

LA CARTE

• LES ENTRÉES •

Poireaux vinaigrette noisette (*Végan*) 8.50 €

Noisettes concassées, condiment moutarde et câpres

Pressé de pommes de terre à la poitrine fumée 9.50 €

Crème verte aux herbes

Rillettes de poulet rôti 9.50 €

Toast de pain de campagne, pickles de légumes

Œuf parfait 12.00 €

Asperges, crème parmesan, tuile de parmesan

Lieu jaune fumé maison 12.50 €

Blinis sarrasin, crème verte aux herbes

Huitres N°3 du Golfe du Morbihan

Les 6 : 10.50 € | Les 9 : 15.50 € | Les 12 : 19.50 €

• LES SALADES •

Salade Thaï 19.00 €

Vermicelle de riz, carottes, concombre, pousses de soja, menthe, coriandre, cacahuètes grillées, condiment thaï, bœuf mariné

Salade de chèvre chaud 18.50 €

Toast chèvre chaud au cumin, noix, carottes couleurs, herbes, lard grillé

Salade de chèvre chaud (*version végé, sans lard*) 17.50 €

• LES PLATS •

LE POISSON

TARTARE DE SAUMON FAÇON BRASSERIE 19.00 €

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

RETOUR DE PÊCHE 19.00 €

Tagliatelles à l'encre de seiche, sauce vierge, copeaux de parmesan

BROCHETTE DE GAMBAS-ANANAS 24.00 €

Poêlée de courgettes



LA VIANDE

PIÈCE DU BOUCHER 160 G ENV.	19.50 €
Frites « rustiques », salade verte, sauce Bleu d'Auvergne <i>ou</i> béarnaise	
ONGLET DE BŒUF 180 G ENV.	22.50 €
Frites « rustiques », salade verte, sauce Bleu d'Auvergne <i>ou</i> béarnaise	
CÔTE DE BŒUF 450 G ENV.	39.50 €
Frites « rustiques », salade verte, sauce Bleu d'Auvergne <i>ou</i> béarnaise	
PALERON DE BŒUF CONFIT FAÇON BOURGUIGNON 200 G ENV.	24.00 €
Purée de pommes de terre, jus de viande	

VÉGAN

CURRY VERT AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS	18.50 €
Nouilles de riz	

LES PLATS *Signatures*

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE 180 G ENV.
Pesto, pignons de pin, frites « rustiques », salade verte
19.50 €

BURGER DE BASTIAN
Pain buns artisanal, steak haché 160 g, crème de cheddar, lard grillé,
cornichons, oignons croustillants, frites « rustiques », salade verte
19.00 €

L'EMBLÉMATIQUE SAUCISSE PURÉE 160 G ENV.
Saucisse au Muscadet et herbes, purée de pommes de terre,
oignons croustillants, jus de viande
19.50 €

MENU BRASSERIE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 24.90€
Entrée + plat + dessert • 29.90€ }

Poireaux vinaigrette noisette, noisettes concassées,
condiment moutarde et câpres (*végan*)

Ou

Pressé de pomme de terre à la poitrine fumée, crème verte aux herbes

Ou

Rillettes de poulet rôti, toast de pain de campagne, pickles de légumes

L'EMBLÉMATIQUE SAUCISSE PURÉE 160 G ENV.

Saucisse au Muscadet et herbes, purée de pommes de terre,
oignons croustillants, jus de viande

Ou

RETOUR DE PÊCHE

Tagliatelles à l'encre de seiche, sauce vierge, copeaux de parmesan

Ou

CURRY VERT AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS (*végan*)

Nouilles de riz

DESSERT AU CHOIX

Tartelette citron meringuée *ou* Riz au lait vanillé

ou Mousse chocolat au piment d'espelette *ou* Pavlova (*végan*)

MENU BELLE ÉPOQUE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 32.90€
Entrée + plat + dessert • 39.90€ }

Œuf parfait, asperges, crème parmesan, tuile de parmesan

Ou

Lieu jaune fumé maison, blinis sarrasin, crème verte aux herbes

PALERON DE BŒUF CONFIT FAÇON BOURGUIGNON 200 G ENV.

Purée de pommes de terre jus de viande

Ou

BROCHETTE DE GAMBAS-ANANAS

Poêlée de courgettes

DESSERT AU CHOIX

Tartelette citron meringuée *ou* Riz au lait vanillé

ou Mousse chocolat au piment d'espelette *ou* Pavlova (*végan*)

MENU DU JOUR

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

QUANTITÉS LIMITÉES

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 20.00€
Entrée + plat + dessert • 25.00€ }

ENTRÉE DU JOUR

8.00€

• PLAT DU JOUR •

15.00€

DESSERT DU JOUR

8.00€

Consultez l'ardoise

• MENU ENFANT 12€ •

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau ou diabololo

RETOUR DE PÊCHE *ou* 1/2 PIÈCE DU BOUCHER *ou* STEAK HACHÉ

Accompagné de frites « rustiques », mayonnaise maison

Une glace 2 boules

ou

Trilogie de mignardises

UNE SURPRISE !



LE FROMAGE

L'assiette.....	9.50 €
La planche, à partager ou pas !.....	14.50 €
Camembert rôti du moment (15 minutes d'attente).....	10.90 €

LES DESSERTS

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	9.00 €
Gel basilic	
RIZ AU LAIT VANILLÉ	9.00 €
Compotée de rhubarbe	
MOUSSE CHOCOLAT AU PIMENT D'ESPELETTE	9.00 €
PAVLOVA (Végan)	9.00 €
Concombre matcha, gel pomme	
CAFÉ GOURMAND	9.00 €
(Suppl. Thé 1€)	

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

Sorbets : citron, passion, framboise

Coupe 1 boule.....	4.00 €
Coupe 2 boules.....	5.50 €
Coupe 3 boules.....	6.50 €
Supplément crème sucrée <i>ou</i> coulis chocolat.....	1.00 €

LES COUPES GLACÉES

• LES INCONTOURNABLES •

8.90 €

CHOCOLAT LIÉGEAIS

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

CAFÉ LIÉGEAIS

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

DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis de chocolat, crème sucrée

MERINGUÉE

2 boules fraise, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, éclats de meringue, 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

