

# LES ENTREES

*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 €

*Vol-au-vent maison de canard confit* 8,50 €

*Mousseline de haddock maison, velouté de poireaux* 8,50 €

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

*Les huitres creuses n°3 de Prat-ar-Coum*

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

*Ravioles maison de langoustine à la bisque de homard* 13,50 €



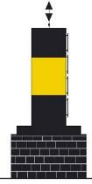
# LES PLATS

## LES POISSONS

<i>Filet de lieu jaune poêlé à l'huile d'amande grillée</i>	16,00 €
<i>Saint-Jacques poêlées, fumet au curry rose</i>	20,50 €
<i>Kig ha farz de lotte</i>	20,50 €
<i>Le poisson du marché (consulter l'ardoise)</i>	

## LES VIANDES

<i>Souris d'agneau confite, jus de carotte et raisins</i>	16,00 €
<i>Quasi de veau rôti, crème de topinambour</i>	20,50 €
<i>Bavette d'ailoyau VBF, frites</i>	16,00 €
<i>Tartare de bœuf (cru, préparé ou aller-retour) VBF, frites</i>	
250gr : 15,40 €	400gr : 24,60 €
<i>Le burger du pot de beurre VBF, frites</i>	13,80 €
<i>Le far et la queue de bœuf</i>	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*

*Vol-au-vent maison de canard confit*

*Ou*

*Mousseline de haddock maison, velouté de poireaux*

*Filet de lieu jaune poêlé, à l'huile d'amande grillée*

*Ou*

*Souris d'agneau confite, jus de carotte et raisins*

*Pavlova maison aux fruits rouges*

*Ou*

*Glace 2 boules*

*Ou*

*Sablé maison à la châtaigne, pommes tatin*

*\* 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*

*Ravioles maison de langoustine, bisque de homard*

*Saint-Jacques poêlées, fumet au curry rose*

*Ou*

*Quasi de veau rôti, crème de topinambour*

*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>Pavlova maison aux fruits rouges</i>	6,80 €
<i>Sablé maison à la châtaigne, pommes tatin</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, kremmig, 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...*

