

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

9,00 €

Terrine maison de canard aux pistaches, confiture aux airelles

8,00 €

Bavaroise maison de crabe vert et d'étrilles, espuma de

haddock 8,00 €

Terrine maison de foie gras, marmelade d'oignons rosés de

Bretagne 12,90 €

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

Les 6 : 10,00 € Les 9 : 15,00 €

Les 12 : 20,00 €

Soufflé de langoustines, crème d'artichaut aux graines de

Sarrasin 12,90 €



LES PLATS

Penne au pesto maison et au parmesan, jambon serrano 13,80 €

LES POISSONS

Filet de lieu jaune poêlé, beurre de cidre 15,00 €

Steak d'espadon grillé basilic-piquillos 19,80 €

Kig ha farz de lotte 19,80 €

Le poisson du marché (consulter l'ardoise)

LES VIANDES

Tranche de lard croustillant, crème de carotte 15,00 €

Quasi de veau rôti, jus de viande au romarin 19,80 €

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)

1boisson 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

Terrine maison de canard aux pistaches, confiture d'airelles

Ou

Bavaroise maison de crabe vert et d'étrille, espuma de haddock

Filet de lieu jaune poêlé, beurre de cidre

Ou

Tranche de lard croustillant, crème de carotte

Parfait glacé maison au caramel au beurre salé, tuile cacao

Ou

Glace 2 boules

Ou

Blanc manger maison à la fraise, spirit à la vanille



MENU à 35 euros

9 huitres creuses de Prat-ar-Coum

Ou

Terrine maison de foie gras, marmelade d'oignons rosés de Bretagne

Ou

Soufflé de langoustines, crème d'artichaut aux graines de sarrasin

Steak d'espadon grillé basilic-piquillos

Ou

Quasi de veau rôti, jus de viande au romarin

Ou

Kig ha farz de lotte

Dessert au choix

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



LES DESSERTS

Crème brûlée maison à la vanille	6,90 €
Panacotta maison au thé chai du « Ty room », coulis d'ananas et langue de chat	6,50 €
Blanc manger maison à la fraise, spirit à la vanille	6,50 €
Parfait glacé maison au caramel au beurre salé, tuile cacao	6,50 €
Moelleux au chocolat maison (cuisson 10 min)	7,00 €
Assiette de trois fromages de chèvre de l'Aber Benoît	7,50 €
Café gourmand (mignardises maison)	7,50 €

LES GLACES

Les crèmes glacées : vanille, café, chocolat, rhum-raisins, 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 : Maitre artisan glacier,
- La flore d'Arrhée (Plounéour-Ménez) ...

