

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)

Parmentier de cabillaud aux petits légumes (Frais : Océan Atlantique nord est / Poissonnerie la Pêche Côtière, quartier Saint Lambert- 22000 Saint Brieuc)

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)

Tarte aux légumes

(« Fait maison »)

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)

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)

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 :

Noix de Saint-Jacques à la bretonne

(Frais : Pectun Maximus / Pêche bretonne locale / Océan atlantique nord est / En Direct du Pêcheur - 22120 Hillion)

Confit de canard à l'ancienne

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

Brochette de boeuf sauce au poivre servie à part

(Frais : Pièce à fondue / Génisse croisée Parthenaise / Eleveur M. Cousin - 22 St Gouéno)

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 cochonnailles

(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 :

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

Salade de fruits frais avec ou sans chantilly

Tarte aux pommes rustique accompagnée de boule de glace Plombières (Fruits confits-Kirsch) et chantilly

Dessert gourmand

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

Mi-moelleux au chocolat fondant accompagné de boule de glace à la gousse de vanille Bourbon et chantilly

Coupe Royaume (Boule de glace fruits confits-Kirsch et boule de glace rhum-raïsans avec ou sans chantilly)

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

Coupe Rhum-raïsans (Deux boules de glace rhum-raïsans 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 (Deux boules de sorbet fraise , fruits frais 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 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 Parthenaïse / Eleveur M. Cousin- 22 St Gouéno)

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 :

Parmentier de cabillaud 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 Parthenaise / Eleveur M. Cousin, 22 St Gouéno)

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 :

Duo de fromages bretons

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

Crème vanille aux oeufs à la gousse de vanille Bourbon

(" Fait maison ")

Tarte aux pommes

(" Fait maison ")

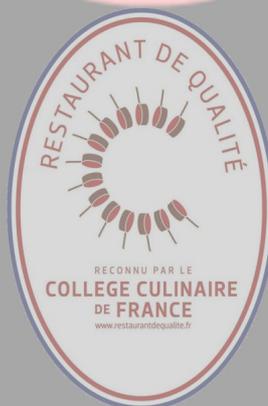
Salade de fruits frais

(" Fait maison ")

2 boules de glace gousse de vanille Bourbon , café, chocolat ou sorbet fraise

(" Fait maison ")

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 / Le Lamballais

Le verre 33 cl 3,80 €

Bouteille 100 cl8,50 €

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 cl 3,80 €

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 Plancoët 50 cl2,90 €

Eau minérale Gazeuse 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 Adrien Romet Méthode traditionnelle 12 cl.....	4.80 €
(Crème Cassis ou Mûre ou Griotte ou Pêche ou fraise de plougastel ou sirop de violette)	
Pétillant Brut Adrien Romet Méthode traditionnelle 12 cl	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 La Croix des Loges 11% M
SAINT CHINIAN L'Excellence de Saint Laurent note de fraîcheur parfumée fruits frais 13% M
MEDITERRANEE Teres Famille Savatier 12,5% A
PAYS D'OC Le petit Pont Réserve 12.5% J

Blancs

COTES DE BERGERAC La fleur de Mondésir **moelleux** 11,5% M
PAYS D'OC Le petit Pont Réserve 12.5% J
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE Domaine de la Salmonière **Sec** 12% A
ALSACE SYLVANER VIEILLE VIGNE Boeckler **Sec** 13% A
SAUVIGNON VAL DE LOIRE Le Haut Clos **Sec** 12% A
CHARDONNAY COTEAUX DE BEZIERS Domaine Pierre BELLE 13% A
COTES DE GASCOGNE **Sec Fruité** Colombard - Gros Manseng Domaine de Miselle 11,5% J

Rouges

PAYS D'OC Le petit Pont Réserve 12.5% J
SAINT-CHINIAN L'Excellence de Saint Laurent 13% M
BORDEAUX SUPERIEUR Les Rocs du Barry 13% A
LANGUEDOC Domaine Guinand 14,5% A
SAUMUR CHAMPIGNY Cuvée Tradition Clos des Cordeliers 13% A
COTES DU RHONE Magie d'une Terre 13,5% J
SAINT GUILHEM LE DESERT La Tournée des Grands Ducs 14% J

Nos Vins de Prestige

La Bouteille 75cl.....	32.50 €
Rouges	
SAINT EMILION Château Jupille 14,5% J	
GIGONDAS Le pas de Montmirail 14,5% Artisans Vignerons J	
LIRAC Domaine La Coste du Puy BIO 14,5% Artisans Vignerons J	

Champagne et Vins Mousseux :

MOUSSEUX BRUT , Adrien Romet Méthode traditionnelle 11,5% M	
La Bouteille 75cl.....	17.50 €
CHAMPAGNE Max Cochut BRUT Premier Cru 12% Récoltant J	
La Bouteille 75cl.....	43,00 €