

Chez Constance

Toute notre actualité sur

www.chezconstance.com

Plougrescant 06 76 48 34 88



Menu Corto

Entrée + plat 18,00 €
plat + dessert 17,00 €
Entrée + plat + dessert 21,00 €

Entrée

Jambon de Parme & sorbet melon

Plat au choix

La galette Super végétarienne

La galette Campagnarde

La galette Bocagère

Moules - Frites

Saucisse grillée - frites

Dessert au choix

Crêpes sauce chocolat maison

Crêpe sauce caramel au beurre salé

Deux boules de glaces au choix

Café gourmand (suppl. 1,80 €)



Menu Maltese

Entrée + plat 21,00 €
plat + dessert 21,00 €
Entrée + plat + dessert 27,00 €

Entrée au choix

Jambon de Parme & sorbet melon

Croustillant de tartare impérial

Plat au choix

Salade Côté mer

Pavé de bœuf,

Galette « Bretonne »

Duo de la mer

Dessert au choix

Crêpe ou glace au choix

Café gourmand (suppl. 1,80 €)



Enfants jusqu'à 10 ANS 9,00 €

Galette jambon - fromage
ou œuf - fromage
ou Assiette frites - jambon

Crêpe sauce chocolat smarties
ou cône glace vanille ou chocolat

Sirup à l'eau (menthe, fraise, grenadine)

Suppléments

Frites. Salade. 1 ingrédient suppl. 4,00 €



Nos entrées

Jambon de Parme & sorbet melon 7,20 €

Jambon de parme, salade, sorbet melon sur lit de
crumble au parmesan, graines de sarrasin

Plate of parma ham, green salad, a melon sorbet

Croustillant de Tartare impérial 8,20 €

Tartare aux deux poissons sur lit de mascarpone
et crumble

Nos salades

Côté Terre 14,90 €

Jambon de parme, salade, mozzarella, légumes,
champignon, échalote, sorbet melon sur crumble
au parmesan, graines de sarrasin

parma ham, salad, mozarella, mushroom, a melon sorbet

Côté Mer 16,50 €

Poissons rôtis, (selon arrivage), sauce au beurre
blanc, mélange de salade, tomates, graines de
sarrasin

parma ham, green salad, Grana Padano, mushroom, red onion, a melon

Nos viandes

Origine Bretagne.

Saucisse artisanale Bretonne 13,80 €

Frites, salade, sauce crèmeuse moutardée

Pavé de bœuf. Race à viande. 16,90 €

Frites, salade, sauce Diane

(sauce crémée Worcestershire parfumée au cognac)

Nos poissons et moules

Moules Frites 13,90 €

Moules fraîches

Sauce au choix

de Brehat

Marinière

Avril à Sept.

À la crème

Frites fraîches

Au curry

Au confit d'oignon

Duo de la mer au parfum d'algues 16,90 €

Duo de poissons de la criée (selon arrivage)

Riz 3 saveurs, sauce bretonne aux légumes,
paillettes d'algues

Poêlée du pêcheur 20,90 €

Noix de Saint jacques, crevettes, rouget-
barbet poêlés, algues salicornes, sauce
crémée au raifort, petits légumes de saison,
salade

Scallops, shrimp tails, Rouget-Barbet; salicornes, Julienne of
vegetables, green salad, horseradish sauce.

Les fruits de mer

Sur commande à partir de 2 pers. Prix par pers.

Assiette de 6 huîtres creuses de Plougrescant. 10,00 €

Assiette de 12 huîtres creuses (oysters) ... 18,00 €

½ araignée ou tourteau, coquillages ... 38,00 €

de saison, 6 crevettes, 6 huîtres

½ Spider crab, seasonal shellfish and shrimp - by two people - Partin

½ Homard bleu cuit vapeur (600/700 g) ... 46,00 €

600 g de coquillage, mayonnaise

½ Blue lobster cooked steam, seasonal shell - by two people - share

Nos galettes

Galettes faites maison et tournées à la main.

