

Welcome to the
Brasserie de la Plage

Almost everything we serve
is homemade (the bread,
rillettes, soups, tarts)
and for the rest we work
with passionate regional producers.

Our coffee is organic, fair trade
and roasted in Brittany.

Enjoy your meal,
Kalon Digor !

STARTERS

Traditional local fish soup
12 €

Sardine rillettes with rosemary
12 €

Tomatoes with rocket pesto
and 'Di Buffala' mozzarella
15 €

Goat's cheese bruschetta,
smocked salmon and sour cream
15 €

Home-made platter
(Seaweed tartare, smoked salmon, sardine rillettes,
smoked sausage with Molène seaweed, foie gras,
dry sausage with walnuts, chicken galantine with pistachios)
21 €

Fisherman's plate
(3 oysters, whelks, winkles, shrimps, langoustines)
30 €

SALADS

Skate salad with caper and shallot vinaigrette
13 €

Crottin de Chavignol goat's cheese in pastry
14 €

Seasonal salad
(Seasonal fruits, tomato confit, local ham,
parmesan shavings, breadcrumbs and pesto)
17 €

Terre & Mer salad
(Foie gras, local sausage from Guéméné,
smocked sausage with Molène seaweed, smoked salmon,
langoustines, pawns, scallops)
25 €

MUSSELS

17 €
(750 g)
When available
Served with home-made french fries

Marinière
Cider and sausage
from Guéméné
Roquefort
Curry
Cream

SIDE DISHES

5 €
Home-made french fries
Green salad
Fondant potatoes
Vegetables of the day

FISH OF THE DAY

See blackboard
for today's choice

OUR CLASSICS

Sole meuniere with
brown butter sauce,
Served with vegetables of the day
38 €

Roasted Breton lobster
flambeed with Armagnac
(See blackboard)

MEAT

Served with home-made french fries
and green salad

French beef tartare with
pesto and tomatoes (180 g)
21 €

Assorted grilled meats (360g)
(Chef's selection of 3 meats)
23 €

Grilled french entrecôte (300 g)
sauce of your choice
(pepper, Roquefort, « Maître d'Hôtel » butter)
29 €

MENU at 38 €

Sardine rillettes with rosemary,
or 7 Paimpol oysters
or Traditional local fish soup
or Tomatoes with rocket pesto
and 'Di Buffala' mozzarella

Fish of the day
or Meat of the day,
See the blackboard

Dessert of your choice
See the blackboard

CHILDREN'S MENU

Main course + dessert + beverage
12 €

Minced steak or Fish
Served with home-made french fries
or vegetables of the day
+ 1 water syrup or diabololo
+ 2 scoops of ice-cream
or chocolat moelleux

DESSERTS

See the blackboard for today's choice

Prix TTC, service compris

WINE LIST

RED WINES

	au verre 12 cl	1/2 bouteille	Bouteille
Le Mas du Petit Azégat BIO	4 €		21 €
Languedoc Baron d'Oppia	5 €		22 €
Saumur Champigny « Les Longes »		15 €	25 €
St-Nicolas de Bourgueil « La Chevallerie »		16 €	27 €
Côtes de Bourg « Château de la Grave »		17 €	28 €
Côtes du Rhône « Réméjeanne » BIO			38 €
Menetou Salon « Domaine Clément »		27 €	40 €
Côte Roannaise « Domaine Sérol » BIO	8 €		42 €
Sancerre « Domaine Prieur&Fils »		28 €	50 €
Crozes-Hermitage « Domaine Beaumont » BIO			55 €
Pessac-Léognan « Château de Rochemorin »		33 €	63 €
Chorey-Lès-Beaune « Domaine Arnoux Père et fils »			65 €
St-Emilion Grand Cru « Clos la Gaffelière »			85 €

WHITE WINES

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Le Fleuron Chéreau Carré »		14 €	20 €
Chardonnay Viognier « Domaine Regismont » BIO	4 €		21 €
Côtes de Gascogne « Domaine de Tariquet »	5 €		23 €
Anjou blanc sec « Domaine de Mongilet »	8 €		43 €
Bourgogne Aligoté « Domaine Bouchard Ainé et Fils »	7 €		37 €
Menetou Salon « Domaine Clément »		27 €	40 €
Sancerre « Domaine Prieur&Fils »		28 €	50 €
St-Joseph « Domaine du Chêne »			62 €
Chablis « Domaine Grossot » BIO		34 €	65 €
Pouilly Fuissé « Clos du Pavillon »			81 €

ROSE WINE

Côtes de Provence « Château de Saint Martin n°2 »	6 €		34 €
---	-----	--	------

SWEET WINE

Côteaux de l'Aubance « Domaine de Mongilet »	8 €		43 €
--	-----	--	------

CARAFES

Rouge - Le Mas du Petit Azégat BIO		25 cl	50 cl
Blanc - Chardonnay Viognier « Domaine de Regismont » BIO		7 €	14 €
Rosé - Côtes de Provence « Cuvée Prunelle » By Vallombrosa		8 €	15 €
		9 €	18 €

SODAS

Lemonade [25cl]	3 €
Coca-Cola [33cl], Orangina [25cl], Fanta [25cl],	
Perrier [33cl], Fuz Tea [25cl]	4 €
Flavoured Lemonade [25cl]	4 €
(Strawberry, Lemon, Mint, Grenadine, Cassis, Peach, Orgeat)	
Schweppes Tonic or Agrumes [25cl]	4 €
Fruit Juice Pago [20cl]	4 €
(Orange, Apricot, Pineapple, Apple, Tomato)	
Freshly Squeezed Orange or Lemon Juice	7 €
Syrup Flavouring	0,50 €

MINERAL WATERS

	50 cl	75 cl	100 cl
Plancoët	3 €		4 €
Plancoët Fines Bulles,			
San Pellegrino	4 €		5 €
Chateldon		6 €	

HOT BEVERAGES

Expresso, decaf., hazelnut	3 €
Hot chocolate	4 €
Comptoirs RICHARD Teas	4 €
(Green Mint BIO, Green BIO, Darjeeling, Ceylan, Earl Grey)	
Comptoirs RICHARD Tisanes	4 €
(Verbena BIO, Mint Verbena BIO, Linden BIO, Chamomile BIO)	
Big cream, Double expresso	5 €
Cappuccino	5 €
Coffee or Hot chocolate with cream	5 €
Irish Coffee	10 €

WHISKIES

J&B, Jameson [2cl]	4 €
J&B, Jameson [4cl]	6 €
Aberlour pur malt, Eddu Silver [2cl]	5 €
Aberlour pur malt, Eddu Silver [4cl]	8 €

DRAFT BEERS

	25cl	33cl	50cl
Morgane BIO	6 €		11 €
White Britt	6 €		11 €
Duvel	9 €	11 €	

BOTTLED BEERS

Alcohol-free beer [33cl]	4 €
Brasserie AMORIA [33cl]	
Pale Ale - Amber - Abaty	8 €

CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	75cl
«Jean-Noël Haton» Brut	11 €	59 €
Louis Roederer Cuvée 243		93 €

CIDERS

	Bolée 20cl	50cl	75cl
Kerné cidre Artisanal brut	4 €	9 €	14 €
Artisanal BIO brut			
«François Sédéric»	6 €	15 €	22 €



Quality produce & Seafood

