

TAPAS

CROMESQUIS DE COURGETTES A LA FETA & MENTHE 9

MAGRET DE CANARD JUSTE SNACKE 16
Condiment mangue

MINI CROQ MONSIEUR A LA CREME DE TRUFFE 14

CROUSTILLANT DE GAMBAS &
Crème aux herbes & citron 14

RILLETTE DE POISSON MAISON & Croûtons 9

ACCRAS DE MORUE 9
Sauce Aigre douce

TARAMA & FOCACCIA 10

FRUITS DE MER

LES HUITRES CREUSES N°3
DE KERCABELLEC

(Mr Retailleau)
PAR 9 // 20 €
OU
PAR 12 // 24 €

ASSIETTE DE LANGOUSTINES (400 G)
Mayonnaise maison
Selon arrivage

ENTRÉES

VELOUTE DUBARRY & HADDOCK FUME
Huile de poireaux 12

FOIE GRAS POELE 14
Crème de coco de paimpol & Chorizo

SALADE DE FIGUES RÔTIES
& MAGRET FUME 13
Roquettes, Parmesan, noix

POIREAUX SNACKES 12
Oeuf croustillant & sauce vierge

CARPACCIO DE BAR 14
Huile d'olives citronnée, konbawa & grenades

POEELEE DE COQUES 11
Au curry breton

MENU PLOU PLOU

Jusqu'à 14 ans 14 €
au delà supp -

FISH AND CHIPS
OU

NUGGETS FRITES



GLACE BARBAPAPA

PLATS

PACCHERI AUX CALAMARS & COQUES 24

PÊCHE DU MOMENT
Douceur de choufleur à la vanille & sauce maltaise

DOS DE CABILLAUD 26
Riz vénéré & fondue de poireaux au cumin

RISOTTO aux parfums des sous-bois
Cèpe poêlé 24

FILET DE VEAU 31
Trilogie de choux & frites de patate douce, jus réduit

PRESA DE PORC IBERIQUE 27
Cuite à basse température, crème de maïs &
pommes dauphines

COTE DE BOEUF A DEUX 98
Frites, légumes du moment & sauce choron

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 23
Frites & salade

BURGER DE BOEUF BLACK ANGUS 23
Lard grillé, cheddar fondant & frites

TOUT SUPPLÉMENT : 5€

Frites, légumes du moment, riz vénéré
mesclun d'herbes fraîches, fondue de poireaux

prix nets exprimés en euros, service compris