

# LA CARTE

## • LES ENTRÉES •

Carottes couleurs confites, lentilles vertes, vinaigrette mangue, tartare de mangue  
(Végan)

9.00 €

Œufs mayonnaise d'herbes, chiffonnade de jambon cru, sarrasin torréfié

9.00 €

Rillettes de cochon, toast de pain grillé

9.00 €

Foie Gras Poêlé, brioche toastée, pickles d'ananas au piment d'Espelette

12.00 €

Saumon gravlax, poireaux vinaigrette, mayonnaise gingembre, wasabi

12.00 €

Huitres N°3 du Golfe du Morbihan

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

## • LES SALADES •

Chèvre César

Filet de poulet pané, sauce césar, œuf, laitue romaine, sauce césar, croûtons, parmesan

17.50 €

Chirashi saumon

Saumon sashimi, riz à sushi, avocat, gingembre mariné, wasabi, soja, sésame grillé

18.50 €

Chirashi Végé

Tofu, riz à sushi, avocat, gingembre mariné, wasabi, sésame grillé

16.50 €

## • LES PLATS •

### LE POISSON

TARTARE DE SAUMON FAÇON BRASSERIE

Échalotes, cornichons, câpres, citron jaune, herbes aromatiques,  
frites « rustiques », salade verte

18.50 €

FILET DE CABILLAUD EN CROÛTE DE CHORIZO

Purée de pommes de terre, jus de viande

18.50 €

FILET DE BAR

Beurre blanc vanillé, carottes rôties aux herbes

23.50 €



## LA VIANDE

### PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce poivre *ou* bleu

19.00 €

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

Frites « rustiques », salade verte, sauce poivre *ou* bleu

32.00 €

### CÔTE DE BŒUF 450 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce poivre *ou* bleu

36.00 €

### JARRET D'AGNEAU CONFIT

Purée de pommes de terre, jus de viande

23.50 €

## VÉGAN

### CURRY VERT DE LÉGUMES

Nouilles de riz, curry vert, lait de coco

18.50 €

## LES PLATS *Signatures*

### TARTARE DE BŒUF 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte

19.00 €

### BURGER BELLE ÉPOQUE

Pain buns artisanal, steak haché breton 180.g, coleslaw, cheddar vieux, sauce Belle Époque, salade verte, frites « rustiques »

18.50 €

### LE CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ

Mortadelle, frites « rustiques », sauce Belle Époque, salade verte

20.50 €

## MENU BRASSERIE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 23.00€  
Entrée + plat + dessert • 29.00€ }

Carottes couleurs confites

Lentilles vertes, vinaigrette mangue, tartare de mangue (*Végan*)

*Ou*

Œufs mayonnaise d'herbes, chiffonnade de jambon cru, sarrasin torréfié

*Ou*

Rillettes de cochon, toast de pain grillé

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce poivre ou bleu

*Ou*

FILET DE CABILLAUD EN CROÛTE DE CHORIZO

Purée de pommes de terre, jus de viande

*Ou*

CURRY VERT DE LÉGUMES (*végan*)

Nouilles de riz, curry vert, lait de coco, soja

DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat façon grand-mère *ou* Tiramisu pommes caramélisées

*ou* Far breton poêlé *ou* Poire pochée au thé

## MENU BELLE ÉPOQUE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 33.00€  
Entrée + plat + dessert • 39.00€ }

Foie Gras Poêlé, brioche toastée, pickles d'ananas au piment d'Espelette

*Ou*

Saumon gravlax, poireaux vinaigrette, mayonnaise gingembre, wasabi

JARRET D'AGNEAU CONFIT

Purée de pommes de terre, jus de viande

*Ou*

FILET DE BAR

Beurre blanc vanillé, carottes rôties aux herbes

DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat façon grand-mère *ou* Tiramisu pommes caramélisées

*ou* Far breton poêlé *ou* Poire pochée au thé

## 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 • 24.00€ }

ENTRÉE DU JOUR

7.50€

• PLAT DU JOUR •

14.50€

DESSERT DU JOUR

9.00€

*Consultez l'ardoise*

## • MENU ENFANT 12€ •

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau ou diabololo

CABILLAUD *ou* ONGLET *ou* STEAK HACHÉ

Accompagné de frites « rustiques », sauce Belle Époque

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

**MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON GRAND-MÈRE**

9.00 €

**TIRAMIBREIZH**

Pommes caramélisées, caramel au beurre salé, spéculoos

9.00 €

**FAR BRETON POÊLÉ**

Chantilly au calvados

9.00 €

**POIRE POCHÉE AU THÉ**

Crumble, mousse vanille

9.00 €

**CAFÉ GOURMAND**

(Suppl. Thé 1€)

8.00 €

## LES GLACES

NOS CRÈMES GLACÉES ET SORBETS SONT DES PRODUITS DE LA MARQUE CARTE D'OR

### 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 <i>ou</i> coulis chocolat..... | 1.00 € |

# LES COUPES GLACÉES

## • LES INCONTOURNABLES •

8.90 €

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules chocolat, coulis de chocolat, crème sucrée

### CAFÉ LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules café, café expresso, crème sucrée

### DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis de chocolat, crème sucrée

### POIRE BELLE HÉLÈNE

3 boules vanille, poire au sirop, coulis de chocolat, crème sucrée

### PÊCHE MELBA

3 boules vanille, coulis de fruits rouges, pêche au sirop, crème sucrée

### TUTTI FRUTTI

1 boule vanille, 1 boule passion, 1 boule fraise, coulis de fruits exotiques, crème sucrée

## • LES ALCOOLISÉES •

9.90 €

### COLONEL

3 boules citron, vodka

### AFTER-EIGHT

1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, Peppermint, crème sucrée

### BREIZHLEY'S

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

