

# *Toute l'équipe de la Ferme de Kerroch est heureuse de vous accueillir toute l'année*

Toute notre cuisine est faite maison, et réalisée à partir de produits bruts, frais, et locaux

Sauf :

- le pain Burger, cuit par le boulanger du village
- les galettes : fraîches cuites par la Galette Paimpolaise
- les glaces



# *Nos entrées*

|                                                                                                  |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Planche du terroir (en entrée ou à partager pour l'apéritif)</b>                              | <b>9 €</b>     |
| (Andouille bretonne, chorizo, jambon cru, terrine de campagne, fromage, cornichon, oignon blanc) |                |
| <b>Planche de la mer (crevettes, rillettes et autres selon saison)</b>                           | <b>10,50 €</b> |
| <b>La douzaine d'escargots</b> au beurre d'ail et herbes                                         | <b>12 €</b>    |
| <b>Médailillon de Foie gras de canard maison parfumé</b>                                         | <b>15 €</b>    |
| <b>La soupe de poissons</b> avec ses croutons et sa rouille maison                               | <b>8,50 €</b>  |
| <b>Tartare de poissons à la Tahitienne</b>                                                       | <b>12 €</b>    |
| <b>Terrine de campagne maison et sa sauce tartare</b>                                            | <b>10 €</b>    |
| <b>Salade de Harengs fumés, pommes de terre à l'huile</b>                                        | <b>11 €</b>    |
| <b>Demi camembert rôti et sa salade verte</b>                                                    | <b>8 €</b>     |
| <b>Assiette autour du saumon fumé</b>                                                            | <b>11 €</b>    |

# *Les galettes*

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| <b>Galette complète</b>     | <b>6 €</b> |
| Jambon, fromage, œuf        |            |
| <b>Galette de la Ferme</b>  | <b>7 €</b> |
| Chèvre chaud, lard, tomates |            |
| <b>Galette du Chef</b>      | <b>7 €</b> |
| Selon son humeur            |            |

# *Côté terre...*

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Entrecôte (250 gr)             | 19 € |
| Andouillette de Bretagne AAAAA | 16 € |
| Burger de bœuf                 | 16 € |
| Saucisse bretonne grillée      | 13 € |
| Wok de poulet                  | 14 € |
| Chateaubriand                  | 21 € |

# *Côté mer...*

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| Brandade de morue                                        | 16 € |
| La marmite de la Ferme                                   | 17 € |
| Poisson de la criée au grill (supplément selon arrivage) | 19 € |
| Burger de poisson                                        | 16 € |
| 1/2 Homard grillé sur commande (environ 350 gr)          | 30 € |
| Plateau de fruits de mer sur commande                    | 35 € |

# *Les moules en saison*

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Moules marinières  | 12, 50 € |
| Moules à la crème  | 13,50 €  |
| Moules au curry    | 13,50 €  |
| Moules forestières | 14,50 €  |

# *Les desserts*

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Aumonière aux pommes rôties                                                 | 7 €    |
| Mousse au chocolat de ma grand-mère                                         | 6,50 € |
| Tiramisu breton aux spéculos et caramel beures salé maison                  | 8 €    |
| Salade de fruits frais de saison                                            | 7 €    |
| Millefeuille framboises et chocolat blanc                                   | 9 €    |
| Crêpe Suzette de la Ferme                                                   | 5 €    |
| Crêpe sucre                                                                 | 3 €    |
| Crêpe chocolat chantilly                                                    | 4 €    |
| Crêpe caramel beurre salé                                                   | 4 €    |
| Café gourmand                                                               | 8,50 € |
| Coupe 3 boules                                                              | 6,50€  |
| Dame blanche de la Tour de Kerroch                                          | 7 €    |
| After eight                                                                 | 8 €    |
| Colonel                                                                     | 8 €    |
| Coupe Pêcheurs d'Islande                                                    | 7 €    |
| (Rhum-raisin, Café, Vanille et chantilly)                                   |        |
| Coupe Exotique                                                              | 7 €    |
| (Passion, Mangue, Abricot, brunoise exotique, coulis exotique et chantilly) |        |
| Coupe bretonne                                                              | 7 €    |
| (Caramel beurre salé, coulis de caramel et chantilly)                       |        |

# *Menu Kerroch*

**18 €**

1/2 camembert rôti

Soupe de poissons maison

Salade de harengs et pommes de terre à l'huile

✕

Saucisse bretonne grillée

Moules marinière en saison

Galette complète

Brandade de morue

✕

Coupe de glaces

Crêpe au choix

Mousse au chocolat



# *Menu St Rion*

**26 €**

Escargots de Bourgogne

Tartare de poissons à la Tahitienne

Médailillon de Foie Gras parfumé

✕

Poisson au grill

Châteaubriand (+3€)

Wok de poulet

✕

Dessert au choix

à la carte

