



# Menu



## Planches Apéritives

Pour 2 personnes

<b>Planche Argoat :</b> .....	13,50 €
Jambon «speck d'origine italienne», tomme de Glomel.	
<b>Planche Mixte :</b> .....	16,00 €
Rillettes de maquereaux, crevettes mayonnaise, jambon «speck d'origine italienne».	
<b>Planche Armor :</b> .....	17,00 €
Saumon Fumé, crème de ciboulette, crevettes mayonnaise.	

## Les huîtres

### Creuses N°3 de Saint Philibert (Morbihan)

6 pièces : .....	12,90 €	10 pièces : .....	18,20 €
8 pièces : .....	15,30 €	12 pièces : .....	21,50 €

## Les Entrées

Rillettes de maquereaux* «maison» .....	8,50 €
Assiette de jambon «speck d'origine italienne» .....	8,50 €
Salade de lardons .....	8,50 €
Salade, tomates, Lardons, Oeufs.	
Moules* marinières (300 gr) .....	9,00 €
Moules* à la crème (300 gr) .....	9,50 €
Moules* Roquefort (300 gr) .....	10,00 €
Croustillants de chèvre.....	12,00 €
Salade, tomates, noix, crouillant chèvre, jambon «speck d'origine italienne».	
Assiette Terre & Mer .....	15,00 €
Salade, Foie gras de canard maison, Saumon Fumé.	
Poêlon de crevettes* .....	15,00 €
au Beurre de moutarde et piment d'Espelette.	
Assiette de saumon fumé .....	19,00 €
Salade, tomates, Saumon fumé, Toast, crème de ciboulette.	
Duo de Foie gras de canard Maison .....	20,00 €
Salade, 2 tranches de foie gras, confiture de figues.	
Assiette « Dégustation » .....	22,50 €
Salade, Médaillon de foie de canard, poêlon de crevettes, saumon fumé.	

\*selon arrivage

## Les Salades Repas

<b>Salade végétarienne</b> .....	14,50 €
Assortiment de crudités.	
<b>Salade de lardons</b> .....	14,50 €
Salade, tomates, œufs, lardons.	
<b>Salade océane</b> .....	17,00 €
Salade, tomates, riz, câpres, crevettes, saumon fumé.	
<b>Salade chevrière</b> .....	16,00 €
Salade, tomates, jambon «speck d'origine italienne», croustillants chèvre, noix.	

## Nos viandes

Escalope de dinde à la crème .....	16,00 €
Brochette de bœuf grillé sauce au choix.....	16,00 €
Andouillette grillée sauce moutarde .....	16,00 €
Pavé de rumsteack grillé sauce au choix.....	23,00 €
Brochette de magret de canard grillé au cidre fermier de Landeleau ..	23,00 €
Entrecôte grillée (220 gr) sauce au choix.....	25,00 €
Entrecôte grillée (220 gr) façon du berger (Chèvre et sauce au poivre)..	27,00 €
Entrecôte grillée (400 gr) sauce au choix.....	38,00 €
Entrecôte grillée (400 gr) façon du berger (Chèvre et sauce au poivre)	40,00 €

### Garniture :

Nos plats sont accompagnés de salade verte, légumes du jour et au choix frites «maison», purée «maison» ou riz.

### Sauce au choix :

Poivre, Moutarde, Béarnaise, Beurre Maître d'hôtel, Echalotes, Roquefort.  
Sauce supplémentaire : 1,50 €.

**Amis végétariens**, nous pouvons adapter certains de nos plats à votre goût. Interroger notre personnel de salle.

« **La Cuisine est un art, et l'art demande du temps** ».

Vous avez peu de temps pour manger?

Un rendez-vous à honorer?

Merci de le signaler au personnel de salle. Nous vous conseillerons la formule la plus adaptée à votre emploi du temps.



## Nos produits de la mer

Poisson du jour\* à la crème de tomates et basilic .....16,00 €

Brochette de noix de Saint-Jacques\* ..... 28,00 €  
enrobées de poitrine fumée sauce au beurre blanc persillé.

### Garniture :

Nos plats sont accompagnés de salade verte, légumes du jour et au choix frites «maison», purée «maison» ou riz.

### Les moules frites :

Moules\* marinières (500 gr)  
(Vin blanc, échalotes, persil) ..... 15,50 €

Moules\* crème (500 gr)  
(Oignons, crème, persil) ..... 16,50 €

*Nouveautés* Moules\* Roquefort (500 gr)  
(Roquefort, crème, persil, oignons)..... 17,00 €



\*selon arrivage

# Menu du jour

Voir l'ardoise

Uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés.

