

## 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 :

### **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 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. Philippe Marialla , Gaec des Champs Blancs - 22 Plouec sur Lié 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 )

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 : 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 aux fruits rouges, fruits frais, coulis de fruits rouges 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 )

**Coupe Poire Belle Hélène** ( Boule de sorbet poire, boule de glace à la vanille, poire, chocolat chaud 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. Philippe Marialla, Gaec des Champs Blancs - 22 Ploec sur Lié 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 lintan - 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 limouzine de Race Pure - Eleveur M. Pjhillippe Marialla. Gaec des Champs Blancs - 22 Ploeuc sur Lié 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***