Farine de sarrasin bio, sans gluten

TOUTES NOS GALETTES SONT GARNIES DE SALADE

Complète 8,90 €

Jambon, oeuf, fromage

2 scoops of vanilla, chocolat sauce, chantilly

Super complète 10,90 €

Complète + fondu de tomate

Egg, ham, emmental, crushed tomatoes

Végétarienne 9,80 €

Légumes de saison, fondu de tomates,

champignon à la crème, sauce pesto,

vegetables, crushed tomatoes, mushrooms cream, pesto

Super végétarienne 12,70 €

La végétarienne + 1 œuf. La végétarienne + 1 egg

3 fromages 10,90 €

Emmental, chèvre, roquefort, miel et noix

Emmental, roquefort, goat, fresh cream, green salad

Paysanne 12,90 €

Lardons, champignon à la crème, fondue de

poireaux. Bacon, mushroom cream, fondue of leeks

Nos crêpes

Lait frais cru fermier / Farine de froment bio

Beurre sucre 3,00 €

Confiture fruit rouge ou orange 3,60 €

Sauce chocolat maison 5,00 €

Miel et jus de citron frais pressé 5,00 €

Caramel au beurre salé maison 5,00 €

Chocolat et noix de coco 5,30 €

Chocolat smarties 5,30 €

Chocolat confiture d'orange 5,50 €

Chocolat amande 5,70 €

Sorbet citron, caramel, chantilly 7,90 €

Crème glacée à la faisselle 7,90 €

1 boule glacée faisselle coulis de framboise,

caramel au beurre salé, chantilly

Cheese drainer with a raspberry coulis, caramel, whipped cream

Poire fraîche pochée aux épices 9,00 €

Poire pochée aux épices, sauce chocolat, chantilly

Poached spiced pear, chocolate sauce, whipped cream.

La Constance 9,90 €

1 boule sorbet à l'orange, sauce chocolat,

chantilly, flambage grand marnier

Orange sorbet, chocolate sauce, whipped cream,

Là J'hésite 8,00 €

1 boule de glace AU CHOIX, sauce AU CHOIX

chocolat ou caramel, chantilly

Crêpe with ice cream A CHOIX, chocolate or caramel sauce, chantilly.

Suppléments

Chantilly. Sauce chocolat. Sauce caramel, 2,30 €

Amande. Noix de coco

Flambage (2 cl) : Grand marnier. Rhum. Calvados 3,30 €

Café Gourmand 11,90 €

Café & kouign aman, glace palet breton,

laez teo (laitage du Tregor au goût acidulé),

guimauves artisanales.



Bocagère 13,90 €

Saucisse grillée,

légumes de saison, crème moutardée

Sausage grilled in oven, vegetables, cream mustard,

Campagnarde 13,90 €

Saucisse tranchée grillée, confit d'oignon à la

noix de muscade, crème moutardée

Sausage grilled in oven, oignons figues, cream mustard

So British 14,90 €

Jambon cru, oeuf, légumes de saison,

champignon à la crème, fondu de tomate

Bacon, eff, vegetables, crushed tomatoes

Bretonne 16,80 €

Poisson du jour rôti, sauce bretonne aux

légumes

Ship, bretonne vegetables sauce

Baie 18,00 €

Noix de saint Jacques, fondue de poireau,

sauce au beurre blanc

Scallops, leek fondue, white butter sauce, green salad.

Nos glaces artisanales

Dame blanche 7,30 €

2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

2 scoops of vanilla, chocolat sauce, chantilly

Chocolat liegeois 7,30 €

1 boule chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat,

chantilly. 1 scoop chocolate, 1 scoop vanilla, chocolate, chantilly

Orange sanguine 6,50 €

1 boule orange sanguine, chocolat, chantilly

1scoop blood orange, chocolate sauce, chantilly

Café liégeois 7,30 €

1 boule café, 1 boule vanille, crème de café,

chantilly. 1scoop café, 1 scoop vanilla, café sauce, chantilly

Poire Belle Helène 8,90 €

Poire pochée maison, 2 boules de vanille, sauce

chocolat, chantilly

Poached spiced pear, 2 scoops vanilla, chocolate sauce, chantilly

Normande 8,30 €

1 boule de sorbet au pomme, 2cl de calvados,

sauce caramel, chantilly

1scoop of apple sorbet, 2 cl calvados, caramel sauce,

Colonel 8,30 €

1 boule de sorbet au citron vert, 1 feuille de

menthe, 1 tranche de citron, 2 cl de vodka

1 boule 3,00 € 2 boules 5,40 € 3 boules 6,90 €

Crèmes glacées

Vanille Bourbon

Violette

Rose

Coquelicot

Palet breton

Café

Banane marbrée Chocolat

Faisselle coulis de Framboise

Tarte tatin

Sorbets

Orange sanguine

Pomme verte

Poire Williams

Melon

Citron vert

Citron basilic

Pêche de vigne

Fraise

Myrtille

