

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 fouetée, 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 épicé

LA VIANDE

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV. 18.00 €

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

LA DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV. 29.90 €

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

SUPRÊME 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, rémoulade 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*

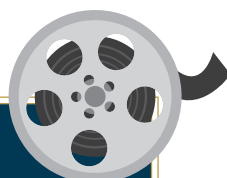
Mug cake au chocolat, crème sucrée



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

Crèmeux chocolat, mousse coco, tuile chocolat

9.00 €

POIRE POCHÉE (végan)

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