

## 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 )

#### **Assiette de charcuteries artisanales de Bretagne**

( Frais : Terrine de campagne et rillettes "maison". jambon et andouille artisanaux de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon )

#### **Tarte aux légumes**

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

**Camembert rôti** ( Frais : Demi camembert fermier de La Ferme Meugh'Lait / 22 St Rioul rôti au four, confit d'oignons de Roscoff 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 Rioul, 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 )

**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 )

### **Confit de canard à l'ancienne**

( Frais : Ferme Gesbert - 22 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)

### **Escalope de veau à la crème**

( Frais : Noix pâtissière / Veau Croisé blond / EARL Rebours, 98 le Bouillon 22 Pledran )

### **Brochette de boeuf 250 grs sauce au poivre servie à part**

( Frais : Coeur de Rumsteak / Viande à Race Blonde d'Aquitaine / 22 Saint-Gilles-Vieux-Marché - 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 assortiment de crudités et 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 )

**Mi-moelleux au chocolat fondant** accompagné de boule de glace à la gousse de 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 )

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

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

**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 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 )

**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 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**

***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 )**

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

**Steak haché de bœuf "minute"**

**( Frais : Coeur de rumsteak / Viande à race Blonde d'Aquitaine - 22 Saint-Gilles-Vieux-Marché )**

**Plat 8.90**

**Les desserts :**

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

**Salade de fruits**

**( 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 : Cœur de rumsteak / Viande à race Blonde d'Aquitaine / 22 Saint-Gilles-Vieux-  
Marché )

#### 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'ananas .....7,50 €
- INDIEN 33 cl : Fruit frais de saison sirop de grenadine, Orangina .....7,50 €

#### **Avec Alcool**

- HORIZON BRETAGNE 33 cl : 4cl de rhum blanc, cidre et sirop de grenadine .....8,50 €
- ICE SANARY 33 cl : Liqueur de pêche, vin rosé sec et limonade .....8,50 €
- ICE CASSIS 33 cl : Liqueur de Cassis, vin rosé sec et limonade .....8,50 €
- ICE PLOUGASTEL 33 cl : Liqueur de fraise de Plougastel, vin Rosé sec et limonade .....8,50 €
- PUNCH HORIZON 33 cl : 4cl de rhum blanc, fruits frais de saison et jus d'orange .....9,50 €
- LUCIFER 33 cl : 4cl de rhum blanc Bacardi, jus d'orange jus d'ananas, sirop de fraise et fruits  
frais de saison .....9,50 €
- INDIANA 33 cl : 4 cl de rhum blanc Bacardi, Orangina, sirop de grenadine et fruits frais de  
saison .....9,50 €

## 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 cl .....9,50 €

### AVEC ALCOOL

Kir breton Cassis : Crème de Cassis et cidre brut 12 cl .....3,80 €

### 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 Baie .....9,50 €

### 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 cl .....3,80 €

Le Whisky 4 cl .....5,70 €

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 cl .....7,60 €

### Eaux minérales ou fines bulles PLANCOËT

Eau minérale Plancoët 50 cl .....2,90 €

Eau minérale Plancoët 100 cl .....3,90 €

Eau minérale fines bulles Plancoët 50 cl .....2,90 €

Eau minérale fines bulles Plancoët 100 cl .....3,90 €



## 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 09/06 au 13/06/2021 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

Œufs et produits à base d'œufs :

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'œufs ) utilisé dans le vin. Albumine ( produite à base d'œufs ) 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***