Entrée / Plat / Dessert .....	19,00 €
Plat / Dessert ou Entrée / Plat.....	16,70 €
Plat du jour.....	13,50 €

## Menu enfant à 10,00 €

(Jusqu'à 12 ans)

### Plat au choix :

Escalope de dinde à la crème ou steak ou poisson poêlé  
accompagné de riz, frites ou purée

### Boisson :

Diabolo ou sirop à l'eau

### Dessert :

Glace 2 boules + Surprise

## Menu Jeune Gourmet à 18,50 €

(jusqu'à 18 ans)

### Plat au choix :

Escalope de dinde à la crème

ou

Brochette de Boeuf (150 grs)

ou

Poisson du jour accompagné de riz, frites ou purée

### Boisson :

Diabolo ou sirop à l'eau

### Dessert :

Dessert du jour au choix (voir ardoises)

\*Selon arrivage

# Menu à 24 €

## Entrée au choix :

Moules de bouchot Marinières ou à la crème  
ou  
Assiette de Jambon Speck d'origine italienne  
ou  
Salade de lardons  
(Salade, tomates, oeuf, lardons)  
ou  
Rillettes de Maquereaux\* Maison



## Plat au choix :

Filet de Poisson du jour\* sauce à la crème de tomates et basilic  
ou  
Escalope de dinde à la crème  
ou  
Andouillette Grillée sauce Moutarde  
ou  
Brochette de Boeuf Grillé Sauce poivre

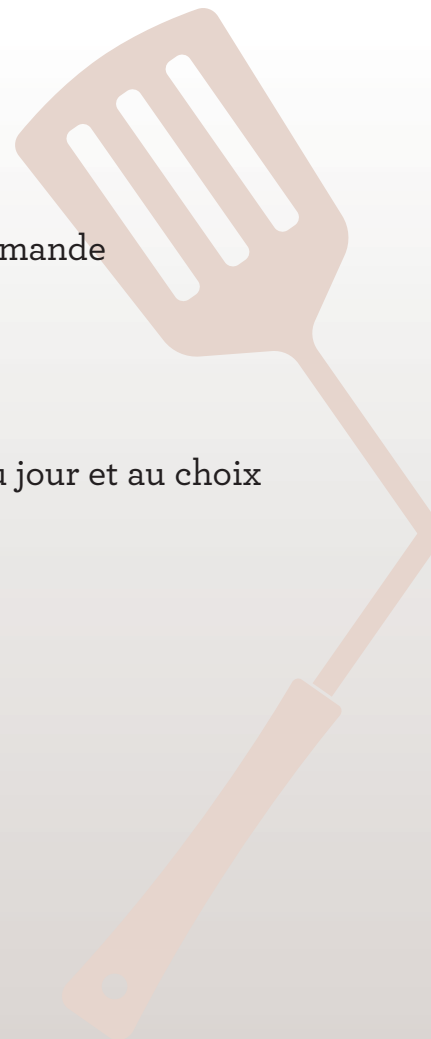


## Dessert

Merci de choisir votre dessert dès la prise de commande

## Garniture :

Nos plats sont accompagnés de salade verte, légumes du jour et au choix frites «maison», purée «maison» ou riz.



\*Selon arrivage

# Nos desserts

Assiette de 2 Fromages et sa salade verte .....5,10 €

Camembert rôti au caramel poivré..... 5,80 €

## Desserts «Maison»

Tous nos desserts sont **FAIT MAISON** à l'exception du biscuit du Tiramisu et des glaces.

Panacotta et son coulis de fruits et crumble .....6,00 €

Tiramisu au café ou au citron vert.....6,00 €

Crème brûlée.....6,00 €

Fromage blanc et son coulis de fruits..... 5,30 €

Salade de fruits frais ..... 5,50 €

Profiteroles au chocolat.....6,00 €

Dessert du moment .....6,00 €

Farandole de desserts\* (assortiment de 5 mignardises) ..... 7,20 €

Café gourmand\* (boisson chaude au choix, 3 mignardises) ..... 7,20 €

## Glaces «Carte d'Or»

Coupe glace 2 boules ou sorbet (parfum au choix)..... 4,10 €

La boule supplémentaire (parfum au choix)..... 1,00 €

Parfums : vanille, fraise, chocolat, rhum raisin, café, menthe, pistache, caramel, cassis, citron vert, framboise, passion, coco.

## Nos Coupes Glacées (supplément de 2,50 € pour le menu à 24€)

Coupe Ronde (glace vanille, sorbet cassis, meringue, chantilly) ..... 6,70 €

Coupe Dame Blanche ..... 6,70 €

Café, Chocolat ou Caramel Liégeois..... 6,70 €

Coupe Fraise Melba (glace vanille, glace fraise, coulis de fraises, fraises, chantilly) ..... 6,70 €

Coupe Bounti (glace vanille, sorbet coco, chocolat chaud, chantilly) ..... 6,70 €

Coupe After Eight (glace menthe chocolat, Pepermint) .....6,90 €

Coupe Colonel (sorbet citron vert, Vodka).....6,90 €

Irish Coffee 16 cl (supplément de 3 € pour le menu à 24,00 €) ..... 7,00 €

## Nouveauté

Glace à l'italienne «Cornetto Soft» \* ..... 5,50 €

Coupe Cornetto Vanille : Glace Vanille, sauce caramel au beurre salé, Brisures du moment (Daim, Kitkat, Oreo, etc...)

Coupe Cornetto Fraise : Glace Vanille, Fraise, coulis de fraises, amandes.

\*supplément de 2,50 € pour le menu à 24 €

# Nouveautés

## Plat à emporter

Carte disponible à l'accueil du restaurant

## Service Traiteur

à partir de 20 personnes

**(Renseignement à l'accueil)**

### **Plats chauds :**

Jambon à l'os sauce forestière

Rôti de porc sauce moutarde

Escalope de Dinde à la crème

Couscous- Paëlla-Cassoulet

Sauté de Boeuf (Bourguignon-Goulash-Boeuf carottes)

Poisson en sauce

Brochette de Saint-Jacques

### **Garnitures :**

Pommes de terre au four

Gratin Dauphinois

Riz

Poêlée de Légumes