



Menu



Planches Apéritives

Pour 2 personnes

Planche Argoat :11,50 €

Jambon «speck d'origine italienne», tomme de Glomel.

Planche Mixte : 12,50 €

Rillettes de maquereaux, crevettes mayonnaise, jambon «speck d'origine italienne».

Les huîtres

Creuses N°3 de Saint Philibert (Morbihan)

6 pièces :11 €

10 pièces : 17 €

8 pièces : 14 €

12 pièces : 20 €

Les Entrées

Rillettes de maquereaux* «maison»8,00 €

Assiette de jambon «speck d'origine italienne»8,00 €

Salade de pays8,00 €

Moules* marinières ou à la crème (300 gr)8,00 €

Croustillants de chèvre 11,00 €

Cocotte de crevettes* à l'ail14,00 €

Assiette «Terroir» 14,50 €

Médaille de Foie gras de canard Maison et son chutney d'oignons rouges,
jambon «speck d'origine italienne».

Assiette «Dégustation»22,50 €

Médaille de foie de canard, rillettes de maquereaux*, poêlon de crevettes à l'ail.

Salade de Saint-Jacques* au vinaigre de framboises22,50 €

Duo de Médailles de Foie gras de canard maison et
son chutney d'oignons rouges22,50 €

Moules Frites (Moules de bouchot)

Moules* marinières (500 gr)

(Vin blanc, échalotes, persil) 14,50 €

Formule avec dessert du jour19,00 €

Moules* crème (500 gr)

(Oignons, crème, persil) 15,50 €

Formule avec dessert du jour 20,00 €

*selon arrivage

Les Salades Repas

Salade végétarienne	14,50 €
Salade, tomates, maïs, carottes, radis, betteraves rouges, pommes granny.	
Salade de Pays	14,50 €
Salade, tomates, œufs, croûtons, lardons, tomme de Glomel.	
Salade Marine*	15,50 €
Salade, tomates, thon, câpres, riz, œufs, crevettes, moules	
Salade chevrière	15,50 €
Salade, tomates confites, jambon «speck d'origine italienne», croustillants chèvre, noix.	

Les Plats

Escalope de dinde à la crème	15,80 €
Brochette de bœuf grillé sauce au poivre	15,80 €
Andouillette grillée sauce moutarde	15,80 €
Pavé de rumsteack grillé sauce au choix.....	21,00 €
Entrecôte grillée (220 gr) sauce au choix.....	23,00 €
Entrecôte grillée (400 gr) sauce au choix.....	38,00 €
Entrecôte grillée façon du berger, chèvre et sauce au poivre	25,00 €
Brochette de magret de canard grillé au cidre fermier de Landeleau ..	23,00 €
Poisson du jour* à la crème de tomates et basilic	16,00 €
Brochette de noix de Saint-Jacques*enrobées de poitrine fumée sauce au beurre blanc persillé	28,00 €

Garniture :

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

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.



Menu du jour

Voir l'ardoise

Uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés.

Entrée / Plat / Dessert	17,50 €
Plat / Dessert ou Entrée / Plat.....	15,30 €
Plat du jour.....	12,30 €

Formule Tout en un à 17,00 €

Uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

Entrée/Plat/Dessert servi sur la même assiette

Entrée au choix :

Rillettes de maquereaux* «maison»
ou jambon «speck d'origine italienne»

Plat au choix :

Poisson «menu du jour»* ou andouillette grillée sauce moutarde

Garniture au Choix (1 seule garniture possible) :

Riz ou frites «maison» ou purée «maison»

Dessert au choix :

Tiramisu café ou aux fruits ou salade de fruits ou fromage blanc

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

*Selon arrivage

Menu Jeune Gourmet à 17,00 €

(jusqu'à 18 ans)

Plat au choix :

Escalope de dinde à la crème

ou

Brochette de Boeuf sauce au poivre

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)

Menu à 22 €

Entrée au choix :

Moules de bouchot Marinières ou à la crème

ou

Assiette de Jambon Speck d'origine italienne

ou

Salade de Pays

(Salade, tomates, oeuf, lardons fumés, croûtons, Tomme de Glomel)

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

Choix en dernière page

Merci de choisir votre dessert dès la prise de commande

*Selon arrivage

Menu à 31,50 €

Entrée au choix :

Assiette du Terroir
Médailillon de Foie gras de canard Maison,
Jambon speck d'origine italienne

ou

Croustillants de chèvre servis en salade
avec Jambon Speck d'origine it. et noix

ou

Cocotte de crevettes* à l'ail

ou

6 Huitres* creuses N°3 Saint Philibert



Plat au choix :

Pavé de Rumsteack sauce au choix

ou

Brochette de Magret de canard sauce au cidre fermier de Landeleau

ou

Brochette de Noix de Saint-Jacques* enrobées de poitrine fumée
au beurre blanc persillé

(*Supplément de 4€)

ou

Poisson du Jour à la crème de tomates et basilic

ou

Suggestion du chef

(consulter l'ardoise)

Choix de Sauces : Moutarde, Poivre, Beurre Maître d'hôtel, Cidre, Echalotes, Béarnaise - Sauce supplémentaire : 1,50 €



Dessert

Choix en dernière page

Merci de choisir votre dessert dès la prise de commande

*Selon arrivage

Menu à 41,90 €

Entrée au choix :

8 Huîtres creuses* N°3 de Saint Philibert

ou

Duo de Médillons de Foie gras de canard Maison
et son chutney d'oignons rouges

ou

Assiette Dégustation

(Foie gras de Canard, Rillettes de Maquereaux* Maison,
poêlon de crevettes à l'ail)

ou

Salade de Noix de Saint-Jacques* au vinaigre de framboises



Plat au choix :

Entrecôte grillée 220 grs sauce au choix

ou

Pavé de Rumsteack grillé sauce au choix

ou

Brochette de Magret Grillé sauce au cidre de Landeleau

ou

Brochette de noix de St Jacques* enrobées de poitrine fumée
au beurre blanc persillé

ou

Suggestion du chef

(consulter l'ardoise)

Choix de Sauces : Moutarde, Poivre, Beurre Maître d'hôtel, Cidre, Echalotes, Béarnaise - Sauce supplémentaire : 1,50 €



Dessert

Choix en dernière page

Merci de choisir votre dessert dès la prise de commande

*Selon arrivage

Nos desserts

Assiette de 2 Fromages et sa salade verte5,10 €

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 crumble6,00 €

Tiramisu au café ou aux fruits6,00 €

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 moment6,00 €

Omelette norvégienne flambée au grand-marnier* 7,00 €

Verrine bretonne*(sablé breton, fraises, coulis de fraises, chantilly) 7,00 €

Pavlova aux fruits rouges* (Meringue, crème mascarpone vanillée, fruits rouges) 7,00 €

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

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

Glaces

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, framboise, passion, coco, nougat

Nos Coupes Glacées

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

Coupe Dame Blanche* 6,70 €

Café ou chocolat liégeois* 6,70 €

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

Coupe Bounty* (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 €

Coupe Framboisine : (Glace Nougat, Framboises, Coulis de framboises, Chantilly).....6,90 €

Irish Coffee 16 cl (supplément de 3 € pour le menu à 22,00 €) 7,00 €

*supplément de 2,50 € pour le menu à 22 €

**supplément de 2,50 € pour le menu à 22 € et 31,50 €