

# Menu

## Les Entrées

Tomates de Crimée & Houmous <sup>2*</sup>	08,50 €
Crevettes sur Tartare de Légumes d'été*	08,50 €
6 Huîtres de Paimpol <sup>1*</sup>	08,50 €
Duo de Bœuf « <i>Bresaola &amp; Bœuf snacké</i> »*	08,50 €
Terrine de Foie gras du Chef au Piment d'Espelette	12,50 €
Saint Jacques snackées & son Chutney	12,50 €

<sup>1</sup> En provenance de notre ostréiculteur EARL LE GUEN-CHAUMARD de PAIMPOL, médaille d'Argent Paris 2019

<sup>2</sup> Plat végétarien, sans Gluten

## Les Plats

Tartine de Bœuf au Teriyaki & Black Curry, Salade*	12,50 €
Carpaccio de Bœuf, Parmesan & Roquette*	12,50 €
Aiguillettes de Poulet panées aux Graines, sauce « <i>sweet Chili</i> »*	12,50 €
Brochette de Veau mariné, Citron Confit*	12,50 €
Brochettes de Chipirons & Chorizo*	12,50 €
Filet de Sardines grillées, Pommes de Terre sautées, Beurre à l'Ail, Tartare de Tomates*	12,50 €
Côtes d'Agneau grillées, Sauce persillée	16,50 €
Filet de Saint-Pierre & son Huile au Pesto	16,50 €

## Les Grandes Salades

Salade de Saumon fumé maison aux Agrumes	13,00 €
Salade de Foie Gras, Crudités & Graines	13,00 €

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 Choron



# Menu

## Les Desserts

Tarte aux Fruits d'été*	05,50 €
Soupe de Fraises à la Menthe*	05,50 €
Crème au Chocolat noir, Fleur de sel & Huile d'Olive*	05,50 €
Panacotta & Coulis de Fruits*	05,50 €
Parfait au Chocolat & Coulis de Framboises	08,50 €
Assiette de 3 Fromages affinés dont <b>LE</b> fromage de l'Abbaye de Timadeuc (Morbihan)	08,50 €



**Les Glaces Artisan Glacier, fabrication artisanale à Languueux avec des ingrédients naturels et un fort pourcentage de fruits 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)

### Formule Express 2 Plats 16,00 €

Entrée & Plat *ou* Plat & Dessert

*au choix dans la sélection avec « \* »  
Menu servi uniquement le midi,  
Hors jour férié et Week-end*

### Menu Gourmand 30,00 €

Terrine de Foie gras du Chef au Piment d'Espelette

*ou*

Saint-Jacques snackées, Chutney

\*\*\*

Filet de Saint-Pierre & son Huile au Pesto

*ou*

Côtes d'Agneau grillées, Sauce persillée

\*\*\*

Parfait au Chocolat & Coulis de Framboises

*ou*

Assiette de 3 Fromages affinés

Prix net et services compris  
Origine de la Viande de Bœuf : France  
Plats végétariens, sans gluten sur demande

<sup>1</sup>En provenance de notre ostréiculteur EARL LE GUEN-CHAUMARD de PAIMPOL, médaille d'Argent Paris 2019

