

Le menu Guinguette - La Carte

1 entrée au choix + 1 plat au choix + 1 dessert au choix : 29,00 €

Entrée + plat : 25,00 € - Plat + dessert: 25,00 €

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 Briec)

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 Beaupré, 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 Bréhannais - La ferme de Lintan / 56580 Bréhan)



A la carte : L'entrée 9,50 €

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

(Frais : Pectun maximus, pêche bretonne locale, Océan Atlantique Nord Est / En Direct du Pêcheur - 22120 Hillion)

Magret de canard fermier sauce au cidre fermier bio servie à part

(Frais : Canard / Ferme de Marie-Jeanne - 22 Andel -
Cidre / Cidrerie de la baie - 22 Planguenoual)

Assiette grand mix grill sauce au poivre servie à part

(Frais : Boeuf / Pièce à fondue Génisse croisée bleue de pure race,
Eleveur M. Michel Cousin - 22 St Guéno | Merguez et chipolatas
artisanales ainsi que côtelette d'agneau fermière : Moulec / 22 St Brieuc
Poitrine fumée artisanale : Me chacutier Denoual - 22 St Agathon)

Brochette de boeuf 250 grs sauce au poivre servie à part

(Frais : Pièce à fondue Génisse croisée bleue de pure race, Eleveur
M. Michel Cousin - 22 St Guéno)

Grande salade végétarienne

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



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 avec ou sans chantilly
(Frais : Le Potager de Paulette - 22 Plérin)

Assiette de fromages bretons

(Frais : Fondant d'Lintan, Bréhannais et Ti Guémené / La Ferme de Lintan - 56580 Bréhan et Fleur du Gouët BIO / Ferme les Prairies de la Noë - 22940 Plaintel)

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

Dame noire (2 boules de glace chocolat, 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)

Coupe horizon (Boule de sorbet fraise, boule de sorbet citron, fruits frais, coulis de fruits rouges et chantilly)

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

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



A la carte : Le dessert 9,50 €

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 : 16,50 €

Entrée + plat : 13.50 € - Plat + dessert : 13.50 €

Les entrées :

Terrine de campagne artisanale
(Frais : Moulec - 22 St Brieuc)

Oeufs mayonnaise
(Frais : Elevage avicole l'Oeuf de Beupré - 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 génisse croisée bleue de pure race , Eleveur M. Michel Cousin - 22 St Guéno)

Filet de poulet fermier sauce forestière
(Frais : Ferme de Marie-Jeanne - 22 Andel)

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 Bréhannais / La Ferme de Lintan - 56580 Bréhan)

Plat : 10,50 €

Les desserts :

Tarte aux pommes
(" frais maison")

Duo de fromages bretons
(Frais : Bréhannais / La ferme de Lintan - 56580 Bréhan et Fleur du Gouët BIO / Ferme des Prairies de la Noë - 22490 Plaintel)

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.

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

I entrée + I plat + I dessert au choix : 13.50

Entrée + plat : 11.50 - Plat + dessert : 11.50

Les entrées :

Terrine de campagne artisanale (Frais : Moulec / 22 St Brieuc)

**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 :

Filet de poulet fermier (Frais : Ferme de Marie-Jeanne - 22 Andel)

**Brochette de bœuf
(Frais : Pièce à fondue génisse croisée bleue de pure race - 22 St Guéno)**

**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***