

LES BULLES

- Coupe de Prosecco 12 cl 5.50 €
- Kir Pétillant au Prosecco 12 cl 6.00 €
- Coupe de Champagne Moët et Chandon 12 cl 10.00 €
- Kir Royal 12 cl 11.00 €

• DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES SUR LA CARTE DES VINS •

POUR L'APÉRO À PARTAGER OU PAS !



- **Planche B.E.** 20.50 €
6 accras, rillettes de porc fermier, saucisson, fromages, saumon fumé
- **Accras de cabillaud** Les 6 : 6.00 € Les 12 : 11.00 €
- **Camembert rôti au lait cru** (*15 min. d'attente*) 10.90 €
Recette du moment
- **Saucisson nature au sel de Guérande** 150 gr 6.00 €
- **Foie gras maison** 70 G ENV 15.00 €
Chutney mangue-ananas
- **Huitres N°3 des Viviers de Saint-Phil**
Les 6 : 10€50 | Les 9 : 15€50 | Les 12 : 19€50

LA CARTE

• LES ENTRÉES •

Chou chinois rôti (*végan*) 7.50 €

Mousse miso-citron noir, tuile aux pignons de pin

Rillettes de porc fermier 8.50 €

Sablé au poivre, condiment pomme-vin jaune

Maquereau cuit au yuzu 8.50 €

Rémoulade de céleri fumé

Langoustines snackées 12.50 €

Croustillant de riz vinaigré, trilogie de mayonnaises

Saumon fumé maison 12.50 €

Crème fouettée, ciboulette, citron vert

Foie gras maison 70 G ENV. 15.00 €

Chutney mangue-ananas

Huitres N°3 des Viviers de Saint-Phil

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

LES SALADES

TERROIR 17.50 €

Gésiers de canard, toasts de foie gras, pommes de terre sautées, noisettes, salade de saison, vinaigrette au raifort

MER 17.50 €

Maquereau cuit au yuzu, saumon fumé, œuf poché, lentilles, noix, salade de saison, vinaigrette au yuzu

• LES PLATS •

LE POISSON

TARTARE DE SAUMON	18.50 €
Saumon cru et fumé, graines de courge, mélange d'herbes, échalotes, billes de citron vert, frites « rustiques », salade de saison, sauce à l'aneth	
RETOUR DE PÊCHE (selon arrivage)	18.50 €
Pilaf d'orge, chou-fleur rôti, beurre blanc au curry, câpres, poudre d'algues	
DUO BAR-CABILLAUD	23.50 €
Fagot de panais au lard et citron confit, émulsion de riz noir	

VÉGAN

RAMEN BRETON	16.50 €
Nouilles au sarrasin, julienne de légumes, bouillon de légumes, crumble cacahuètes épice	

LA VIANDE

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.	18.00 €
Frites « rustiques », salade de saison, sauce au poivre <i>ou</i> fromagère	
LA DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV.	29.90 €
Frites « rustiques », salade saison, sauce au poivre <i>ou</i> fromagère	
TARTARE DE BŒUF 180 G ENV.	18.00 €
Frites « rustiques », salade de saison	
LE BURGER DE LOLO	18.00 €
Pain aux graines, steak haché 150g. env., bacon, Curé Nantais au lait cru, compoté d'oignons fumés, salade iceberg	
SUPRÈME DE PINTADE	23.50 €
Kouign patate, échalotes confites, sauce aux cèpes	

MENU BRASSERIE

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

Entrée + plat + dessert • 28.50€

Rillettes de porc fermier, sablé au poivre, condiment pomme-vin jaune

Ou

Maquereau cuit au yuzu, remoulade de céleri fumé

Ou

Chou chinois rôti, mousse miso-citron noir, tuile aux pignons de pin (végan)

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade de saison, sauce au poivre *ou* fromagère

Ou

RETOUR DE PÊCHE (*selon arrivage*)

Pilaf d'orge, chou-fleur rôti, beurre blanc au curry, câpres, poudre d'algues

Ou

RAMEN BRETON (végan)

Nouilles au sarrasin, julienne de légumes, bouillon de légumes,
crumble cacahuètes épicé

DESSERT AU CHOIX

Tarte au citron meringuée *ou* Pain perdu

ou Chococo *ou* Poire pochée (végan)



MENU BELLE ÉPOQUE

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

Entrée + plat + dessert • 38.50€

Langoustines snackées, croustillant de riz vinaigré, trilogie de mayonnaises

Ou

Foie gras maison 70 G ENV., chutney mangue-ananas (*supplément 3€*)

Ou

Saumon fumé maison, crème fouettée, ciboulette, citron vert

SUPRÊME DE PINTADE

Kouign patate, échalotes confites, sauce aux cèpes

Ou

DUO BAR-CABILLAUD

Fagot de panais au lard et citron confit, émulsion de riz noir

DESSERT AU CHOIX

Tarte au citron meringuée *ou* Pain perdu

ou Chococo *ou* Poire pochée (végan)



MENU DU JOUR

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€

ENTRÉE DU JOUR

7.50€

• PLAT DU JOUR •

14.50€

DESSERT DU JOUR

7.50€

• 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 au lait cru, recette du moment

(15 minutes d'attente)

10.90 €

LES DESSERTS

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

8.00 €

PAIN PERDU

Marmelade mandarine, kaki, gingembre, amandes caramélisées, crème vanille

8.00 €

CHOCOCO

Crémeux chocolat, mousse coco, tuile chocolat

9.00 €

POIRE POCHÉE (vegan)

Poire pochée au grog, crumble cannelle, sabayon agrumes

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

