

RESTAURANT



# 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, jambon «Speck d'origine italienne»  
et terrine de campagne «maison» au poivre vert et échalottes.

## Les huîtres

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

6 pièces : .....12,90 €

8 pièces : ..... 15,30 €

10 pièces : .....18,20 €

12 pièces : .....21,50 €

## Les Entrées

Soupe de poissons\* «maison» .....8,20 €

Rillettes de maquereaux\* «maison» .....8,20 €

Assiette de jambon «Speck d'origine italienne» .....8,20 €

Salade de pays .....8,20 €

Terrine de campagne «maison» au poivre vert et échalottes .....8,20 €

Croustillants de chèvre .....11,50 €

Gratiné de colin\* à la fondue de poireaux et aux noix ..... 12,70 €

Assiette «Terroir» .....22,50 €

Foie gras de canard «maison», jambon «Speck d'origine italienne».

Assiette «Dégustation» .....22,50 €

Foie gras de canard (maison), rillettes de maquereaux «maison»,  
terrinerie de campagne «maison».

\*selon arrivage

## Les Salades Repas

**Salade de Pays**..... 14,50 €

Salade, tomates, œufs, croûtons, lardons, tomme de Glomel.

**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 choix..... 15,80 €

«Cochon grillé» sauce moutarde..... 15,80 €

Échine de porc grillée et tranche de lard grillée.

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 €

Filet de poisson\* sauce à l'oseille ..... 16,00 €

Brochette de noix de Saint-Jacques\* enrobées de poitrine fumée  
sauce estragon..... 28,00 €

### Garniture :

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

### Sauces au choix :

Poivre, cidre, moutarde, Roquefort, beurre maître d'hôtel.

Sauce supplémentaire ou si changement dans un menu : 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.



# 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  
(attention, il y a un peu d'attente pour la cuisson du plat)

### Entrée/Plat/Dessert servi sur la même assiette

#### Entrée au choix :

Rillettes de maquereaux\* «maison»  
ou Terrine de campagne «maison» au poivre vert et échalotes

#### Plat au choix :

Filet de poisson\* sauce du jour  
ou «Cochon grillé» sauce moutarde

#### Garniture au Choix (1 seule garniture possible) :

Riz ou frites «maison» ou purée «maison»

#### Dessert au choix :

Tiramisu café ou mousse au chocolat 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 :

Soupe de poissons\* «maison»

ou

Terrine de campagne «maison» au poivre vert et échalotes

ou

Assiette de jambon «Speck d'origine italienne»

ou

Salade de pays (Salade, tomates, ceufs, lardons fumés, croûtons, tomme de Glomel)

ou

Rillettes de maquereaux\* «maison»

### Plat au choix :

Filet de poisson\* sauce à l'oseille

ou

Escalope de dinde à la crème

ou

«Cochon grillé» sauce moutarde (Échine de porc grillée et tranche de lard grillée)

ou

Brochette de bœuf grillé sauce poivre

### Dessert

Choix en dernière page

Merci de choisir votre dessert dès la prise de commande

Attention, certains desserts sont avec supplément

\*Selon arrivage

# Menu à 31,50 €

## Entrée au choix :

### Assiette du Terroir

Foie gras de canard «maison», jambon «Speck d'origine italienne»

ou

### Croustillants de chèvre

servis en salade avec jambon «Speck d'origine italienne» et noix

ou

Gratiné de colin\* à la fondue de poireaux et aux noixettes

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  
sauce estragon

(\*Supplément de 4€)

ou

Filet de poisson\* sauce à l'oseille

ou

Suggestion du chef  
(consulter l'ardoise)

Choix de Sauces : Moutarde, Poivre, Beurre Maître d'hôtel, Cidre, Roquefort

Sauce supplémentaire : 1,50 €



## Dessert

Choix en dernière page

Merci de choisir votre dessert dès la prise de commande

Attention, certains desserts sont avec supplément.

\*Selon arrivage

# Menu à 41,90 €

## Entrée au choix :

8 Huîtres creuses\* N°3 de Saint Philibert

ou

Duo de Foie gras

ou

Assiette Dégustation

(Foie gras de canard «maison», Rillettes de maquereaux «maison»,  
terrinerie de campagne «maison»)



## Plat au choix :

Entrecôte grillée (220 gr) façon du berger ou sauce au choix

ou

Pavé de Rumsteack grillé sauce au choix

ou

Brochette de magret de canard sauce au choix

ou

Brochette de noix de St Jacques\* enrobées de poitrine fumée  
sauce estragon

ou

Filet de poisson\* sauce à l'oseille

ou

Suggestion du chef

(consulter l'ardoise)

Choix de Sauces : Moutarde, Poivre, Beurre Maître d'hôtel, Cidre, Roquefort

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 (camembert et chèvre) et sa salade verte .....5,10 €

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

Supplément de 2,50 € pour les menus à 22,00 €

## Desserts «Maison»

Tous nos desserts sont **FAIT MAISON** à l'exception du biscuit du Tiramisu, de la génoise, de l'omelette norvégienne et des glaces.

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

Mousse au chocolat .....6,00 €

Tiramisu au café ou à la pistache .....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 €

Omelette norvégienne flambée au grand-marnier\* .....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

## Nos Coupes Glacées

Supplément de 2,00 € pour les menus à 22,00 €

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

Coupe Dame Blanche\* .....6,70 €

Café ou chocolat liégeois\* .....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 €

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 €