

Le menu Guinguette - La Carte

1 entrée au choix + 1 plat au choix + 1 dessert au choix : 29,50 €

Entrée + plat : 25,50 € - Plat + dessert: 25,50 €

Les entrées :

6 huitres creuses n° 2 (Frais : Ferme Marine Paimpolaise Arin - 22500 Paimpol)

Tarte aux légumes

(Frais : Légumes du Potager de Paulette / 22 Plérin et Le Panier de la Lande / 22 Ploufagran)

Assiette de charcuteries artisanales de Bretagne

(Frais : Terrine de campagne et rillettes à l'ancienne "maison". Jambon, saucisson à l'ail et andouille artisanaux de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon)

Camembert rôti (Frais : Demi camembert fermier de La Ferme Meugh'Lait / 22 St Rieul rôti au four avec confit d'oignons et dès de jambonneau artisanal de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon)

Oeuf cocotte

(Frais : Oeuf, crème fraîche fermière de La Ferme Meugh'Lait / 22 St Rieul, fromage Bréhannais - La ferme de Lintan / 56580 Bréhan, confit d'oignons, champignons et dès de jambonneau artisanal de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon)

Assiette gourmande

(Frais : Verrine de camembert fermier de La Ferme Meugh'Lait / 22 St Rieul rôti au four avec confit d'oignons et dès de jambonneau artisanal de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon, portion de tarte aux légumes et tranche de terrine de campagne à l'ancienne « maison » ainsi que demi gros œuf mimosa de plein air de Plésidy / 22)

Oeufs mimosas (Frais : Trois demi gros œufs de plein air de Plésidy / 22)

Salade de crudités (Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes du Potager de Paulette - 22190 Plérin et Le Panier de la Lande / 22 Ploufagran)

Salade Horizon (Frais : Salade verte, tomates et champignons du Potager de Paulette - 22190 Plérin et le Panier de la Lande / 22 Ploufagran, demi gros œuf de plein air de Plésidy, 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 10,00 €

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

(Frais : Cabillaud et langoustine - Océan atlantique nord est - moules de bouchots d'Hillion / Poissonnerie la Pêche Côtière, quartier Saint Lambert, 22000 St Brieuc)

Escalope de veau à la crème

(Frais : Noix pâtissière / Veau Croisé Limousin / M. Botrel, L'ecoincon, 22400 Lamballe)

Confit de canard à l'ancienne

(Frais : Ferme Gesbert / 2 rue Saint Plestan / 22400 Planguenoual)

Emincé de filet de poulet montagnard

(Frais : Poulet / Ferme de Marie-Jeanne - 22 Andel, champignons à la crème et jambon blanc artisanal de Maître Charcutier Denoual - 22 St Agathon, gratiné à la tomme - Ferme Meugh'lait / 22 St Rieul)

Brochette de boeuf 250 grs sauce au poivre servie à part

(Frais : Pièce à fondue / Blonde d'Aquitaine de Pure Race / M, Cousin Michel, La Touche Es Noblets / 22330 Le Mené - Légumes frais du Potager de Paulette / 22 Plérin)

Camembert gourmand et ses cochonailles

(Frais : Camembert fermier entier de La Ferme Meugh'lait de St Rieul / 22 accompagné de jambon, andouille, saucisson à l'ail et sec de Me Charcutier Denoual / 22 St Agathon)

Grande salade végétarienne

(Frais ; Salade verte avec tarte aux légumes, assortiment de crudités, légumes froids et chauds de : Au Potager de Paulette - 22190 Plérin et Le Panier de la Lande - 22 Ploufagran)

A la carte : Le plat 19,50 €

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 desserts :

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

Tarte aux pommes rustique accompagnée de boule de glace à la vanille Bourbon 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)

Mi-moelleux au chocolat fondant accompagné de boule de glace à la gousse de vanille Bourbon et chantilly ("Fait maison")

Assiette de fromages bretons (Frais : Fondant d'Lintan, Bréhannais et Ti Guéméné / La Ferme de Lintan - 56580 Bréhan)

Coupe du Royaume (Boules de glace fruits confits-Kirsch et boule rhum-raisins avec ou sans chantilly)

Coupe Plombières (Deux boules de glace fruits confits-Kirsch avec ou sans chantilly)

Coupe Rhum-raisins (Deux boules de glace rhum-raisins avec ou sans chantilly)

Coupe Menthe chocolat (Deux boules de glace menthe chocolat, Get 27 et chantilly)

Dame blanche (2 boules de glace à la gousse de vanille Bourbon, chocolat chaud et chantilly)

