



# CARTE WEEK END

## Les entrées

La salade de chèvre chaud .....	9.00 €
<i>toasts de chèvre chaud, jambon de Bayonne, melon</i>	
Le Breizh Parfait .....	9.00 €
<i>oeuf parfait, fond d'artichaut, émulsion de lard et ses chips de sarrasin</i>	
La salade César .....	9.00 €
<i>poulet pané aux céréales, lards, oeuf dur, parmesan, sauce César</i>	
La salade Océane .....	10.00 €
<i>saumon fumé, crevettes, rillettes de poisson, segments d'agrumes, tzatziki</i>	

Les huîtres n°3, de Plougastel-Daoulas .....	6 pièces : 9.00 €
	9 pièces : 13.50 €
	12 pièces : 17.00 €

## Les maxi-salades

La salade de chèvre chaud .....	15.00 €
<i>toasts de chèvre chaud, jambon de Bayonne, melon</i>	
La salade César .....	15.00 €
<i>poulet pané aux céréales, lards, oeuf dur, parmesan, sauce César</i>	
La salade Océane .....	16.00 €
<i>saumon fumé, crevettes, rillettes de poisson, segments d'agrumes, tzatziki</i>	

## Les produits de la Mer

Les gambas poêlées .....	21.00 €
<i>sauce crustacés au basilic et son risotto à l'encre de sèche</i>	
Le filet de merlu avec sa crème fumée .....	20.00 €
<i>son crémeux de céleri, crumble de parmesan et crispy de chorizo</i>	
Les moules frites .....	14.00 €
<i>marinières, roquefort et beurre blanc</i>	

## Les viandes

Le faux filet*250g & ses frites .....	19.50 €
La brochette de boeuf* & ses frites .....	18.50 €
L'entrecôte* 350g & ses frites .....	25.90 €
Le filet de bœuf*180g & ses frites .....	24.50 €
La côte de bœuf environ 1.300kg (pour 2 personnes) .....	50.00 €/kg
<i>avec son jus de cuisson &amp; ses frites</i>	
La bavette à l'échalote 200g & ses frites .....	19.50 €
Le tartare de bœuf préparé & ses frites .....	18.00 €
Le tartare de bœuf Italien & ses frites .....	18.00 €
<i>parmesan, tomates séchées, pesto</i>	
Le burger du berger & ses frites .....	17.90 €
<i>steak haché, chèvre, poitrine fumée, tomates confites, sauce ail et fines herbes au miel, pain bio. (aucune modification n'est possible)</i>	
Le steak haché*180g & ses frites .....	15.50 €
Le filet de poulet fermier .....	18.50 €
<i>écrasé de pommes de terre, brochette de légumes grillés et son jus aux herbes</i>	
La Brochette d'andouillette .....	18.50 €
<i>écrasé de pommes de terre, brochette de légumes grillés et son jus au thym</i>	

\*Les sauces :

Roquefort, béarnaise, poivres, échalote, beurre maître d'hôtel

Sauce supplémentaire au tarif de 1,50 € /pièce

## Les Menus

### Menu Pitchoun (-12 ans) 11.00 €

- Un verre au choix  
*Diabolo, breizh cola, jus d'orange, sirop à l'eau, jus de pomme*

- Steak haché et frites
- Fish & chips

- Boule de glace & chantilly
- Brownie

### Menu à 32.00 €

- Le Breizh Parfait  
*oeuf parfait, fond d'artichaut, émulsion de lard et ses chips de sarrasin*
- La salade de chèvre chaud  
*toasts de chèvre chaud, jambon de Bayonne, melon*
- 6 huîtres n°3, de Plougastel-Daoulas
- La brochette de boeuf & ses frites
  - Le filet de poulet fermier  
*écrasé de pommes de terre, brochette de légumes grillés et son jus aux herbes*
  - Le filet de merlu avec sa crème fumée  
*son crémeux de céleri, crumble de parmesan et crispy de chorizo*
- La tartelette Gourmande  
*chocolat, caramel, cacahuètes et sa ganache chocolat blanc*
- La panna cotta à la pistache  
*confit de framboise et son financier*
- Le saint Marcellin rôti  
*et sa confiture de griottes*

### Formule du midi (en semaine)

Plat du jour	15.50€
Entrée + plat ou plat + dessert	18.00€
Entrée + plat + dessert	20.50€



# CARTE WEEK END

## Les coupes glacées

La Dame Blanche .....	7.50 €
<i>glace vanille, sauce chocolat chaud &amp; chantilly</i>	
La Pêche Melba .....	8.00 €
<i>glace vanille et framboise, pêches, coulis de framboise &amp; chantilly</i>	
Le café Liégeois .....	7.50 €
<i>glace vanille et café, café frappé &amp; chantilly</i>	
Le chocolat Liégeois .....	7.50 €
<i>glace vanille et chocolat, sauce chocolat chaud &amp; chantilly</i>	
La coupe Bretonne .....	8.00 €
<i>glace vanille et caramel, pommes caramélisées, caramel au beurre salé &amp; chantilly</i>	
La fraise melba .....	8.00 €
<i>glace vanille et fraise, fraises fraîches, coulis de fraise &amp; chantilly</i>	
La poire Belle Hélène .....	7.50 €
<i>glace vanille et chocolat, poire, sauce chocolat chaud &amp; chantilly</i>	
La coupe Colonel* .....	8.50 €
<i>glace citron, zeste et rondelle de citron, vodka 2cl</i>	
La coupe Créole .....	8.50 €
<i>glace rhum raisin, ananas et rhum ambré</i>	

La coupe 1 boule .....	3.00 €
La coupe 2 boules .....	5.00 €
La coupe 3 boules .....	6.50 €
Supplément chantilly, chocolat, caramel .....	1.00 €

## Les parfums de glace au choix

Vanille, fraise, chocolat, café, framboise, caramel, nougat, pistache, cassis, citron vert, rhum raisin, passion.

## Les desserts

Le choux citron et basilic .....	7.50 €
<i>choux, crème de mascarpone et ses fruits exotiques</i>	
La panna cotta à la pistache .....	7.50 €
<i>confit de framboise au porto et son financier</i>	
Le saint Marcellin rôti .....	7.00 €
La tartelette gourmande .....	8.00 €
<i>chocolat, caramel, cacahuètes et sa ganache chocolat blanc</i>	
Le crumble déstructuré .....	8.00 €
<i>fraises, crumble de noisettes, ganache montée au chocolat blanc et sorbet fraise</i>	
Le Café gourmand .....	8.50 €
Le Thé ou Infusion gourmand .....	9.00 €
L'Irish gourmand* .....	10.00 €
<i>café, whisky irlandais 4cl et chantilly</i>	
Le Créole gourmand* .....	10.00 €
<i>café, rhum 4cl et chantilly</i>	

\*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Le tableau des allergènes est consultable sur demande