

# LA CARTE

## • LES ENTRÉES •

Pâté en croûte végétal (Végan)

8.00 €

Terrine de campagne aux olives, tapenade de tomates confites

9.00 €

Pressé de merlu, guacamole, condiment maïs, tortilla frite

9.00 €

Carpaccio de tête de veau, salade d'herbes, vinaigrette aux câpres

12.50 €

Saumon fumé à chaud, émulsion de Bourbon

12.50 €

Huitres N°3 du Golfe du Morbihan

Les 6 : 10€50 | Les 9 : 15€50 | Les 12 : 19€50

## • LES SALADES •

Sashimi de bœuf mariné sauce dragon

Yusu-Kosho, salade de chou grillé, pois au wasabi, roquette

17.50 €

Salade printanière

Asperges, fraises, œuf mollet, ricotta, petit épeautre, oignons rouges

16.90 €

## • LES PLATS •

### LE POISSON

TARTARE DE POISSON IODÉ ET CITRON BRÛLÉ

- POISSON SELON ARRIVAGE -

Frites « rustiques », salade verte

18.50 €

DARNE DE MERLU

Petit épeautre à l'orange, beurre de Kumquat

18.50 €

SOLE ENTIÈRE RÔTIE

Fagots de haricots verts, sauce ail noir

23.50 €



## LA VIANDE

### PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, jus de pain grillé *ou* Beurre maître d'hôtel  
17.50 €

### LA DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, jus de pain grillé *ou* Beurre maître d'hôtel  
29.90 €

### CÔTE DE BŒUF 450 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, jus de pain grillé *ou* Beurre maître d'hôtel  
36.00 €

### SUPRÊME DE POULET JAUNE FARCI AU CITRON ET AUX OLIVES

Écrasé de pommes de terre au romarin  
23.50 €

## VÉGAN

### QUENELLE AU CHOU ROUGE

Pois gourmands, petits oignons, crème au raifort, sésame, kimchi  
17.50 €

## LES PLATS *Signatures*

### TARTARE DE BŒUF 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte  
18.50 €

### BURGER BELLE ÉPOQUE

Buns artisanal, steak haché breton 150g env., mayonnaise maison, tomates confites, comté, roquette, frites « rustiques », salade verte  
18.00 €

### SELLE D'AGNEAU

Pesto pistache-menthe, légumes du soleil rôtis  
24.00 €



## MENU BRASSERIE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 21.90€  
Entrée + plat + dessert • 28.50€ }

Pâté en croûte végétal (*Végan*)

*Ou*

Terrine de campagne aux olives, tapenade de tomates confites

*Ou*

Pressé de merlu, guacamole, condiment maïs, tortilla frite

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, jus de pain grillé ou BMH

*Ou*

DARNE DE MERLU

Petit épeautre à l'orange, beurre de kumquat

*Ou*

QUENELLE AU CHOU ROUGE (*végan*)

Pois gourmands, petits oignons, crème au raifort, sésame, kimchi

Tarte aux fraises (*végan*)

Sablé aux amandes, crème tilleul

*Ou*

Far breton

Mousse pruneaux, glace yaourt

## MENU BELLE ÉPOQUE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 31.90€  
Entrée + plat + dessert • 38.50€ }

Carpaccio de tête de veau, salade d'herbes, vinaigrette aux câpres

*Ou*

Saumon fumé à chaud, émulsion de Bourbon

SUPRÊME DE POULET JAUNE FARCI AU CITRON ET AUX OLIVES

Écrasé de pommes de terre au romarin

*Ou*

SOLE ENTIÈRE RÔTIE

Fagots de haricots verts, sauce ail noir

Baba au rhum

Ganache vanille tonka

*Ou*

Choux tout chocolat praliné

Chou chocolat, mousseline chocolat, cœur praliné



## MENU DU JOUR

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI  
(hors jours fériés)

### QUANTITÉS LIMITÉES

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 19.00€  
Entrée + plat + dessert • 22.90€ }

ENTRÉE DU JOUR

7.50€

• PLAT DU JOUR •

14.50€

DESSERT DU JOUR

7.50€

*Consultez l'ardoise*

## • MENU ENFANT 12€ •

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau

MERLU *ou* ONGLET *ou* STEAK HACHÉ

Accompagné de frites « rustiques », mayonnaise maison

Une glace 2 boules

*ou*

Trilogie de mignardises

UNE SURPRISE !



# LE FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE DES HALLES

L'assiette

9.50 €

La planche, à partager ou pas !

14.50 €

Camembert rôti du moment (*15 minutes d'attente*)

10.90 €

# LES DESSERTS

**TARTE AUX FRAISES** (*végan*)

Sablé aux amandes, crème tilleul

9.00 €

**FAR BRETON**

Mousse pruneaux, glace yaourt

9.00 €

**BABA AU RHUM**

Ganache vanille tonka

10.00 €

**CHOUX TOUT CHOCOLAT**

Chou chocolat, mousseline chocolat, cœur praliné

10.00 €

**CAFÉ GOURMAND**

(*Suppl. Thé 1€*)

8.00 €

# LES GLACES

## NOS PARFUMS

**Crèmes glacées :** vanille, fraise, chocolat, café, menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, pistache, rhum-raisin

**Sorbets :** citron, passion, framboise

Coupe 1 boule ..... 4.00 €

Coupe 2 boules ..... 5.50 €

Coupe 3 boules ..... 6.50 €

Supplément chantilly *ou* coulis chocolat ..... 1.00 €



# LES COUPES GLACÉES

## • LES INCONTOURNABLES •

8.90 €

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules chocolat, coulis de chocolat, chantilly

### CAFÉ LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules café, café expresso, chantilly

### DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly

### POIRE BELLE HÉLÈNE

3 boules vanille, poire, coulis de chocolat, chantilly

### PÊCHE MELBA

3 boules vanille, coulis de fruits rouges, pêche, chantilly

### TUTTI FRUTTI

1 boule vanille, 1 boule passion, 1 boule fraise, coulis de fruits exotiques, chantilly

## • LES ALCOOLISÉES •

9.90 €

### COLONEL

3 boules citron, vodka

### AFTER-EIGHT

1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, peppermint, chantilly

### BREIZHLEY'S

2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, Bailey's, chantilly

