

LES ENTRÉES

La salade de chèvre chaud de l'Aber Benoît, poitrine fumée

La petite : 9,40 € La grande : 14,10 €

Soupe de poissons maison aux croûtons dorés 9,00 €

Velouté de champignons et aux marrons 8,00 €

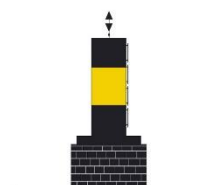
Flan de crevettes au curry vert 8,00 €

Terrine maison de foie gras, pain d'épices aux coings 12,90 €

Les huîtres creuses n°3 de Prat-ar-Coum

Les 6 : 10,00 € Les 9 : 15,00 € Les 12 : 20,00 €

Blinis de sarrasin au tourteau et au topinambour, bisque de homard 12,90 €



LES PLATS

LES POISSONS

Filet de lieu jaune poêlé à l'huile fumée 15,00 €

Saint-Jacques « de nos côtes » poêlées, fumet à la badiane

19,90 €

Kig ha farz de lotte

19,90 €

Le poisson du marché (consulter l'ardoise)

LES VIANDES

Filet mignon rôti à la bière D'Istribilh de Plouider 15,00 €

Selle d'agneau rôtie au miel des Abers et aux raisins 19,90 €

Bavette d'ailou VBF, frites

15,00 €

Tartare de bœuf (cru ou aller-retour) VBF, frites

250gr : 15,40 €

400gr : 24,60 €

Le burger du pot de beurre VBF, frites

13,80 €

Le far et la queue de bœuf

18,20 €



LA FORMULE DU MIDI (sauf dimanche et jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert 17,00€

Plat du jour 12,50 €

Entrée + Plat

Ou 14,00€

Plat + Dessert

MENU MOUTIC 9,00 €

(Midi et soir jusqu'à 10 ans)

1 boisson au choix

Jambon frites

Ou

Steak haché frites

Ou

Poisson frites

Glace 2 boules



MENU à 25 euros

6 huîtres creuses n°3 de Prat-ar-Coum

Ou

Velouté de champignons aux marrons

Ou

Flan de crevette au curry vert

Filet de lieu jaune poêlé à l'huile fumée

Ou

Filet mignon rôti à la bière D'Istribilh de Plouider

Mousse maison vanille passion et coulis de mangue

Ou

Glace 2 boules

Ou

Ile flottante maison, crème chocolat-fève tonka



MENU à 35 euros

TRIBORD

9 huîtres creuses de Prat-ar-Coum

Ou

Terrine maison de foie gras, pain d'épices aux coings

Ou

Blinis de sarrasin au tourteau

Saint-Jacques «de nos côtes» poêlées à l'huile fumée

Ou

Selle d'agneau rôtie au miel des Abers et aux raisins

Ou

Kig ha farz de lotte

Dessert au choix

(supplément de 2,50 € pour le café gourmand et l'assiette de fromage)



LES DESSERTS

<i>Crème brûlée maison à la vanille</i>	6,90 €
<i>Mousse maison vanille passion et coulis de mangue</i>	6,60 €
<i>Ile flottante maison, crémeux chocolat-fève tonka</i>	6,60 €
<i>Moelleux au chocolat maison (cuisson 10 min)</i>	7,00 €
<i>Assiette de trois fromages de chèvre de l'Aber Benoît</i>	7,50 €
<i>Café gourmand (mignardises maison)</i>	7,50 €

LES GLACES

Les crèmes glacées :vanille, café, chocolat, rhum-raïsins, noix de coco, caramel au beurre salé, menthe-chocolat.

Les sorbets :fraise, citron, framboise, mangue, pêche de vigne, pomme verte, abricot.

1 Boule 2,80 € 2 Boules 3,60 € 3 Boules 5,40 €

Supplément chantilly 1,50€



LES COUPES GLACEES

Coupe le pot de beurre 6,80 €

1 boule vanille, 1 boule chocolat, banane, caramel au beurre salé, chantilly

Coupe le Libenter 7,00 €

2 boules vanille, pruneaux à l'armagnac, chantilly

Coupe charlic 7,00 €

2 boules vanille, éclats de spéculos, kremmig, chantilly

Chocolat liégeois ou café liégeois 6,50 €

1 boule vanille, 1 boule chocolat ou café, chocolat chaud ou sirop de café, chantilly

Dame blanche 6,50 €

2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

Banana split 6,80 €

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane, chocolat chaud, chantilly

Poire Belle-Hélène 6,80 €

2 boules vanille, poire pochée, chocolat chaud, chantilly

Coupe colonel 6,80 €

2 boules citron, vodka

Coupe After-eight

6,80 €

2 boules menthe-chocolat, chocolat chaud, chantilly



PETIT POT DE BEURRE

Petit pot de beurre,
Quand te dépetit pot de beurreriseras-tu ?
Je me dépetit pot de beurreriserai
Quand tous les petits pots de beurre
Seront dépetit pot de beurrerisés
(à dire le plus vite possible !)

Afin de satisfaire vos papilles, tous nos produits sont sélectionnés au plus proche de chez vous et préparés par notre chef David Autret et son équipe.

Bon appétit !

Quelques -uns de nos fournisseurs :

- *Les viviers de Bassinic (Plouguerneau),*
- *Les viviers de Prat-ar-coum (Lannilis),*

- *Les fromages de chèvre de L'Aber-Benoît (Lannilis),*
- *L'atelier Ty room (L'Aber Wrac'h),*
- *Le miel des Abers (Landéda),*
- *La brasserie D'istribilh (Plouider),*
- *Le moulin de Coat-Merret (Lanhouarneau),*
- *Les glaces des Alpes : Maître artisan glacier,*
- *La flore d'Arrhée (Plounéour-Ménez)...*

