



RESTAURANT L'ARCHIPEL

NOUS SOMMES HEUREUX DE PARTAGER AVEC VOUS LA CUISINE DE NOTRE CHEF YANN, AUTOUR DES VALEURS TRADITIONNELLES "FRAIS ET FAIT MAISON", ÉLABORÉE AVEC DES PRODUITS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS.

ENTRÉES - SALADES

Tiramisu au saumon Grevalax parfumé au Cumbawa et crumble persillé 11.90€

Soupe de Poisson de ma Grand-Mère 9.90€

LES SALADES

Salade Terroir : Saucisse de Ouessant, Rissolé de Sarrasin, oignons rosés, radis, tomates, salades **Entrée : 9.90€**
Plat : 11.90€

Salade de Speck : Salade, girolle de petit basque, pignons, graines de courge, cranberries, radis, tomates **Entrée : 10.90€**
Rolls : Plat : 14.90€

Poke Bowl : Thon cru mariné, roquette, radis, fèves, carottes, oignons rosés, riz vinaigré, sésame, sauce vierge **Entrée : 10.90€**
Plat : 14.90€

Poke Bowl Végétale : Assortiment de légumes du moment, roquette, riz vinaigré, sésame **Entrée : 8.90€**
Plat : 12.90€

LES FRUITS DE MER

Huîtres Legris (PLOUGUERNEAU, 29) *Accompagnées de vinaigre à l'échalote, citron*

- Par 6 : 12.90€
- Par 9 : 17.90€
- Par 12 : 22.90€

Assiette de crevettes (12 environ) *Accompagnées de mayonnaise maison* 9.90€

Assiette iodée (4 huîtres Legris, 200g de crevettes, palourdes) 19.90€

Plateau de fruits de mer par personne **44.90€/personne**
Sur commande, minimum pour 2 personnes

Pieds de couteaux au beurre persillé 11.90€

Demi Homard grillé au four (selon arrivage, en provenance de l'Artemis IV, bateau de pêche du Conquet) 25.90€

LES GAUFRES SALÉES

La Nordique

Gaufre de Pomme de Terre, crème Kalamansi, saumon mariné, radis, oignons, roquette 12.90€

L'Italienne

Gaufre de Pomme de Terre, Ricotta au basilic, jambon sec italien, tomates séchées, roquette 12.90€

La Végétale

Gaufre de Pomme de Terre, crème de Kalamansi, radis, carotte, tomates séchées, roquette 9.90€



LES VIANDES

Entrecôte de Bœuf race Normande (250g), beurre à l'estragon et piment d'Espelette, frites, salade	23.90€
Echine de porc confite, croûte en chorizo, sauce paprika, accompagnée de pomme de terre rôties et légumes de saison	17.50€
Brochette de Gigot d'Agneau, chutney d'oignons au vinaigre balsamique, pomme grenaille rôties et légumes de saison	17.90€
Brochette de Bœuf, fromage frais aux herbes, frites, salade	17.50€
Aiguillettes de filet de poulet marinées, sauce citron confit, riz et légumes du moments	16.90€

LES BURGERS

Servis avec frites, salade

Le Cheeseburger <i>Steak haché de bœuf, fromage frais aux herbes, tomates, cornichons, oignons confits, cheddar</i>	13.90€
Le Savoyard <i>Steak haché de bœuf, fromage frais aux herbes, tomates, cornichons, oignons confits, poitrine fumée grillée, tomme de Savoie</i>	14.50€
L'Italien <i>Steak haché de bœuf, ricotta au basilic, jambon sec italien, tomates séchées, oignons confits, cornichons</i>	14.50€
Le Veggie <i>Steak de soja tomate-basilic, ricotta au basilic, cornichons, tomates, oignons</i>	13.90€

LES TARTARES DE BOEUF

Préparés par nos soins, poêlés sur demande, servis avec frites et salade

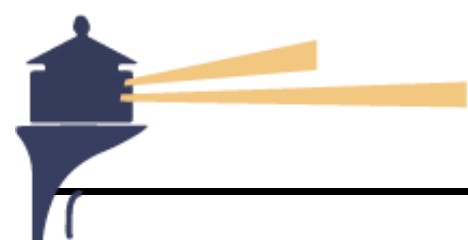
Le Nature Viande hachée minute, sauce tartare, persil	14.90€
L'Iroise Viande hachée minute, sauce tartare, persil, dés de saucisse de Ouessant (fumaison d'Iroise, Le Conquet)	15.90€
Le Transalpin Viande hachée minute, sauce tartare, persil, jambon sec italien, tomates séchées, huile au basilic, copeaux de parmesan	15.90€
Le Terre & Mer Viande hachée minute, huître, citronnelle, sauce soja, échalotte, câpres, persil	16.90€



