

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

**Mon Foie gras de canard au Riesling** ..... 13,50€

*Condiment à la pomme granny et ses Toast*

**Rillettes de Maquereaux parfumées au citron confit** ..... 8.90€

*Accompagné de pickles d'oignons rosés*

**Soupe de Poisson de ma Grand-Mère** ..... 8.90€

*Croutons ailés, rouille et râpé d'emmental*

## Les Salades

**Poké Bowl** ..... Entrée 9.90€                      Plat 14.90€

*Dés de thon cru, Salade, Tomates, Radis, Fèves, Oignon rose, Sésame, Riz vinaigré. Assaisonnée à l'huile de Sésame et au vinaigre de Kalamansi (citron philippin)*

**Salade du Terroir** ..... Entrée 9.90€                      Plat 14.90€

*Effeillé de porc Breton, Rissolé de Sarrasin, Artichaut, pickles d'oignons, Salade, Tomates. Assaisonnée à la vinaigrette de moutarde à l'ancienne*

**Bouddha Bowl Végétal** ..... Entrée 7.90€                      Plat 12.90€

*Assortiment de légumes du moment, Riz vinaigré, Salade. Assaisonnée à l'huile de Sésame et au vinaigre de Kalamansi (citron philippin)*

## Les Fruits de Mer

**Assiette de crevettes** ..... 9.90€

*Accompagnées d'une mayonnaise à la passion*

**Huîtres creuses bretonnes n°3**

*Accompagnées de vinaigre à l'échalote, citron*

..... Par 6 : 11.00€

..... Par 9 : 16.00€

..... Par 12 : 20.90€

**Pieds de couteaux en Aioli** ..... 12.90€

**Assiette marine : 4 huîtres creuses, 200g de crevettes** ..... 14.90€

**Assiette Iroise : 4 huîtres creuses, 200g de crevettes, 2 pinces de crabes** ..... 29.90€



## Les Viandes

**Belle Entrecôte de Bœuf** ..... 22.90€

*Beurre à l'estragon et piment d'Espelette, Frite, Salade*

**Pièce du boucher et sa garniture du moment** ..... 14.90€

**Brochette de Gigot d'Agneau** ..... 16.90€

*Quenelle de fromage frais aillé aux fines herbes, pomme grenaille rôties*

**Tournedos de Quasi de Veau** ..... 12.80€

*Crème forestière Truffée, linguines*

**TARTARE FRAIS DE BŒUF** : Préparés par nos soins, poêlé sur demande ;  
accompagnés de frites fraîches et de salade

**Nature** : Viande de bœuf hachée et sauce Tartare ..... 13.90€

**Italien** : Viande de bœuf hachée, sauce Tartare, Jambon Speck, tomates  
séchées, huile au basilic, copeaux de parmesan ..... 14.90€

**Campagnard** : Viande de Bœuf hachée, Sauce Tartare, Poitrine fumée  
grillée, oignons, pignons de pain ..... 14.90€

**LES BURGERS** : Accompagnés de frites fraîches et de salade

**Le Traditionnel** : Cheese Burger, Steak haché de bœuf, Sauce  
Burger, Cheddar, ..... 13.90€

**L'italien** : Steak haché de bœuf, Sauce Burger, Jambon Speck,  
Mozzarella, Huile de basilic ..... 14,50€

**Le Rossini** : Steak haché de bœuf, tranche de foie gras et crème de  
Truffe Noires ..... 17.90€

**Le Woodstock** : Steak de soja tomate-basilic, Sauce Burger,  
Cornichon, Tomate, Oignons ..... 13.90€



## Les Poissons

<b>Papillote de lieu assaisonné au Miso</b> .....	17.90€
<i>Sur un lit de choux fleur étuvé, carotte et citron</i>	
<b>Pavé de Thon mariné à l'huile d'olive et piment d'Espelette snacké</b> .....	16.90€
<i>Sauce Kalamansi, Linguines</i>	
<b>Notre Fameux Pesked ha Farz</b> .....	23.50€
<i>Far noir breton, Filet de lieu, Julienne de légumes, Crevettes, Lotte lardée, Lipig (sauce chaude au beurre et aux oignons)</i>	
<b>Brochette de belles Saint-Jacques</b> .....	23.50€
<i>Sauce Béarnaise maison, Riz</i>	
<b>Filet de Cabillaud rôti</b> .....	16.90€
<i>Beurre blanc à la passion, Riz parfumé</i>	
<b>Pince de crabe (300g)</b> .....	24.90€
<i>Trio de mayonnaise : Nature, Passion, Aioli ; Pomme de terre en robe</i>	
<b>Legumaj ha Farz</b> .....	14.90€
<i>Le farz, les légumes, le bouillon, le lipig...</i>	
<b>Linguine forestière « Truffées »</b> .....	17.90€
<i>Linguine aux champignons parfumé à la truffe noire</i>	



