

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° 2 (Frais : Ferme marine paimpolaise Arin - 22500 Paimpol)

Oeufs mimosas (Frais : Elevage avicole de Leurmin, 22720 Senven-Léhart)

Parmentier de filet de dos de cabillaud

(Frais : Atlantique Nord-Est FA 27 via Poissonnerie la Pêche Côtière, qu, Saint Lambert - 22000 St Brieuc)

Duo de charcuterie artisanale de Bretagne

(Frais : Andouille et rillettes de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon)

Demi camembert rôti

(Frais : Demi camembert BIO artisanal l'Etable Ronde - 35380 Plélan le Grand 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 du Potager de Paulette - 22190 Plérin)

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 :

Blanquette de poissons aux petits légumes

(Frais : Eglefin, cabillaud, haddock et langoustine / Océan Atlantique Nord Est - Poissonnerie la Pêche Cotière, quartier saint Lambert - 22000 St Brieuc)

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 Bréhannais - La Ferme de Lintan, 56580 Bréhan)

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. Tuchard, 22 Saint Carreuc via Le Moulec / Robien - Bretagne)

Grande salade végétarienne

(Frais : Salade verte avec assortiment de crudités et légumes chauds / Au Potager de Paulette - 22190 Plérin)

Grande salade Caesar

(Frais : Salade verte et tomates cerise du Potager de Paulette - 22190 Plérin, 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)

Grande salade au chèvre fermier

(Frais : Salade verte, tomates, champignons et pdt grenaille du Potager de Paulette - 22190 Plérin, poitrine fumée émincée de Maître Charcutier Denoual - 22 St Agathon, magret de canard fumé du Sud Ouest, toasts chaud de chèvre fermier - 22600 La Motte et oeuf au plat)

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)

Fromage blanc fermier accompagné de coulis aux fraises

(Frais : Gaec des Gaboriaux - 22 St Rieul)

Salade de fruits frais de saison avec ou sans chantilly (Frais : Le Potager de Paulette - 22 Plérin)

Assiette de fromages bretons : Fondant d'Lintan, Bréhannais, Ti Guémené et Ti Pavez

(Frais : La Ferme de Lintan - 56580 Bréhan)

Sorbet poire, citron ou fraise (Deux boules de sorbet avec ou sans chantilly)

Coupe Horizon (Boule de sorbet poire, boule de sorbet fraise, fruits frais, coulis de fraises et chantilly)

Coupe colonel (Deux boules de sorbet citron et vodka Absolut)

Coupe Williamine (Deux boules de sorbet poire et eau de vie de poire)

Coupe Fraise Melba (Boule de sorbet fraise, boule de glace à la vanille, coulis de fraises, fraises 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 :

Pâté de campagne artisanal

(Frais : Le Moulec - 22 St Brieuc)

Oeufs mayonnaise

(Frais : Elevage avicole de Leurmin - 22720 Senven-Léhart)

Salade de crudités

(Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes du Potager de Paulette - 22 Plérin)

Les plats :

Parmentier de filet de dos de cabillaud

(Frais : Atlantique Nord-Est FA 27 - Poissonnerie La Pêche Côtière, quartier Saint Lambert - 22000 St Brieuc)

Pièce du boucher grillée

(Frais : limousine de Race Pure, Eleveur M. Tucharde - 22 St Carreuc via Le Moulec - 22 St Brieuc)

Camembert rôti

(Frais : Camembert BIO artisanal l'Etable Ronde - 35380 Plélan le Grand rôti au four, oignons cuisinés et andouille artisanale de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon)

Grande salade Horizon

(Frais : Salade verte, tomates et champignons du Potager de Paulette - 22 Plérin, oeuf dur, jambon supérieur artisanal de Me Charcutier Denoual - 22 St Agathon et Bréhannais - La Ferme de Lintan, 56580 Bréhan)

Plat : 10,00

Les desserts :

Crème à la vanille
(Frais : France)

Fromage blanc fermier
(Frais : Gaec des Gaboriaux - 22 St Rieul)

Salade de fruits frais
(Frais : Fruits de saison du Potager de Paulette - 22 Plérin)

Duo de fromages bretons : Fondant d'Lintan et Bréhannais
(Frais : La Ferme de l'intan - 56580 Bréhan)



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 :

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

Oeufs mayonnaise (Frais : Elevage avicole de Leurmin. 22720 Senven-Léhart)

Salade de crudités (Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes du Potager de Paulette - 22 Plérin)

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. Tuchard- 22 Saint Carreuc via Le Moulec / 22 St Brieuc)

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

Les desserts :

Crème à la vanille (Frais : France)

Fromage blanc fermier

(Frais : Gaec des Gaboriaux - 22 St Rieul)

Salade de fruits

(Frais : Assortiment de saison du Potager de Paulette - 22 Plérin)



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