

LES ENTREES

Œufs, mayonnaise

Terrine de campagne

Rillettes de saumon frais et fumé

Mesclun de salade, *fricassée de lardons*

Crevettes roses, mayonnaise



LES GRANDES SALADES

Salade Douar Ar Mor (*Entre Terre et Mer*)

Salade, saumon fumé, St Jacques snackée,
Jambon de pays, poitrine fumée, tomates, œufs

Salade de chèvre et lard

Salade, œufs, chèvre, croûtons, poitrine fumée,
tomates, gressins, fromage pâte dur

LES SUPPLEMENTS

Sauces

(*poivrade, mayonnaise, beurre maître d'hôtel*)

Garnitures

(*Rizotto, frites, embeurrée de pommes de terre, salade*)

LES GARNITURES

Frites

Embeurrée de pommes de terre,
Rizotto crémeux, Salade verte

LE MENU ENFANT

Steak haché ou moules marinière ou filet de poulet
+ Glace, mousse chocolat, fromage blanc
+ 1 limonade sirop

Menu prévu pour les enfants jusqu'à 12 ans

LES GRILLADES A LA BRAISE

Toutes nos viandes à la carte sont garanties 100% françaises.

4 Le Faux filet "Régional" grillé 280g 21
sauce poivrade

5 L'entrecôte 300g 27
sauce poivrade

6 Tartare de l'Atelier préparé par le chef, câpres, persil 19
cornichons, coriandre, échalotes, basilic, œuf, tabasco,
Frites, salade

6 Pluma de cochon 19
Extrémité ou pointe du filet, agrémentée d'une sauce gribiche
Se sert rosé pour les amateurs...

Pavé de saumon grillé 23
Crème à l'aneth

LES MOULES

Provenance selon arrivage

18 Moules marinière 14
Echalotes, persil, vin blanc

Moules à la crème 15
Echalotes, persil, vin blanc, crème

1 Moules au bleu 16
Echalotes, bleu d'Auvergne, persil, vin blanc, crème

2 Moules au camembert 16

TOUS LES MIDIS

A visualiser sur les écrans

Suggestions proposées chaque jour de semaine
Hors week-end, jours fériés

Plat 15

Entrée, plat 20

Plat, dessert 20

Entrée, plat, dessert 21



LES BURGERS

17 L'incontournable
Steak de bœuf, crème moutarde et barbecue,
cheddar, poitrine fumée grillée,
salade, tomate, cornichons

19 L'boeuf Blue
Steak de bœuf, cheddar, crème au bleu,
oignons caramélisés,
noix, fromage au bleu, tomate, salade

18 L'fermier
Filet de poulet snacké, cheddar,
sauce Chimichurri curry, oignons caramélisés,
Sirop de yuzu, tomate, salade

18 Green
Steak de mozzarella pané, galette de pommes de terre,
cheddar, pesto, tomate, basilic, oignons frits

LES DESSERTS

9 Le café ou Thé gourmand
Et son assortiment de douceurs

5 La tarte du moment

8 La coupe gourmande Melba

5 Crème brûlée

8 La belle Banana split
Quenelle glacée vanille, chocolat, fraise, banane, coulis, chantilly

5 Fromage blanc, coulis de fruits

5 Mousse chocolat

5 Glace *deux boules*
Glace vanille, Glace caramel, Glace chocolat
Sorbet mandarine, Sorbet fraise, Sorbet citron vert

1 Chantilly

LES APERITIFS

Kir sauvignon ou cidre 4
Kir pétillant 5
Martini rouge 4
Martini blanc 4
Porto rouge 4
Porto Blanc 4
Suze 6
Ricard 4
Jameson 6
Kir champagne ou Flute 6
Champagne bouteille 35
Cidre 75 cl 13

LES SOFTS 25cl

Jus d'orange 4
Jus de pomme 4
Jus d'abricot 4
Ice tea 4
Jus d'ananas 4
Perrier (33 cl) 4
Orangina, coca (33 cl) 4,50
Diabolo 3,50

LES EAUX MINERALES

Plancoët Plate 1L 5
Plancoët Plate 50 cl 3
Plancoët Pétillante 1L 5
Plancoët Pétillante 50 cl 3

BIERES PRESSIONS

Bière blonde Pil's 25cl 3,50
Bière blonde Pil's 50 cl 5,00
Bière du moment 25cl 4,50
Bière du moment 50cl 7,50
Lefte Ruby 25 cl 4,80
Lefte Ruby 50 cl 7,50

LES VINS

Les vins Blancs

VERRE / BOUTEILLE
Anjou 4 / 21
« cépage chenin » Logis de Bray
Démon Noir 5 / 30
Gros Manseng, Sauvignon
La Pépité 6 / 32
Côteaux Bourguignon

Le vin Rose

Le Petit Lolo 4 / 25
Pinot noir Gamay, Val de Loire

Les vins rouges

Côte de Bourg 5 / 26
Château Laubarède
Saumur Champigny 6 / 30
Domaine de Sanzay
Graves 6 / 32



BIERES BOUTEILLES UNCLE

WITBIER 33cl 6
WEST COAST IPA 33cl 6
NEW ZEALAND ALE 33cl 6



Listing des allergènes disponible à votre disposition

Les prix exprimés sont indiqués en €

La traçabilité de nos viandes, poissons et crustacés à votre disposition ! N'hésitez pas à nous la demander

Le restaurant ferme ses portes à 23h00 - Merci de votre compréhension