



Ouvert  
du lundi au vendredi  
Déjeuner et Dîner

Entrée / Plat / Dessert **28 €**

Entrée / Plat **25 €**

Plat / Dessert **23 €**

Entrée **10 €**

Plat **18 €**

Dessert **9 €**

Menu enfant **14 €**

Steak haché frites ou fish & chips  
boule de glace au choix

## ENTRÉES

### La raviole

au cochon breton et aux légumes, espuma de crème de cidre et shiitakés snackés

### Crevettes sautées

marinées au Kari Gosse, achard de légumes

### Soupe à l'oignon

oignons roses de Bretagne, gratinée à l'Assoiffé et croûtons à l'ail

### Trois huitres N°3

vinaigre de cidre, échalotes et tabasco

L'assiette de 6 huîtres **+ 4 €**

12 huîtres **+ 11 €**

## PLATS

### Poule aux Krassens

carottes, navets et beignets de pâte salée cuits au bouillon

### Poisson du moment

risotto de pleurotes jaunes à la crème de butternut, Parmigiano Regiano et ail frit

### Burger de paleron de boeuf

effiloché de paleron confit, compotée d'oignons, cheddar rouge mûr, pickles de jalapeños, salade iceberg et mayonnaise Gochujang

### Fish & chips

sauce tartare et coleslaw

### Le boeuf de la maison **+ 4 €**

potatoes et salade  
sauce au choix : roquefort, poivre ou beurre vigneron

### Chou-fleur rôti au paprika

mousseline de panais aux verts de chou-fleur, sauce vierge et pistaches torréfiées

## DESSERTS

### Riz au lait crémeux

caramel au beurre salé et sarrasin soufflé

### Cookie mi-cuit

chantilly noisette, cerneaux de noix façon chou-chou

### Assiette de fromages de Belle-île

### Glaces artisanales

au choix : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, fraise Mara des bois, citron de Sicile, coco.

### Moelleux au chocolat

crème anglaise pistache

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