

# Menu

## Les Entrées

Tartare de Légumes d'été*	08,00 €
Gaspacho Tomates et Tabasco*	08,00 €
Julienne de Courgettes au Curry et Jambon de Parme*	08,00 €
6 Huîtres de Paimpol* <sup>1</sup>	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 €
Suprême de Poulet Tandoori*	12,00 €
Brochette de Bœuf grillée, sauce au choix*	12,00 €
Tartine au Bœuf mi-cuit, Tartare de Tomates et Tomates de Crimée*	12,00 €
Carpaccio de Bœuf, Huile Verte*	12,00 €
Côtes d'Agneau grillées*	12,00 €
Entrecôte grillée	16,50 €
Filet de Dorade, Sauce vierge	16,50 €
Brochette de Chipirons & Chorizo*	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 €
Clafoutis aux Fruits rouges*	05,50 €
Assiette de 3 Fromages affinés dont LE fromage de l'Abbaye de Timadeuc (Morbihan)	08,50 €

### 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)**



# Menu

## Formule Express 2 Plats 15,50 €

Entrée & Plat *ou* Plat & Dessert  
*au choix dans la sélection \**

*Menu servi uniquement le midi,  
Hors Jour férié et Week-end*

En Accompagnement de vos Plats, nous vous proposons le choix entre Frites & Salade *ou* nos légumes du jour préparés avec des légumes frais



Pour vos Viandes, vous pouvez choisir de les savourer avec une sauce au Poivre ou une sauce Béarnaise

## Menu Gourmand 29,50 €

9 Huîtres de Paimpol<sup>1</sup>  
ou  
Foie-gras, condiment à l'Ail noir

Filet de Dorade, Sauce Vierge  
ou  
Entrecôte grillée

Clafoutis aux Fruits rouges  
ou  
Assiette de 3 Fromages affinés

<sup>1</sup> En provenance de notre ostréiculteur EARL LE GUEN-CHAUMARD de PAIMPOL, médaille d'Argent Paris 2019  
Prix net et services compris - Origine de la Viande de Bœuf : France

