

Le menu Guinguette - La Carte

1 entrée au choix + 1 plat au choix + 1 dessert au choix : 28,00 €

Entrée + plat : 24,00 € - Plat + dessert: 24,00 €

Les entrées :

6 huitres creuses n° 2 (Frais : Ferme marine paimpolaise Arin - 22500 Paimpol)

Trio de charcuterie artisanale de Bretagne

(Frais : Jambon et andouille artisanaux de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon et terrine de campagne de Moulec - 22 Saint Brieuc)

Tartine de chèvre fermier

(Frais : Béchamel, pdt, chèvre fermier de la Chèvrerie de la Motte - 22600 , oignons cuisinés et poitrine artisanale de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon)

Demi camembert rôti

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

Oeufs mimosas (Frais : Elevage avicole l'Oeuf de Beauré, 22170 Lanrodec)

Salade de crudités (Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes du Potager de Paulette - 22190 Plérin)

Salade Horizon (Frais : Salade verte, tomates et champignons du Potager de Paulette - 22190 Plérin, oeuf dur, jambon supérieur artisanal de Me Charcutier Denoual - 22 St Agathon et toasts chauds de Trappe de Timadec- 56580 Bréhan)



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 :

Cassolette de la mer aux petits légumes

(Frais : Lieu jaune, cabillaud, haddock et langoustine / Océan Atlantique Nord Est)

Emincé de filet de poulet fermier montagnard

(Frais : Poulet / Ferme de Marie-Jeanne - 22 Andel recouvert de champignons à la crème, jambon blanc artisanal de Maître Charcutier Denoual - 22 St Agathon et gratiné au fromage Trappe de Timadeuc - 56580 Bréhan)

Brochette de boeuf 250 grs sauce au poivre servie à part

(Frais : Pièce à fondue viande à race Blonde d'Aquitaine, Eleveur M. Michel Cousin - 22 St Goueno)

Tartiflette traditionnelle accompagnée de salade verte

(Frais : Reblochon, poitrine fumée artisanale émincée de Me Charcutier Denoual - 22 St Agathon, pommes de terre et oignons)

Grande salade végétarienne

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

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 chauds de chèvre fermier - 22600 La Motte et oeuf au plat)



A la carte : Le plat 19,00 €

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 :

Tarte aux pommes rustique accompagnée de boule de glace à la vanille et chantilly
("Fait maison")

Dessert gourmand

(Frais : Mousse au chocolat, crème brûlée, tarte aux pommes et salade de fruits frais du
Potager de Paulette - 22 Plérin)

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

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

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

Coupe Poire Belle Hélène (Boule de sorbet poire, boule de glace à la vanille, sauce chocolat
chaud, poire fruit et chantilly)

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

Café liégeois (Boule de glace vanille, boule de glace café, liqueur de café et chantilly)

Chocolat liégeois (Boule de glace vanille, boule de glace chocolat, sauce 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

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 : Me Charcutier Denoual - 22 St Agathon)

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

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 pure race à viande Blonde d'Aquitaine - 22 St Gouéno)

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

Les desserts :

Salade de fruits

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

2 boules au choix de sorbet fraise, glace vanille ou chocolat ("Fait maison")



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 : Me Charcutier Denoual - 22 St Agathon)

Oeufs mayonnaise

(Frais : Elevage avicole l'Oeuf de beaupré - 22170 Lanrodec)

Salade de crudités

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

Les plats :

Retour du boucher grillé

(Frais : Pièce à fondue race à viande Blonde d'Aquitaine, Eleveur M. Michel Cousin
- 22 St Gouéno)

Filet de poulet fermier sauce forestière

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

Pièce de cabillaud

(Frais : Océan atlantique nord est)

Grande salade végétarienne

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

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 toasts chauds de
Trappe de Timadeuc - 56580 Bréhan)

Plat : 10,00 €

Les desserts :

**Tarte aux pommes
("Fait maison")**

**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)**

**2 boules au choix de glace à la vanille, café ou chocolat
("Fait maison")**



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.