

## Le menu Guinguette - La Carte

1 entrée au choix + 1 plat au choix + 1 dessert au choix : 27,00

Entrée + plat : 23,00 - Plat + dessert: 23,00

### Les entrées :

**6 huitres creuses n° 3** ( Frais : Ferme marine paimpolaise Arin - 22500 Paimpol )

**Oeufs mimosas** ( Frais : Bretagne )

**Duo de rillettes de porc et andouille artisanales de Bretagne**  
( Frais : Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon )

**Demi camembert rôti** ( Frais : Demi camembert Président rôti au four, oignons cuisinés et andouille artisanale de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon )

**Salade de crudités** ( Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes / France )

A la carte : L'entrée 9,00



**L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux**

## Les plats :

### **Noix de Saint-Jacques à la Bretonne / Pêche bretonne locale**

( Frais : Pecten Maximus / En Direct du Pêcheur, Bon Abri, Zone Myticole, 22120 Hillion )

### **Filet de poulet fermier montagnard**

( Frais : Poulet / Ferme de Marie-Jeanne - 22 Andel recouvert de champignons à la crème, jambon blanc de Maître Charcutier Denoual - 22 St Agathon et gratiné au Trappe de Timadeuc )

### **Brochette de boeuf 250 grs sauce au poivre servie à part**

( Frais : Frais : Pièce à fondue RACE A VIANDE Limousine de Race Pure - Eleveur M. Philippe Mariella - 22 Ploeuc sur Lié via Le Moulec / Robien - Bretagne )

### **Grande salade végétarienne**

( Frais ; Salade verte avec assortiment de crudités et légumes chauds / France )

### **Grande salade Caesar**

( Frais : Salade verte, tomates cerise, croutons à l'ail, émincé de filet de poulet fermier tiède Ferme de Marie-Jeanne, 22 Andel / France, sauce Caesar's et copeaux de véritable parmesan Parmigiano Reggiano 12 Mesi DOP / Italie )

A la carte : Le plat 18,00



**L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux**

## Les desserts :

**Crème brûlée** ( Frais : France )

### **Dessert gourmand**

( Frais : Mousse au chocolat, crème brûlée, far breton revisité et Fromage blanc fermier Gaec des Gaboriaux, 22 St Rieul / Bretagne - France )

### **Fromage blanc fermier accompagné de coulis aux fruits rouges**

( Frais : Gaec des Gaboriaux - 22 St Rieul )

**Salade de fruits frais de saison avec ou sans chantilly** ( Frais / France )

### **Assiette de fromages**

( Frais / Trappe de Timadeuc, Chèvre Gaëc ma Vallée , Timanoix / Bretagne et Comté / France )

**Sorbet melon** ( Deux boules de sorbet avec ou sans chantilly )

**Coupe Horizon** ( Boules de sorbet melon, boule de sorbets aux fruits rouges, fruits frais, coulis de fruits rouges et chantilly )

**Dame Blanche** ( Frais ; 2 boules de glace vanille, chocolat chaud et chantilly )

**Café liégeois** ( Frais ; boule de glace vanille, boule de glace café, liqueur de café et chantilly )

**Chocolat liégeois** ( Frais ; boule de glace vanille, boule de glace chocolat, chocolat chaud et chantilly )

A la carte : Le dessert 9,00



**L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux**

## Menu Petite Guinguette - Plats du jour

( Servi uniquement le midi du mardi au vendredi, sauf fériés )

1 entrée + 1 plat + 1 dessert au choix : 16,00

Entrée + plat : 13.00 - Plat + dessert : 13.00

### Les entrées :

**Oeufs mayonnaise**

( Frais : Côtes d'Armor )

**Pâté de campagne artisanal**

( Frais : Moulec / Robien - 22 St Brieuc )

**Salade de crudités**

( Frais : Salade verte et assortiment. de crudités et légumes / France )

### Les plats :

**Parmentier de filet de cabillaud**

( Frais : Atlantique Nord-Est FA 27 )

**Pièce du boucher**

( Frais : Limousine de Race Pure , Eleveur M. Philippe Mariella, 22 Ploëuc sur Lié via  
Moulec / Robien - 22 St Brieuc )

**Grande salade Horizon**

( Frais : Salade verte, tomates, champignons, oeuf dur, jambon supérieur artisanal de Me  
Charcutier Denoual, 22 St Agathon et Trappe de Timadeuc )

Plat : 10,00

Les desserts :

**Crème à la vanille**

*( Frais : France )*

**Fromage blanc fermier**

*( Frais : Gaec des Gaboriaux, 22 St Rieul / Bretagne - France )*



*L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux*

***Le menu des petits Messieurs-Dames ( - de 12 ans ) :***

**I entrée + I plat + I dessert au choix : 13.00**

**Entrée + plat : 11 .00 - Plat + dessert : 11 .00**

**Les entrées :**

**Oeufs mayonnaise ( Frais : Côtes d'Armor )**

**Pâté de campagne artisanal ( Frais : le Moulec - 22 Robien )**

**Salade de crudités ( Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes / France )**

**Les plats :**

**Filet de poulet fermier**

**( Frais : Ferme de Marie-Jeanne - 22 Andel )**

**Brochette de bœuf ( Frais : Pièce à fondue . RACE A VIANDE Limousine de Race Pure - Eleveur M. Philippe Mariella - 22 Ploec sur Lié via Le Moulec / Robien - Bretagne)**

**Jambon blanc artisanal ( Frais : Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon / France )**

**Les desserts :**

**Crème à la vanille ( Frais : France )**

**Fromage blanc fermier**

**( Frais : Gaec des Gaboriaux. 22 St Rieul / Bretagne - France )**



***L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux***