
MENU DÉJEUNER

Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 23€

MENU GOLF

Entrée, Plat, Dessert : 27€

ENTRÉES

Déclinaison de tomates à l'ancienne et burrata

Beignets de calamars, houmous en salade salsa verde

Salade César, filets de poulet croustillants, bacon, parmesan, tomates cerise et croûtons

Le retour de marché à l'ardoise

PLATS

Pièce du boucher et frites maison, sauce au choix (poivre, béarnaise ou fourme d'Ambert)

Poitrine de cochon fermier, boudin de chez Christian Parra,
mousseline de pommes de terre et jus de soupe à l'oignon

Retour de pêche et ses garnitures

Pavé de maigre rôti, conchiglioni farcis aux coquillages du marché en persillade, beurre de tomates

Filet de lieu jaune fumé vapeur, méli mélo de légumes rôtis, infusion aux saveurs d'harissa

DESSERTS

Choux craquelin chocolat, glace vanille, éclats d'amandes

Salade de fruits de saison rafraîchie au sorbet citron

Tarte au fromage blanc d'Aurore (ferme laitière bio du Tronchet)

Café gourmand

DE 12 H À 14 H 30

CARTE

ENTRÉES

| | |
|---|--------|
| Déclinaison de tomates à l'ancienne et burrata | 9,00 € |
| Salade César, filets de poulet croustillants, bacon, parmesan, tomates cerise et croûtons | 9,00 € |
| Bouchées croustillantes de chèvre d'Aurore, chakchouka de légumes, pesto d'herbes | 8,50 € |
| Beignets de calamars, houmous en salade salsa verde | 9,50 € |
| Le retour de marché à l'ardoise | 9,00 € |

PLATS

| | |
|--|---------|
| Déclinaison de tomates à l'ancienne et burrata | 13,00 € |
| Salade César, filets de poulet croustillants, bacon, parmesan, tomates cerise et croûtons | 13,00 € |
| Pâtes de nos artisans pastiers Bretons | 16,00 € |
| Pièce du boucher et frites maison, sauce au choix (poivre, béarnaise ou fourme d'Ambert) | 18,00 € |
| Tagliata d'entrecôte, roquette, parmesan, tomates et pesto | 18,00 € |
| Poitrine de cochon fermier, boudin de chez Christian Parra, mousseline de pommes de terre, jus de soupe à l'oignon ... | 16,00 € |
| Pavé de maigre rôti, conchiglioni farcis aux coquillages du marché en persillade, beurre de tomates | 17,00 € |
| Filet de lieu jaune fumé vapeur, méli mélo de légumes rôtis, infusion aux saveurs d'harissa | 16,00 € |
| Le retour de pêche et ses garnitures | 18,00 € |

SANDWICHES & OMELETTES

| | |
|---|---------|
| Le club poulet, œuf, tomate, sucrine, frites maison | 16,00 € |
| Le club crevettes au tzatziki, avocat, tomate, sucrine, frites maison | 17,00 € |
| Cheeseburger au bacon « crispy », marmelade d'échalotes et ketchup épicé, frites maison, salade | 16,00 € |
| L'omelette garnie jambon fromage, frites maison, salade | 14,00 € |

DESSERTS

| | |
|--|--------|
| Gâteau de crêpes au parfum de praliné, crème mascarpone à la vanille | 9,00 € |
| Tarte au fromage blanc d'Aurore ferme laitière bio du Tronchet | 8,00 € |
| Choux craquelin chocolat, glace vanille, éclats d'amandes | 8,00 € |
| Salade de fruits de saison rafraîchie au sorbet citron | 7,00 € |
| Sélection de fromages de notre artisan fromager « Chez Sophie » | 9,00 € |
| Café gourmand | 8,00 € |

Plateau de fruits de mer (à commander 24 h en avance)

36,00 €

Huîtres n°3 de Cancale, langoustines, saumon fumé, bulots, bigorneaux, palourdes farcies au beurre d'ail, crevettes, tourteau.

Condiments et accompagnement : citron, sauce échalote, pain, mayonnaise maison et crème acidulée.

Nos fournisseurs : Aurore (ferme laitière bio du Tronchet), « Chez Sophie » (artisan fromager),
Christian Parra (charcutier), Artisans pastiers bretons, Solune et Gaia (ferme végétale au Tronchet)