

Les Bottes de 7 lieues

« 1 région de France chaque mois »

Cuisines régionales traditionnelles françaises

Produits frais de saison

Horaires :

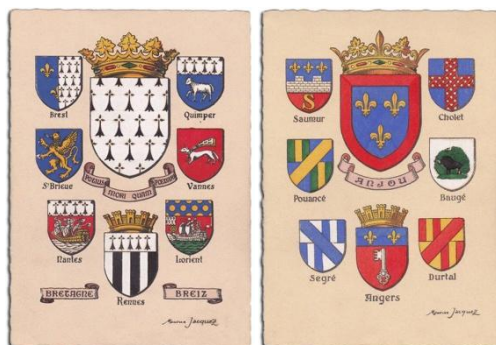
Du lundi au vendredi

12h00 - 14h30 & 19h30 - 22h30

Samedi 19h30 - 22h30

dimanche 12h00 - 14h30

Mars 2026



Bretagne Pays de la Loire

Infos - Réservations :

07 81 95 59 79 / 09 73 21 89 40

ngios43@gmail.com

lesbottesde7lieues.eatbu.com

Entrées

Millefeuille de galettes de sarrasin,
rémoulade de crabe, andouille
de Guéméné & pomme fruit 13,00 €

Gouline angevine 11,00 €

Gratin de fruits de mer 13,00 €

Soupe godaille lorientaise 12,00 €

Grillé de mogettes, jambon vendéen
& mâche 10,00 €

Plats

Parmentier de cabillaud
au chou-fleur 22,00 €

Grande salade de Quimper
(cœur de sucrine, mâche, épinards,
tomates cerises, céleri branche,
oignons de Roscoff, moules, crevettes,
calamars, homard bleu, bisque de crustacés
& fines herbes) 25,00 €

Lotte à l'armoricaine,
kunpod de Belle-Ile
& pommes mitraille 23,00 €

Poulet farci « à la corsaire »
& riz au curcuma 22,00 €

Gigot d'agneau à la bretonne 24,00 €

Fricandeau au jus
& far de joute vendéen 23,00 €

Desserts

Mousse au caramel
au beurre salé 11,00 €

Far forn aux pruneaux 10,00 €

Bourdaise à l'hydromel 11,00 €

Charlotte aux poires 10,00 €

Petit sarthois 12,00 €