

Menu

Les Entrées

Tomate de Crimée & Mozzarella, Basilic frais	08,00 €
Julienne de Courgettes au Curry et Jambon de Parme	08,00 €
Crevettes au Pamplemousse	08,00 €
6 Huîtres de Paimpol*	08,00 €
Tartare de Crevettes & Saint-Jacques aux Figues	12,00 €
Foie-gras, condiment à l'ail noir	12,00 €

Les Plats

Salade Fraîcheur au Bœuf snacké	12,00 €
Salade estivale au Saumon fumé et Crevettes	12,00 €
Brochette de Poulet plancha, sauce Curry Coco	12,00 €
Brochette de Bœuf grillée, sauce au choix	12,00 €
Brochette de Saucisse bretonne, sauce au poivre	12,00 €
Filet de Bœuf grillé	16,50 €
Sardines sautées et Tagliatelles à l'encre de Seiche, Tartare de Tomates épicé	12,00 €
Filet de Dorade, sauce vierge	12,00 €

Les Desserts

Tarte aux Fruits de saison	05,50 €
Verrine de Fruits rouges au Mascarpone	05,50 €
Panacotta, Coulis de Mangues	05,50 €
Crème Brûlée	05,50 €
Fraises marinées à la Menthe et au Basilic	05,50 €

Les Glaces

fort pourcentage de fruits



Artisan Glacier, fabrication artisanale à Langueux avec des ingrédients naturels et un dans les Sorbets pour un goût "vrai" !

Coupe 2 boules	06,00 €
Coupe 3 boules	09,00 €

Nos Parfums :

Vanille gousse, Chocolat, Café expresso, Caramel beurre salé, Croquantine (Nougatine, brisures de Nougat, sauce Caramel), Fraise, Pêche de Vigne, Chocahuète (Chocolat au lait/Caramel, Cacahuètes), Citron vert, Mangue, Mojito (Citron vert, Rhum, Menthe fraîche)

** En provenance de notre ostréiculteur EARL LE GUEN-CHAUMARD de PAIMPOL, médaille d'Argent Paris 2019*

