

LA CARTE

• LES ENTRÉES •

Rillettes de poulet rôti 7.50 €
Condiment citron gingembre

Déclinaison de champignons (*végan*) 7.50 €
Noisettes

Feuilleté à l'olive noire, mousse de sardine 8.50 €
Feta, huile de basilic

Gravlax de dorade 12.50 €
Ketchup de potiron, gelée d'orange au poivre de Timut

Raviole de canard et figue 12.50 €
Bouillon au soja, thé noir fumé

• LES SALADES •

CHÈVRE CHAUD 17.50 €
Cromesquis de chèvre, lardons, noix, pesto, salade

VÉGÉTARIENNE 17.50 €
Chou kale, bleu d'Auvergne, poire rôtie, graines de courge, pickles de betterave,
vinaigrette au cidre

• LES PLATS •

LE POISSON

TARTARE DE SAUMON..... 18.50 €

Pomme, céleri, kiwi, frites « rustiques », salade

FILET D'EGLEFIN..... 18.50 €

Risotto de blé, poireau grillé, sauce américaine

FILET DE BAR..... 23.50 €

Polenta frite, caviar d'aubergine, sauce au kari Brest

VÉGAN

PAUPIETTE DE LÉGUMES..... 16.50 €

Pressé de lentilles corail, crème de pois cassés citronnée, huile d'herbes

LA VIANDE

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV..... 18.00 €

Frites « rustiques », salade verte, sauce poivre vert *ou* béarnaise

LA DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV..... 29.90 €

Frites « rustiques », salade verte, sauce poivre vert *ou* béarnaise

TARTARE DE BŒUF 180 G ENV..... 18.00 €

Frites « rustiques », salade verte

LE BURGER DE LOLO..... 18.00 €

Pain aux graines, steak haché 150g env., chorizo grillé, cheddar, oignons frits, sauce barbecue, salade iceberg

MAGRET DE CANARD 180 G ENV..... 23.50 €

Mousseline de topinambour, tuile à l'ail noir, jus de viande

MENU BRASSERIE

Entrée + plat *ou* plat + dessert • 21.90€

Entrée + plat + dessert • 28.50€

Rillettes de poulet rôti, condiment citron gingembre

Ou

Déclinaison de champignons, noisettes (végan)

Ou

Feuilleté à l'olive noire, mousse de sardine, feta, huile de basilic

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce poivre vert *ou* béarnaise

Ou

FILET D'EGLEFIN

Risotto de blé, poireau grillé, sauce américaine

Ou

PAUPIETTE DE LÉGUMES (végan)

Pressé de lentilles corail, crème de pois cassés citronnée, huile d'herbes

DESSERT AU CHOIX

Fruit de saison caramélisé *ou* Chou chocolat-sarrasin

ou Parfait glacé liqueur de pomme *ou* Riz au lait (végan)



MENU BELLE ÉPOQUE

Entrée + plat *ou* plat + dessert • 31.90€

Entrée + plat + dessert • 38.50€

Gravlax de dorade, ketchup de potiron, gelée d'orange au poivre de Timut

Ou

Raviole de canard et figue, bouillon au soja, thé noir fumé

MAGRET DE CANARD 180 G ENV.

Mousseline de topinambour, tuile à l'ail noir, jus de viande

Ou

FILET DE BAR

Polenta frite, caviar d'aubergine, sauce au kari Brest

DESSERT AU CHOIX

Fruit de saison caramélisé *ou* Chou chocolat-sarrasin

ou Parfait glacé liqueur de pomme *ou* Riz au lait (végan)



LES FORMULES DU MIDI

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

..... QUANTITÉS LIMITÉES



MENU DU JOUR

Entrée + plat *ou* plat + dessert • 19.00€

Entrée + plat + dessert • 22.90€

FORMULE EXPRESS 16.90€

Tartine gratinée du moment
Servie avec salade et frites « rustiques »

Dessert du jour

• MENU ENFANT 12€ •

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau *ou* diabolo



.....
FILET DE POISSON (selon arrivage) *ou* ONGLET DE BŒUF *ou* STEAK HACHÉ
Accompagné de frites « rustiques », sauce B.E

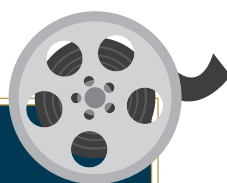
.....
Une glace 2 boules *ou*
Mug cake au chocolat, crème sucrée



DU MARDI AU VENDREDI SOIR

1 MENU COMMANDÉ = VOTRE PLACE À 5€ AU CINÉMA TI HANOK

PRIX NORMAL : 9€



LE FROMAGE

L'assiette de fromages affinés

9.50 €

Camembert rôti, recette du moment (15 minutes d'attente)

10.90 €

LES DESSERTS

RIZ AU LAIT (végan)

Riz au lait de coco, croustillant aux marrons

8.00 €

FRUIT DE SAISON CARAMELISE (nous consulter)

Mousse au fromage blanc, granola d'avoine, sirop d'érable

8.00 €

CHOU CHOCOLAT- SARRASIN

9.00 €

PARFAIT GLACÉ LIQUEUR DE POMME

Sablé Breton, pomme caramélisée

9.00 €

CAFÉ GOURMAND

(Suppl. Thé 1€)

8.00 €

LES GLACES

NOS PARFUMS

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

Sorbets : citron vert, passion, framboise, cassis

Coupe 1 boule	3.50 €
Coupe 2 boules	5.50 €
Coupe 3 boules	6.50 €
Supplément crème sucrée	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, coulis de chocolat, crème sucrée

PÊCHE MELBA

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

PAVLOVA FRUITS ROUGES

1 boule vanille, 1 boule cassis, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, éclats de meringue, 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