

## 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 Briec  
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***