



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

Tartare de veau

façon vitello tonnato - thon,
câpres, jaune d'œuf et citron

Kinilaw de daurade

ceviche philippin - lait de coco,
oignons rouges, citron vert

Soupe froide de courgettes

siphon fête, croûtons à l'ail
et huile de poivrons

Trois huîtres N°3

condiment vinaigre de cidre,
échalotes et tabasco

L'assiette de 6 huîtres **+ 4 €**

12 huîtres **+ 11 €**

PLATS

Epaule de cochon breton

porc mariné au cidre et au soja,
crèmeux de carottes au gingembre et
tagliatelles de courgettes marinées

Poisson du moment

sauce vierge aux tomates cerises,
oignons rouges et câpres,
lentilles béluga et huile de basilic

Burger de poulet

poulet mariné au citron et romarin,
mozzarella, mayonnaise pimentée aux
herbes, salade romaine et pickles de
concombre

Fish & chips

sauce tartare et coleslaw

Le boeuf de la maison **+ 4 €**

potatoes et salade
sauce au choix : roquefort, poivre ou
beurre maître d'hôtel

Moules du moment (selon arrivage)

servi avec des frites

Butter chicken végétarien

riz basmati au curcuma

DESSERTS

Riz au lait crémeux

caramel au beurre salé et sarrasin soufflé

Dessert fruité

abricot rôti au romarin, crème
diplomate à la vanille, coulis de
cerises et tuile de sarazin

Assiette de fromages de Belle-île

Moelleux au chocolat

crème anglaise au citron

Glaces artisanales

au choix : chocolat tonka, sarrasin,
palet breton, pêche de vigne, abricot,
citron-gingembre

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