

Le menu Guinguette

(Disponible du mardi au samedi soir inclus ainsi que le dimanche midi et jours fériés)

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 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 / 22000 St Agathon, tranche de terrine de campagne à l'ancienne "fait maison", portion de tarte aux légumes et demi gros œuf mimosa de plein air de Plésidy / 22)

Assiette de charcuteries artisanales de Bretagne

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

Tarte aux légumes

(« Fait maison »)

Camembert rôti

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

Œufs mimosas

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

Salade de crudités

(Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes)

Salade Horizon (Frais : Salade verte, tomates et champignons, 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, langoustine et moules de bouchot : Océan atlantique nord est / Poissonnerie la Pêche Côtière, quartier Saint Lambert, 22000 St Brieuc)

Confit de canard à l'ancienne

(Frais : Ferme Gesbert - 22 Planguenoual)

Brochette de boeuf 250 grs sauce au poivre servie à part

(Frais : Pièce à fondue / Génisse croisée bleue / Eleveur M. Moulec, Le Bourgneuf - 22430 Ploufragan)

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 de la ferme Meugh'lait / 22 St Rieul)

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 artisanaux de Me Charcutier Denoual / 22 St Agathon)

Grande salade végétarienne

(Frais : Salade verte avec assortiment de crudités et légumes froids et chauds)

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

Mi-moelleux au chocolat fondant accompagné de boule de glace café et chantilly

Dessert gourmand

(Frais : Mousse au chocolat, crème brûlée, tarte aux pommes et salade de fruits frais)

Tarte aux pommes rustique accompagnée de boule de glace Plombières et chantilly

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

Coupe Royaume (Boule de glace fruits confits-Kirsch et boule de glace 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)

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 fruits frais 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

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)

Les plats :

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

Steak haché de bœuf "minute"

(Frais : Pièce à fondue / Génisse croisée bleue / Eleveur M. Moulec. le Bourgneuf - 22430 Ploufragan)

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

("Fait maison")

**2 Boules de glace chocolat, vanille gousse de 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 œufs 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)

Les plats :

Filet de cabillaud sauce aux petits légumes

(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 Bréhannais et Fondant d'Lintan râpés / La ferme de Lintan - 56580 Bréhan)

Retour du boucher grillé

(Frais : Pièce à fondue / Génisse croisée bleue / Eleveur M. Moulec, le Bourgneuf - 22440 Ploufragan)

Filet de poulet sauce forestière

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

Grande salade Horizon

(Frais : Salade verte, tomates et champignons , 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)

Grande salade végétarienne

(Frais : Salade verte et assortiment de légumes froids et chauds)

Plat : 10,90 €

Les desserts :

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

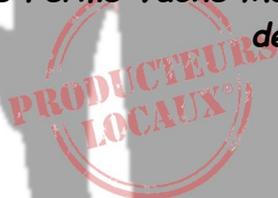
Tarte aux pommes
(" Fait maison")

Salade de fruits frais
(" 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



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 €

Pichet 50 cl5,50 €

AVEC ALCOOL

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

Kir Impériale HorizBrezh Liqueur de mandarine et cidre brut 12cl.....4,80 €

BOUTEILLES DE CIDRE

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

Cidre Fermier Demi-Sec 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 Gazeuse San Pellegriono 50 cl2,90 €

Eau minérale Gazeuse San Pellegriono 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

CABERNET D'ANJOU Domaine d'hommé A.C.A.C " Demi-Sec " **BIO** 12%
PAYS D'OC Le Petit Pont Réserve I.G.P 12.5 %
PAYS D'OC Oh La La c'est bon I.G.P. 12.5%
MEDITERRANEE Teres Famille Savatier I.G.P 12,5%

Blancs

GARD Mas Compagne I.G.P " Sec " **BIO** 12%. Idéal sur apéritif, salade, poissons
ANJOU CHENIN SEC Domaine d'hommé A.A.C " Sec " **BIO** 12%. Idéal sur fruits de mer, poissons
PAYS D'OC Le Petit Pont Réserve I.G.P 12.5%
CHARDONNAY PAYS D'OC Domaine de Castelnau Les Ronces I.G.P 13%
COTES DE GASCOGNE Sec Fruité Colombard - Gros Manseng Domaine de Miselle I.G.P 11,5%
COTES DE DURAS La Grappe d'Arnaud moelleux A.O.C.D.C 14%

Rouges

SAINT CHINIAN Domaine des Mathurins A.O.P **BIO** 13,5%. Idéal sur grillade et fromages.
COTEAUX BOURGUIGNONS Domaine Moulin de Foulot A.C.B.C **BIO** 12,5%. Croquant et fruité.
SAINT GUILHEM LE DESERT La Tournée des Grands Ducs I.G.P **BIO** 14%. Idéal sur viandes, salades.
SAUMUR Mas Compagne A.S.C **BIO** 14%. Idéal sur viandes et fromages.
PAYS D'OC Le Petit Pont Réserve I.G.P 12,5%
SAINT – CHINIAN Coteau des Griottes A.S.C.P 12,5%
COTES DU RHONE Magie d'une Terre A.O.P 13,5%
BORDEAUX SUPERIEUR Château Messaya A.B.S.C 14,5%

Nos Vins de Prestige

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

Rouges

SAINT EMILION Château Jupille A.S.E.C 14,5%
GIGONDAS Le pas de Montmirail A.G.P 14,5% Artisans Vignerons
LIRAC Domaine La Coste du Puy A.L.C **BIO** 14,5% Artisans Vignerons

Champagne et Vins Mousseux :

MOUSSEUX BRUT , Brut de Charvis Méthode traditionnelle 12%

La Bouteille 75cl.....	17.50 €
------------------------	---------

CHAMPAGNE Max Cochut BRUT Premier Cru 12% Récoltant

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