

# Menu

## Les Entrées

Tomate de Crimée & Mozzarella, Basilic frais	08,00 €
Melon & Jambon de Parme	08,00 €
Crevettes au Pamplemousse	08,00 €
6 Huîtres de Paimpol*	08,00 €
Saint-Jacques sautées, Compotée d'Oignons-Mangues, Poivre de Timut	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 €
Entrecôte grillée	16,50 €
Sardines sautées et Tagliatelles à l'encre de Seiche, Tartare de Tomates épicé	12,00 €
Filet de Bar au Poivre fumé	12,00 €

## Les Desserts

Tarte aux Fruits de saison	05,50 €
Verrine de Fruits rouges au Mascarpone	05,50 €
Gratin de Fruits d'été	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*