LES POISSONS

selon arrivage

Papillote de cabillaud aux petits légumes et sauce Noilly Prat, riz et Légumes de saison	17.90€
Filet de saumon Atlantique, sauce balsamique, riz et légumes de saison	17.90€
Filet de St Pierre, sauce au citron confit, riz et légumes de saison	19.90€
LE pesked ha Farz, spécialité du chef...	24.90€
Far noir breton, filet de lieu, julienne de légume, lotte lardée, crevettes, lipig	
Brochette de Saint-Jacques, sauce Béarnaise maison, riz et légumes de saison	23.90€
Pavé de Thon juste snacké, sauce vierge, linguines	17.90€
Legumaj Ha Farz	
Far noir breton, julienne de légumes, pommes de terre, bouillon, lipig	13.90€



LES DESSERTS

Moelleux au chocolat, cœur coulant au caramel au beurre salé, glace vanille	7.90€
Kouign Aman Pistache - Abricot, sorbet abricot	7.90€
Pavlova, crème de Framboise et fruits frais	6.90€
Tiramisu à la fraise et palet Breton	7.90€
Parfait glacé au Kalamansi (<i>Citron Philippin</i>)	6.90€
Un café et ses petites douceurs	8.50€
Assiette de 3 fromages et sa salade (<i>Camembert, Comté, Chèvre</i>)	7.90€

LES COUPES DE GLACES & SORBETS

Coupe Archipel	<i>1 boule vanille, 1 boule framboise, fruits frais, éclats de meringue, coulis de fruit rouges, chantilly</i>	7.20€
Coupe Bretonne	<i>1 boule vanille, 1 boule caramel beurre salé, caramel au beurre salé, brisure de palet breton, chantilly</i>	7.20€
Dame Blanche	<i>2 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly</i>	7.20€
Dame Noire	<i>2 boules chocolat, coulis de chocolat, chantilly</i>	7.20€
Coupe Fraise Melba	<i>2 boules vanille, fraises bretonnes, coulis fraise, chantilly</i>	8.50€
Coupe Colonel	<i>2 boules sorbet citron, vodka (4cl)</i>	8.90€
Coupe Baileys	<i>1 boule vanille, 1 boule café, Baileys (4cl)</i>	8.90€

1 parfum : 2.60€ 2 parfums : 4.60€ 3 parfums : 6.50€ + chantilly : 0.50€

Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Noix de coco, Rhum Raisin, Café, Fraise, Framboise, Citron, Passion, Mandarine, Barbe à papa



MENU

TERRE & MER

ENTRÉE + PLAT	23.90 €
PLAT + DESSERT	21.90 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	26.90 €

ENTRÉE

Salade du Terroir : Saucisse de Ouessant (fumée à la tourbe et aux algues),
rissolé de sarrasin, oignons rosés, radis, tomates

ou

Soupe de poisson de ma Grand-Mère

ou

Gaufre de pomme de terre, crème au Kalamansi, saumon
mariné, radis, oignons, roquette

PLAT

Papillote Vision de Cabillaud aux petits légumes, sauce au
Noilly Prat, riz et légumes de saison

ou

Filet de Saumon Atlantique, sauce Balsamique,
riz et légumes de saison

ou

Brochette de Bœuf, fromage frais aux herbes, frites, salade

ou

Aiguillettes de filet de poulet marinées, sauce citron confit,
riz et légumes de saison

DESSERT

Tiramisu à la fraise et palet Breton

ou

Pavlova fondante, crème à la framboise et fruits frais

ou

Kouign Aman pistache Abricot, sorbet abricot



MENU PLAISIR

ENTRÉE + PLAT	29.90 €
PLAT + DESSERT	27.90 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	35.90 €

ENTRÉE

Pieds de couteaux au beurre persillé

ou

Salade de Speck Rolls au fromage frais

ou

Tiramisu au Saumon gravelax parfumé au Cumbawa et
crumble persillé

PLAT

Filet de St Pierre, sauce au citron confit,
riz et légumes de saison

ou

LE pesked ha Farz, spécialité du chef..

Far noir breton, filet de lieu, julienne de légume, lotte lardée, crevettes, lipig

ou

Brochette de gigot d'Agneau, Chutney d'oignons rosés au vinaigre
balsamique, pommes grenailles

ou

Entrecôte race Normande,
beurre d'estragon et piment d'Espelette, frites, salade

DESSERT

Dessert à la Carte

coupe alcool ou café gourmand +1€



MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON **9.00€**

P L A T

Steack Haché Maison

Accompagné de frites, riz ou pâtes

ou

Filet de poisson

Accompagné de frites, riz ou pâtes

ou

Jambon blanc

Accompagné de frites, riz ou pâtes

D E S S E R T

Salade de fruits

ou

1 boule de glace

+

1 boisson (25cl)

Diabolo, Sirop à l'eau, Jus