

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 9,30 €

Bavaroise de petits pois maison au magret fumé 8,50 €

Soufflé de pétoncles au velouté de betterave rouge 8,50 €

Terrine maison de foie gras, marmelade d'oignons rosés à la framboise 13,50 €

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

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

Quenelle de langoustine maison, bisque vanillée 13,50 €



LES PLATS

LES POISSONS

Filet de lieu jaune poêlé au beurre de chouchen 16,00 €

Saumon poêlé « label rouge », crème d'épinard à la ricotta

20,50 €

Kig ha farz de lotte

20,50 €

Le poisson du marché (consulter l'ardoise)

LES VIANDES

*Tranche de lard croustillant, lipic aux graines de sarrasin
torréfiées* 16,00 €

Selle d'agneau rôtie, jus de viande à l'estragon 20,50 €

Bavette d'ailou VBF, frites

16,00 €

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

250gr : 15,40 €

400gr : 24,60 €

Penne au pesto maison, jambon Serrano et parmesan

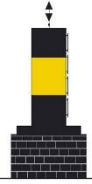
13,80 €

Le burger du pot de beurre VBF, frites

13,80 €

Le far et la queue de bœuf

18,50 €



LA FORMULE DU MIDI (sauf dimanche et jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert 18,00€

Plat du jour 13,80 €

Entrée + Plat

Ou 15,00€

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 BABORD

26€*

6 huîtres creuses n°3 de Prat-ar-Coum

Ou

Bavaroise de petits pois maison au magret fumé

Ou

Soufflé de pétoncles au velouté de betterave rouge

Filet de lieu jaune poêlé, beurre de chouchen

Ou

Tranche de lard croustillant, lipic aux graines de sarrasin

Pêche pochée maison crème anglaise à la pistache, biscuit breton

Ou

Glace 2 boules

Ou

*Parfait glacé maison au caramel au beurre salé, tuile au grué
de cacao*

**Il est impossible d'effectuer de changement dans les menus.*



MENU TRIBORD

36 €*

9 huîtres creuses de Prat-ar-Coum

Ou

Terrine maison de foie gras, marmelade d'oignons rosés à la framboise

Ou

Quenelle de langoustine maison, bisque vanillée

Saumon poêlé « label rouge », crème d'épinard à la ricotta

Ou

Selle d'agneau rôtie, jus de viande à l'estragon

Ou

Kig ha farz de lotte

Dessert au choix

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

* Il est impossible d'effectuer de changement dans les menus.



LES DESSERTS

<i>Crème brûlée maison à la vanille</i>	6,90 €
<i>Parfait glacé maison au caramel au beurre salé, tuile au grué de cacao</i>	6,80 €
<i>Pêche pochée maison, crème anglaise à la pistache, biscuit breton</i>	6,80 €
<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-raisins, noix de coco, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, pistache.

Les sorbets : fraise, citron, framboise, mangue, pêche de vigne, cassis.

1 Boule 2,10 € 2 Boules 4,20 € 3 Boules 6,30 €

Supplément chantilly 1,50€



LES COUPES GLACEES

Coupe le pot de beurre 7,00 €

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

Coupe le Libenter 7,20 €

2 boules vanille, pruneaux à l'armagnac, chantilly

Coupe charlic 7,00 €

2 boules vanille, éclats de spéculos, kremmîg, chantilly

Chocolat liégeois ou café liégeois 6,80 €

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

Dame blanche 6,80 €

2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

Banana split 7,20 €

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

Poire Belle-Hélène 7,00 €

2 boules vanille, poire pochée, chocolat chaud, chantilly

Coupe colonel 7,00 €

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)...*