## Les Desserts

Pavlova acidulée fondante, compotée et crème de cassis.....	6.50€
Tiramisu à la fraise Bretonne.....	6.90€
Kouign Aman façon Tatin, glace Vanille.....	6.90€
Tartelette à la poire et crème d'amande sur Biscuit Breton.....	6.90€
Nougat glacé ananas orange.....	6.90€
Un café et 3 petites douceurs.....	7.50€
Assiette de 3 fromages et salade.....	7.00€

## Nos coupes glacées

**Coupe Archipel** – 1 boule vanille, 1 boule framboise, fruits frais, éclats de meringue, coulis de fruits rouges, chantilly

**Coupe Bretonne** – 1 boule blé noir, 1 boule vanille, caramel au beurre salé, brisures de palets bretons et chantilly

**Dame Blanche/Dame Noire** – 2 boules vanille ou 2 boules chocolat, coulis de chocolat et chantilly

**Fraise Melba** – 1 boule vanille, 1 boule fraise, fraise (selon la saison), chantilly

**Coupe Colonel** – 2 boules de sorbet citron, vodka

**Coupe Baileys** – 1 boule vanille, 1 boule café, Baileys

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,  
Rhum Raisin, Fraise, Citron, Framboise, Passion, Blé noir, Mandarine, Barbe à  
papa, Café*



## Formule du Midi à l'ardoise

Entrée + Plat

OU

14.90€

Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 17.50€

*(Excepté le dimanche midi, et jours fériés)*

## Formule du Soir à l'ardoise

Entrée + Plat

OU

17.40€

Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 19.90€



## Menu Terre et Mer

Entrée + Plat

OU

19.90€

Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert

24.90€

\*\*\*

### **Effeillé de porc Breton**

*Rissolé de Sarrasin, Artichaut, Pickles d'oignons, salade, tomates*

OU

### **Soupe de Poisson de ma Grand-Mère**

*Croutons ailés, rouille et râpé*

OU

### **Rillettes de Maquereaux**

*Parfumées au citron confit, accompagné de pickles d'oignons rosés*

\*\*\*

### **Papillotes de lieu assaisonné au Miso**

*Sur un lit de choux fleur étuvé, carotte et citron*

OU

### **Filet de Cabillaud rôti**

*Beurre blanc à la passion, riz*

OU

### **Brochette de Gigot d'Agneau**

*Quenelle de fromage frais aillé aux fines herbes, pomme grenaille rôties*

\*\*\*

### **Tiramisu à la fraise Bretonne (selon la saison)**

OU

### **Pavlova acidulée fondante**

*Compotée et crème de cassis*

OU

### **Kouign Aman façon Tatin**

*Crème glacée vanille*



# Menu Plaisir

Entrée + Plat

ou

27.90€

Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert

34.90€

\*\*\*

## **Mon Foie gras au Canard au Riesling**

*Condiment à la pomme granny et ses Toasts*

ou

## **Poké Bowl**

*Dés de thon cru, Salade, Tomates, Radis, Fèves, Oignon rose, Sésame, Riz vinaigré. Assaisonnée à l'huile de Sésame et au vinaigre de Kalamansi*

ou

## **Assiette marine**

*4 huîtres, 200 g de crevettes*

\*\*\*

## **Belle Entrecôte de Bœuf**

*Beurre à l'estragon et piment d'Espelette, Frite, Salade*

ou

## **Tournedos de Quasi de Veau**

*Crème forestière Truffée, linguines*

ou

## **Notre Fameux Pesked ha Farz**

*Far noir breton, Filet de lieu, Julienne de légumes, Crevettes, Lotte lardée*

ou

## **Brochette de belles Saint-Jacques**

*Sauce Béarnaise maison, Riz*

\*\*\*

**Dessert à la carte**



## **Menu Enfant**

*Jusqu'à 12 ans*

**9.00€**

**Steak haché maison**

**Ou**

**Jambon**

**Ou**

**Filet de poisson**

*Accompagné de frites, riz ou pâtes*

**\*\*\***

***Une boule de glace***

***Ou***

***Salade fruits***

**\*\*\***

***Une boisson (25cl)***

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