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

Café liégeois (Boule de glace à la gousse de vanille bourbon, boule de glace café, liqueur de café et chantilly)

Chocolat liégeois (Boule de glace à la gousse de vanille Bourbon, boule de glace chocolat, sauce chocolat chaud et chantilly)

Caramel liégeois (Boule de glace à la gousse de vanille bourbon, boule de glace caramel au beurre salé, sauce caramel au beurre salé et chantilly)

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

Fraise Melba (Boule de glace à la gousse de vanille Bourbon, boule de sorbet fraise, fraises, coulis de fraises et chantilly)

Sorbet citron, fraise ou melon (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 10,00 €

Coupes glacées « fait maison » élaborées avec lait et crème fraîche fermiers de Ferme Vache Meugh-Lait de St Rieul / 22 ainsi qu'oeufs frais de plein air de Plésidy / 22

Fruits frais provenant du Potager de Paulette / 22 Plérin et pour les pommes, Le Panier de la Lande / 22 Ploufagan

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 : 13.90

Entrée + plat : 11.90 - Plat + dessert : 11.90

Les entrées :

Terrine de campagne ("Fait maison")

Oeufs mayonnaise (Frais : Gros oeuf de plein air / 22 Pléridy)

Salade de crudités (Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes du Potager de Paulette - 22 Plérin et Le Panier de la Lande - 22 Ploufagran)

Les plats :

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

**Steak haché de bœuf "minute"
(Frais : Pièce à fondue / Blonde d'Aquitaine de Pure Race - M. Courin Michel. La Touche Es Noblets / 22330 Le Mené)**

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

Plat 8.90

Les desserts :

**Crème à la vanille aux oeufs à la gousse de vanille Bourbon
("Fait maison")**

**Salade de fruits avec ou sans chantilly
(Frais : Assortiment de saison du Potager de Paulette - 22 Plérin et Le Panier de la Lande - 22 Ploufagran)**

**2 Boules de glace chocolat, vanille Bourbon ou sorbet fraise au choix
(Avec ou sans chantilly)**

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

(Servi uniquement le midi du mardi au vendredi, sauf fériés)

Entrée + plat + dessert au choix : 16,90 €

Entrée + plat : 13.90 € - Plat + dessert : 13.90 €

Les entrées :

Oeufs mayonnaise (Frais : trois demi gros oeufs de plein air - 22 Plésidy)

Duo de terrine de campagne et rillettes à l'ancienne ("Fait maison")

Salade de crudités

(Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes du Potager de Paulette
- 22 Plérin et Le Panier de la Lande - 22 Ploufagran)

Les plats :

Filet de cabillaud fraîcheur

(Frais : Océan Atlantique nord est / Poissonnerie la Pêche Côtière, qu, St Lambert, 22000
Saint Brieuc)

Croque Monsieur rustique

(Frais : jambon supérieur artisanal de Me Charcutier Denoual - 22 St Agathon et
Le Bréhannais et Fondant d'Lintan râpés / La ferme de Lintan - 56580 Bréhan)

Retour du boucher grillé

(Frais : Pièce à fondue / Blonde d'Aquitaine de Pure Race / M. Cousin Michel, La Touche Es
Noblets, 22330 le Mené)

Filet de poulet sauce forestière

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

Grande salade Horizon

(Frais : Salade verte, tomates et champignons du Potager de Paulette - 22 Plérin,
et Le Panier de la Lande - 22 Ploufagran , demi gros oeuf de plein air de Plésidy, jambon
supérieur artisanal de Me Charcutier Denoual - 22 St Agathon et toasts chauds de
Bréhannais / La Ferme de Lintan - 56580 Bréhan)

Plat : 10,90 €

Les desserts :

Crème vanille aux oeufs à la gousse de vanille Bourbon
(" Fait maison")

Tarte aux pommes
(" Fait maison")

Salade de fruits du Potager de Paulette - 22 Plérin
(" Fait maison")

2 boules de glace gousse de vanille Bourbon , café, chocolat ou sorbet fraise
(" Fait maison")

Duo de fromages bretons
(Frais : Le Bréhannais et Fondant d'Lintan / La ferme de Lintan - 56580
Bréhan)

Crèmes glacées et desserts « fait maison » élaborés avec lait et crème fraîche fermiers de Ferme Vache Meugh-Lait de St Rieul / 22 ainsi que gros oeufs frais de plein air de Plésidy / 22

