



CARTE & MENUS

Les entrées

Œuf parfait façon tartiflette	9.00 €
L'assiette de foie gras au pain d'épices et son chutney de coing	15.00 €
Le poireau vinaigrette et saumon fumé <i>crème de ciboulette et croûton à l'ail</i>	9.00 €
La salade César	9.00 €
<i>salade, aiguillettes de poulet aux céréales, œuf dur, lard fumé, sauce César</i>	
Les huitres n°3, de Plougastel-Daoulas	6 pièces : 9.50 € 9 pièces : 14.00 € 12 pièces : 18.00 €

Les maxi-salades

La salade César	16.50 €
<i>salade, aiguillette de poulet aux céréales, œuf dur, lard fumé, parmesan, sauce César</i>	

Les produits de la Mer

Le filet de merlu rôti	21.50 €
<i>écrasé de pomme de terre, andouille de Guéméné, légumes de saison et sa crème de cidre</i>	
Le filet de lieu jaune	24.00 €
<i>Farz noir, noix de St-Jacques, légumes de saison et son beurre nantais</i>	

Les viandes

Le faux filet*250g & ses frites	21.00 €
La brochette de boeuf* & ses frites	19.50 €
L'entrecôte*350g & ses frites	25.90 €
La côte de bœuf environ 1.100kg (pour 2 personnes)	53.00 €/kg
<i>avec son jus de cuisson & ses frites</i>	
La bavette à l'échalote 200g & ses frites	20.00 €
Le tartare de bœuf préparé & ses frites	18.50 €
l'Andouillette 5A grillée & ses frites	17.00 €
<i>crème de moutarde à l'ancienne</i>	
La souris d'agneau confite 7h	24.00 €
<i>crémeux de potimarron, légumes de saison</i>	
Le burger montagnard & ses frites	19.00 €
<i>fromage à raclette, confit d'oignon, salade, sauce tartare</i>	
Le steak haché* 180g & ses frites	16.50 €
Le Camembert rôti & ses pommes de terre grenaille	17.00 €
<i>assortiment de charcuteries</i>	
Le tartare façon Thaï & ses frites	18.50 €
<i>coriandre, cacahuète, sésame</i>	
Le paleron de porc confit dans son jus	18.50 €
<i>crémeux de potimarron, légumes de saison</i>	
Le suprême de pintade	19.50 €
<i>écrasé de pomme de terre au romarin, légumes de saison et sa crème de cidre</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, jus d'orange, sirop à l'eau, jus de pomme
- Steak haché et frites
- Aiguillettes de poulet panées aux céréales & ses frites
- Boule de glace & chantilly
- Brownies au chocolat

Menu à 34.00 €

Le poireau vinaigrette et saumon fumé
crème de ciboulette et croûton à l'ail

Œuf parfait façon tartiflette

La salade César
salade, aiguillettes de poulet aux céréales, œuf dur, lard fumé, sauce César

La brochette de bœuf
& ses frites *

Le suprême de pintade
écrasé de pomme de terre au romarin, légumes de saison et sa crème de cidre

Le filet de merlu rôti
écrasé de pomme de terre, andouille de Guéméné, légumes de saison et sa crème de cidre

La crème brûlée à la fève de tonka

Le tiramisu au café de Brocéliande

Le Saint Marcellin rôti au miel
et ses toasts

Formule du midi (en semaine)

Plat du jour	15.50 €
Entrée + plat ou plat + dessert	18.50 €
Entrée + plat + dessert	21.50 €



CARTE & MENUS

Les coupes glacées

La Dame Blanche	7.50 €
<i>glace vanille, sauce chocolat chaud & chantilly</i>	
La Pêche Melba	8.00 €
<i>glace vanille et framboise, pêches, coulis de framboise & chantilly</i>	
Le café Liégeois	7.50 €
<i>glace vanille et café, café frappé & chantilly</i>	
Le chocolat Liégeois	7.50 €
<i>glace vanille et chocolat, sauce chocolat chaud & chantilly</i>	
La coupe Bretonne	8.00 €
<i>glace vanille et caramel, pommes caramélisées, caramel au beurre salé & chantilly</i>	
La poire Belle Hélène	8.00 €
<i>glace vanille et chocolat, poire, sauce chocolat chaud & chantilly</i>	
La banana Split	8.00 €
<i>banane, glace vanille, chocolat et fraise, sauce chocolat et chantilly</i>	
La coupe Colonel*	8.50 €
<i>glace citron, zeste et rondelle de citron, vodka 2cl</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, menthe/chocolat.

Les desserts

La crème brûlée à la fève de tonka	7.50 €
Brioche perdue artisanale façon Grand Mère	7.50 €
<i>glace vanille et confiture de fruits rouges</i>	
La poire pochée aux épices douces	7.50 €
<i>mousse au chocolat, crumble aux 4 épices</i>	
Le tiramisu au café de Brocéliande	7.50 €
Le Saint Marcellin rôti au miel et ses toasts	7.00 €
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