

La Carte d'hiver

Les Entrées

- Les Ravioles de champignon, foie gras, émulsion morilles. 19€
- Le foie de gras de canard fumé au bois de pommier 18€
IGP sud-ouest
- Les Saint-Jacques gratinées à l'aioli. 18€
- La Galette de céleri, crème raifort et légumes croquants. 12€
- Les 3-6-9-12 huitres n°2 de l'île aux Moines. 8€-17€-25€-33€

Les Plats

- La Piece de bœuf d'Angus, frites maison, sauce du jour. 24€
- Le Burger ROSSINI au canard confit, frites maison. 21€
- Le Fish&chips Maison, sauce tartare maison. 22€
- La Pluma Iberico "DUROC" légumes du moment 24€
Et patates douces
- Le Risotto de Gambas et champignon 20€
- Le Homard ou la Langouste Breton 13€20€/100g
Sur commande. Mayonnaise, estragon, grillé au feu de bois
- Le Plat du moment. Prix à l'ardoise
- Pour les enfants fish&chips ou haché de black Angus, frites 15€
- La Formule du midi à l'ardoise

Entrée-Plat-Dessert 25€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 20€

L'assiette de frites 5,5€

Supplément sauce 2€

Les Desserts

- La tarte Pamplemousses meringuée 10€
- La Soupe de mangue, noisettes torréfiées 10€
- Le Cheese-cake déstructuré, citron vert, mandarine 10€
- Le plateau de fromages de la maison Cario. 10€

Tous nos plats sont confectionnés à base de produits
Frais, de saison et faits maison.

Les Apéritifs

Ricard	4€
Martini rouge	5€
Whisky/supérieur	6€/10€
Ti-punch	7€
Verre de vin	7€
Apéritif maison	9€
Porto	5€
Kir bourguignon	9€
Americano	9€
Desperados	6€
Bière pression ½	4€
Bière pression pinte	8€

Les softs

Jus de fraises PAGO	5€
Jus d'ananas PAGO	5€
Jus de pomme PAGO	5€
Orangina	4,5€
Breizh tea	4,5€
Breizh cola, zéro	4,5€
Plancoët intense	4,5€

Les eaux Plancoët (22)

1L-½ eau minérale	7€-5€
1L-½ eau pétillante	7€-5€

Les boissons chaudes

Café Cellini	2.5€
Thé	3.5€

Les digestifs

Digestif	10€
Digestif supérieur	15€
Hors d'âge.	40€