Salades de fruits, tartes et sorbets « fait maison » élaborés avec fruits frais du Potager de Paulette / 22 Plérin et Le Panier de la Lande / 22 Ploufagran

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

PLANCHE APERITIVE de cochonnailles et fromages bretons:

(Produits frais de Me Charcutier Denoual - 22 St Agathon, Moulec - 22 St Brieuc et la Ferme
de Lintan - 56 Bréhan)

Pour 2 personnes : 13,00 € - Pour 3 personnes : 19,00 €
Pour 4 personnes : 25,00 €

LES COCKTAILS :

Sans Alcool

- LUCIE 33 cl : Fruits frais de saison avec sirop de fraise, jus d'orange, jus d'ananas7,50 €
- INDIEN 33 cl : Fruit frais de saison sirop de grenadine, Orangina7,50 €

Avec Alcool

- HORIZON BRETAGNE 33 cl : 4cl de rhum blanc, cidre et sirop de grenadine8,50 €
- ICE SANARY 33 cl : Liqueur de pêche, vin rosé sec et limonade8,50 €
- ICE CASSIS 33 cl : Liqueur de Cassis, vin rosé sec et limonade8,50 €
- ICE PLOUGASTEL 33 cl : Liqueur de fraise de Plougastel, vin Rosé sec et limonade8,50 €
- PUNCH HORIZON 33 cl : 4cl de rhum blanc, fruits frais de saison et jus d'orange9,50 €
- LUCIFER 33 cl : 4cl de rhum blanc Bacardi, jus d'orange jus d'ananas, sirop de fraise et fruits
frais de saison9,50 €
- INDIANA 33 cl : 4 cl de rhum blanc Bacardi, Orangina, sirop de grenadine et fruits frais de
saison9,50 €

LA BRETAGNE

SANS ALCOOL

Breizh Cola Le Cola du Phare Ouest de 33 cl.....3,80 €

Jus de Pomme Bio 100% pur jus non filtré / Cidrerie de la Baie

Le verre 33 cl 3,80 €

La bouteille 75 cl9,50 €

AVEC ALCOOL

Kir breton Cassis : Crème de Cassis et cidre brut 12 cl3,80 €

BOUTEILLES DE CIDRE

Cidre Fermier Brut Bio 33 cl 5,5% vol Cidrerie de la Baie.....3,80 €

Cidre Fermier Brut Bio 75 cl 5,5%vol Cidrerie de la Baie.....9,50 €

Cidre Fermier Demi - Sec Bio 75 cl 4,5%vol Cidrerie de la Baie9,50 €

BIERES DE SAINT BRIEUC - Brasserie La Guernouillette / 22000 Saint Brieuc

BLONDE L'Horizonnette Blonde 4,5% vol.....5,70 €

BLANCHE N' eus Ket Ken - Premium Lager 33 cl 4,1% vol.....5,70 €

BRUNE La Griffonne Weisen Bock 33 cl 6,5% vol.....5,70 €

WHISKY (Servis à la demande avec Coca, jus d'orange ou Perrier sans supplément)

W.B Whisky Breton (Distillerie Warenghem / Lannion - Bretagne) 40% vol

Le Baby 2 cl3,80 €

Le Whisky 4 cl5,70 €

EDDU a base de Whisky de blé noir, Vieilli en fût de chêne de France
(Distillerie des Menhirs / Pont Menhir - 29700 Plomelin) 40%vol

Le Baby 2 cl 4,80 €

Le Whisky 4 cl7,60 €

Eaux minérales ou fines bulles PLANCOËT

Eau minérale Plancoët 50 cl2,90 €

Eau minérale Plancoët 100 cl3,90 €

Eau minérale fines bulles Plancoët 50 cl2,90 €

Eau minérale fines bulles Plancoët 100 cl3,90 €

LES APERITIFS

Kir vin blanc petit pont pays d'oc 12 cl.....	3.80 €
(Crème Cassis ou Mûre ou Griotte ou Pêche ou fraise de plougastel ou sirop de violette)	
Kir pétillant Brut de Charvis 12 cl.....	4.80 €
(Crème Cassis ou Mûre ou Griotte ou Pêche ou fraise de plougastel ou sirop de violette)	
Pétillant Brut de Charvis	4,30 €
Verre de vin blanc, rosé ou rouge : Choix à faire votre choix dans la carte des vins.....	3,80 €
Martini Rouge ou Blanc ou suze ou porto rouge 4 cl.....	3,80 €
Ricard 2cl.....	3.80 €

