

A PARTAGER

Frites maison	4.50 €
Saucisson Fuet	7.00 €
Rillettes du moment selon arrivage	9.00 €
Accras fait maison	9.00 €
Planche de charcuterie italienne, et Maison Lefebvre	17.50 €
Planche de fromage Ferme Ker Lannouë	16.00 €
Planche mixte : charcuterie et fromage	22.50 €
Planche Entre Terre et Mer : saumon gravlax, crevettes, rillettes du moment, foie gras aux 4 épices	29.50 €

L'ARDOISE

Nos entrées

6 huîtres de Cancale n°3	12.00 €
9 huîtres de Cancale n°3	16.50 €
Crevettes roses mayonnaise	12.50 €
Arancini à la truffe	9.50 €
Foie gras maison aux 4 épices, chutney du moment,	18.50 €

Nos Producteurs

Fermes des Renaudais, Ker Lannouë, Maison Lefebvre, Les Jardins de la Matz, Maison Elien,
Saint Michel coquillages

Viandes d'origines France, Irlande, Espagne, Italie. Allergènes présents dans nos plats.

Nos plats

Burger de la Cale , pain burger brioché maison, steak haché bœuf charolais, compotée d'oignons, jambon speck, fromage à raclette au lait cru, sauce fromagère comté, cornichons aigre doux, frites maison	19.50 €
Brochette de Saint Jacques snackées , linguines et jus de crustacés	25.50 €
Moelleux du Revard , (fromage de Savoie Mont Revar, boîte chaude) charcuterie, pomme de terre	26.50 €
Travers de bœuf aux épices cuisson basse température garniture au choix	27.50 €
Tournedos de filet de bœuf Rossini , jus truffé garniture au choix	36.50 €
Duo de cœur de ris de veau et volaille écrasé de pomme de terre, crème au foie gras maison	35.50 €
Poisson du moment à consulter sur l'ardoise	

Suppléments garnitures

Frites maison, purée de pomme de terre	4.50 €
Purée de pomme de terre truffée	5.50 €

Composition d'un plat végétarien sur demande

Viandes d'origines France, Irlande, Espagne, Italie. Allergènes présents dans nos plats.

Nos desserts

Ma Profiterole chou craquelin, glace vanille, crème chantilly mascarpone, chocolat chaud *	10.00 €
Paris / La Cale de Mordreuc Paris/Brest revisité façon du Chef *	10.00 €
Soufflé du moment et sa glace *	10.00 €
Crème brûlée pistache	9.50 €
Tarte fine aux pommes glace vanille	10.00 €
L'impériale sorbet mandarine, liqueur mandarine Impériale	10.00 €
Colonel sorbet citron vert artisanale, vodka	9.50 €
Assiette de fromage Ferme de Ker Lannouë au lait cru	10.00 €
*Dessert à commander en début de repas	

Menu enfant -10 ans

Steak haché ou poisson selon arrivage frites maison + dessert	14.00 €
---	---------

Nos Producteurs

Fermes des Renaudais, Ker Lannouë, Maison Lefebvre, Les Jardins de la Matz, Maison Elien,
Saint Michel coquillages

Viandes d'origines France, Irlande, Espagne, Italie. Allergènes présents dans nos plats.

Nous n'acceptons pas les animaux dans notre salle de restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



Fermé le LUNDI et MARDI

Ouvert du Mercredi au Jeudi de 10h à 15h30,

du vendredi au samedi de 10h à 22h et le dimanche 10h à 18h

Réservation au 02 96 83 20 43 ou contact@lacaledemordreuc.fr

Réservation au 02 96 83 20 43 ou contact@lacaledemordreuc.fr

Notre cuisine de style bistrot, produits frais et de saison

Nous n'acceptons pas les règlements par chèque.

Nous n'acceptons pas les animaux dans notre salle de restaurant.