



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

Coxinha de poulet

sauce cajun à la mascarpone et pickles de céleri branche

Chou Pak-choï braisé

sauce cacahuète et huile pimentée

Ballotines d'églefin

marinées aux tomates confites, paprika et basilic, siphon de cresson et agrumes, pickles de salicorne

Trois huitres N°3

vinaigre de cidre, câpres et échalotes

L'assiette de 6 huîtres **+ 4 €**

12 huîtres **+ 11 €**

PLATS

Epaule de cochon breton confite

purée de pommes de terre, jus réduit, carottes fanes glacées au beurre de romarin et ail frit

Poisson du moment

bisque de crevettes, frites de polenta et fenouil confit

Burger de poulet croustillant

scamorza fumée, tomates confites, salade iceberg, mayonnaise ail et pesto, servi avec des potatoes

Fish & chips

sauce tartare et coleslaw

Le boeuf de la maison **+ 4 €**

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

Endive braisée

fêta fouettée au miel, sauce chimichuri et noisettes torréfiées

DESSERTS

Riz au lait crémeux

caramel au beurre salé et sarrasin soufflé

Crumble sarrasin et noisettes

pommes, poires et gingembre, crème d'Isigny au citron vert

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 pralinée

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