LES SIROPS, SODAS, JUS DE FRUITS

Jus de fruit orange, ananas, tomate 25 cl.....	3.80 €
Sirop à l'eau 25 cl	3.40 €
(Menthe, fraise, grenadine, citror ou violette)	
Diabolo limonade 25 cl	3.80 €
(Menthe, fraise, grenadine, citror ou violette)	
Limonade nature 25 cl	3.40 €
Soda Schweppes agrum 33cl	3.80 €
Orangina 33cl	3.80 €
Breizh thé glacé saveur pêche 33cl	3.80 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café ou café allongé	1.90 €
Thé ou infusion	2.90 €

Notre Sélection de Vins

La Bouteille 75 cl.....	22.00 €
Le Verre 12.5 cl.....	3.80 €
Le Pichet 25 cl.....	7.50 €
Le Pichet 50 cl.....	14.50 €

Rosés

PAYS D'OC Le Petit Pont 12.5%
CABERNET D'ANJOU Domaine d'hommé bio moelleux 12%
MEDITERRANEE Teres Famille Savatier 12,5%

Blancs

PAYS D'OC Le Petit Pont 12.5%
CHARDONNAY PAYS D'OC Domaine de Castelnau Les Ronces 13%
COTES DE GASCOGNE Sec Fruité Colombard - Gros Manseng Domaine de Miselle 11,5%
BORDEAUX Opi moelleux 11%

Rouges

PAYS D'OC Le Petit Pont Réserve 12,5%
SAINT – CHINIAN Coteau des Griottes 12,5%
COTES DU RHONE Magie d'une Terre 13,5%
BORDEAUX SUPERIEUR Château Messaya 13.5%

Nos Vins de Prestige

La Bouteille 75cl.....	32.50 €
------------------------	---------

Rouges

SAINT EMILION Château Jupille 13%
GIGONDAS Le pas de Montmirail 14,5%

Champagne et Vins Mousseux :

MOUSSEUX BRUT , Brut de Charvis Méthode traditionnelle 12%	
La Bouteille 75cl.....	17.50 €

CHAMPAGNE Max Cochut BRUT 12%

La Bouteille 75cl.....	43,00 €
------------------------	---------

PRODUCTEURS
LOCAUX



Affichage obligatoire des allergènes reconnus – Du 29/06 au 04/07/2021 inclus

Céréales contenant du gluten (Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souches hybridées) et produits à base de céréales :

PAIN – TOASTS ET TARTINES (SALADES) - CROUTONS A L'AIL – GATEAUX – TARTES
FEUILLETES – MI-MOELLEUX AU CHOCOLAT – PALMIERS

Crustacés et produits à base de crustacés : HUITRES – CASSOLETTE DE LA MER

Oeufs et produits à base d'oeufs :

MAYONNAISE – CREME BRULEE – MOUSSE AU CHOCOLAT – CREMES GLACEES – QUICHES
– CREME A LA VANILLE- GATEAUX – FLAN DE LEGUMES – TARTE AUX POMMES
SORBETS – CREME VANILLE – MI-MOELLEUX AU CHOCOLAT – FLAN DE LEGUMES

Arachides et produits à base d'arachide : XXX

Poissons et produits à base de poissons :

CASSOLETTE DE LA MER – CABILLAUD FRAICHEUR –

Gélatine de poisson utilisée comme support d'arôme : XXX

Soja et produits à base de soja : XXX

Laits et produits à base de lait :

CREMES GLACEES – FROMAGES (CAMEMBERT ROTI, SALADES DE CHEVRE CHAUD,
ASSIETTE DE FROMAGES) - PUREE DE POMMES DE TERRE – FLAN DE LEGUMES – TARTE
AUX POMMES CLASSIQUE - QUICHES

Fruits à coques (Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil et Queensland ainsi que pistaches :

COUPES GLACEES - GATEAUX

Céleri et produits à base de céleri : XXX

Moutarde et produits à base de moutarde : VINAIGRETTE – MAYONNAISE – TOASTS APERITIFS -
KETCHUP

Graines de sésame et produits à base de sésame – Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de
10 mg/kg ou 100 mg/l – Lupin et produits à base de lupin : XXX

Lysozyme (produit à partir d'oeufs) utilisé dans le vin. Albumine (produite à base d'oeufs) utilisée comme
agent de clarification dans le vin et dans le cidre : XXX

Huile essentielle de moutarde et graines de moutarde :

VINAIGRETTE – MAYONNAISE –

*Oléorésine de graines de moutarde. Huile essentielle de feuilles et graines de céleri. Oléorésines de graines
de céleri : XXX*

***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***