



## MENU DU 1ER AU 12 JUILLET

Entrée / Plat / Dessert **26**      Entrée / Plat **24**      Plat / Dessert **22**

### MENU ENFANT **14**

Steak façon bouchère ou Aiguillettes de Poulet avec frites et salade  
Une boule de glace au choix

## ENTRÉES

### NEMS BRETONS

Nems de sarrasin à la saucisse bretonne, tomme de belle isle et granny smith, oignons confits au vin rouge

### BALLOTINE DE LIEU

Ballotine de lieu noir mariné à l'ail et au citron, tartare d'algues et crémeux de basilic

9€

### GASPACHO

Melon et pastèque, quenelle de raifort et menthe, perles de citron au poivre

### HUITRES N°3

3 huîtres accompagnées de vinaigre de cidre, échalotes et purée de mangue

L'assiette de 6 huîtres +3

12 huîtres +10

## PLATS

18€

### POITRINE DE PORC

Poitrine de porc confite à la bière, crème citron et ciboulette, pommes de terre nouvelles et courgettes au piment d'Espelette

### BURGER D'ÉCHINE DE PORC

Effiloché de porc confite au cidre, cheddar fumé, coleslaw et salade iceberg

### LE BOEUF DE LA MAISON (+4€)

Frites et salade  
Sauce poivre ou roquefort

### POISSON DU MOMENT

Au curry rouge, coriandre, assortiment de trois riz aux poivrons et tomates cerises confites au citron vert.

### FISH & CHIPS

Servi avec une sauce tartare & Frites

### MOULES - FRITES

Marinières au cidre et lard fumé

### SALADE FRAICHEUR

Salade romaine, tomates cerises, concombre, chou rouge mariné, chèvre frais, pistaches, croutons à l'ail et vinaigrette miel balsamique

## DESSERTS

8€

### ASSIETTE DE FROMAGES

### DE L'ISLE "PILOU" DE MAUD

### CRÈME BRÛLÉE PRALINÉ

### MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise vanille et coco

### BANOFFEE PIE

Entremet à la banane sur un crumble de spéculos et mascarpone au caramel beurre salé

### GLACES ARTISANALES

Au choix : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, fraise, citron, coco

- Toutes nos viandes sont d'origine française
- Liste des allergènes à consulter en salle