton

Et sa crème de rhubarbe, coiffé de fraises fraîches

ou

### Kouign Amann

Caramel au beurre salé et sa glace Blé noir

ou

### Coupe glacée (Sup chantilly + 0,50<sup>e</sup>)

2 boules de notre Artisan glacier



## Menu "Plaisir"

29.00 €

Fines tranches de saumon mariné façon Gravelax

Au Yuzu et Cumbawa

accompagnées d'un condiment à la pomme verte grillée et de pain de mie croustillant

Ou

Tartine gourmande de Magret de canard séché au poivre  
tímút, chiffonnade de jambon speck, girole de brebis,

salade fraîcheur, sauce salade à la moutarde à l'ancienne

Ou

6 huîtres Bretonnes n°3

Ou

Foie Gras de Canard au Riesling (+3,00 €)

Chutney de fraise au vinaigre balsamique et ses toasts

\* \* \*

Gigot d'agneau en cuisson douce

Nappé d'une sauce corsée à l'Arvarus (bière brune produite à Ploumoguier),

rissolé de sarrasin et légumes du moment

Ou

Pavé de thon snacké

assaisonné d'une tapenade de tomates séchées à l'origan

sur un nid de linguines parfumés à l'huile d'olive

Ou

Pesked ha Farz

Far noir, julienne de légumes, lieu, lotte lardée, Crevettes, lipíg

Ou

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

Beurre de Corail, pommes de terre grenaille

\*\*\*

Carte des desserts au choix

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



## Menu "Enfant"

9.00<sup>e</sup>

(jusqu'à 10 ans)

Steak haché maison

ou

Jambon

ou

Filet de poisson frais

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 ou jus de pomme