

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 : 30,00 €

Entrée + plat : 26,00 € - Plat + dessert: 26,00 €

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 et dès de poitrine braisée artisanale 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 poitrine braisée artisanale de Maître charcutier Roland Denoual / 22000 St Agathon, tranche de terrine de campagne à l'ancienne et portion de tarte aux légumes "fait maison", demi gros œuf mimosa de plein air de Plésidy / 22)

Assiette de charcuteries artisanales de Bretagne

(Frais : Terrine de campagne et rillettes "fait maison". Jambon supérieur, 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 10,50 €

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « 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)

Brochette de boeuf sauce au camembert fermier ou au poivre servie à part

(Frais : Blonde d'Aquitaine de pure race / Eleveur M. Gautier / Moulin du bois
- 22 Senven-Lehart)

Emincé de filet de poulet montagnard

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

Assiette grand mix grill sauce blanche aux fines herbes servie à part

(Frais : Brochette de boeuf / Blonde d'Aquitaine de pure race / Eleveur M. Gautier
/ Moulin du bois - 22 Senven-Lehart | Merguez et chipolatas artisanales :
Moulec / 22 St Briec, Poitrine braisée artisanale : Me charcutier Denoual - 22 St
Agathon et pièce de filet de poulet fermier : ferme de Marie-Jeanne - 22 Andel)

Fondue gourmande de camembert

(Frais : Camembert fermier de La Ferme Meugh'lait de
St Rieul /22 accompagné de jambon supérieur, andouille, saucisson à l'ail et poitrine
braisée artisanaux de Me Charcutier Denoual / 22 St Agathon, pièce de filet de
poulet de la ferme de Marie-Jeanne / 22 Andel ainsi que pdt grenaille, salade et
cruautés)

Fondue végétarienne de camembert

(Frais : Camembert fermier de La Ferme Meugh'lait de
St Rieul /22 accompagné de pdt grenaille, salade, légumes et cruautés)

Grande salade végétarienne

(Frais : Salade verte avec assortiment de cruautés et légumes froids et chauds,
fondue de poireaux, flan et tarte aux légumes)

A la carte : Le plat 20,00 €

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « 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 à la gousse de vanille Bourbon 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

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

Dame blanche (2 boules de glace à la gousse de vanille Bourbon, 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 multifruits, fruits frais, coulis de fraises fraîches et chantilly)

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

Sorbet citron, fraise ou multifruits (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 10,50 €

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « 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 : 14.00

Entrée + plat : 12.00 - Plat + dessert : 12.00

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 supérieur 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" servi à point
(Frais : Blonde d'Aquitaine de pure race / Eleveur M. Gautier-
Moulin du bois / 22 Senven-Lehart**

Plat 9.00

** Note de service DGS/SD7/DHOS/E2/DGAS/2B n° 2007-167 du 23 avril 2007 relative à des recommandations concernant la cuisson des steaks hachés dans le cadre de la prévention des infections à la bactérie Escherichia coli O157 :H7 pour les professionnels de la restauration :*

- une cuisson à coeur du steak haché permet d'éliminer les bactéries Escherichia coli O157 :H7. Ce mode de cuisson peut être considéré comme assainissant d'après un avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) (cf. note 5) . Il correspond à une température à coeur de 65° C.

Mais il faut impérativement pour les consommateurs sensibles cuire « à coeur » les steaks hachés c'est-à-dire à 65° C (cf. note 1))

Les desserts :

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 véritable et sincère « 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 : 17,00 €

Entrée + plat : 14.00 € - Plat + dessert : 14.00 €

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)

Retour du boucher grillé sauce au poivre servie à part

(Frais : Blonde d'Aquitaine de pure race / Eleveur M. Gautier, Moulin du bois, 22 Senven-Lehart)

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 : 11,00 €

Notre service se termine à 13h00 et nous fermons à 14h30.

Merci pour votre compréhension

Les desserts :

Duo de fromages bretons

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

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 ")

**PRODUCTEURS
LOCAUX**

RESTAURANT DE QUALITE

Plats élaborés par nos Chefs
100%
Fait Maison
à base de produits frais

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux.

Notre service se termine à 13h00 et nous fermons à 14h30.

Merci pour votre compréhension

PLANCHE APERITIVE
Assortiment gourmand de cochonnailles et fromages
fermiers bretons:

(Produits frais de Me Charcutier Denoual - 22 St Agathon - 22 St Brieuc et la Ferme de Lintan
- 56 Bréhan, rillettes et terrine de campagne « fait maison »)

Pour 2 personnes : 14,00 € - Pour 3 personnes : 20,00 €
Pour 4 personnes : 26,00 €

LES COCKTAILS :

Sans Alcool

LUCIE 33 cl : Fruits frais de saison avec sirop de fraise, jus d'orange, jus d'ananas8,00 €

INDIEN 33 cl : Fruit frais de saison sirop de grenadine, Orangina8,00 €

Avec Alcool

LES AMOUREUX CHAMPAGNE 33 cl : 2cl de liqueur de mandarine imperiale, 2 cl de liqueur de pêche et Champagne Brut Pascal WALCZAK Prestige.....10,00 €

HORIZON BRETAGNE 33 cl : 4cl de rhum blanc, cidre et sirop de grenadine10,00 €

ICE SANARY 33 cl : Liqueur de pêche, vin rosé sec et limonade10,00 €

ICE CASSIS 33 cl : Liqueur de Cassis, vin rosé sec et limonade10,00 €

ICE FRAISE 33 cl : Liqueur de fraise, vin Rosé sec et limonade10,00 €

PUNCH HORIZON 33 cl : 4cl de rhum blanc, fruits frais de saison et jus d'orange10,00 €

LUCIFER 33 cl : 4cl de rhum blanc Bacardi, jus d'orange jus d'ananas, sirop de fraise et fruits frais de saison10,00 €

INDIANA 33 cl : 4 cl de rhum blanc Bacardi, Orangina, sirop de grenadine et fruits frais de saison10,00 €

LA BRETAGNE

SANS ALCOOL

Breizh Cola Le Cola du Phare Ouest de 33 cl.....	4,00 €
Breizh Cola zéro Le Cola du Phare Ouest de 33 cl.....	4,00 €
Breizh Thé Thé glacé saveur pêche de 33 cl	4,00 €

Jus de Pomme Bio / Le Lamballais

Le verre 33 cl	4,00 €
Bouteille 100 cl	10,00 €

AVEC ALCOOL

Kir breton Cassis : Crème de Cassis et cidre brut 12 cl	4,00 €
Kir Impériale HorizBrezh 2cl Liqueur de mandarine et cidre brut 12cl.....	5,00 €

BOUTEILLES DE CIDRE

Cidre du prest 33 cl 5% vol Cidrerie benoit	4,00 €
Cidre Fermier Brut Bio 33 cl 5,5% vol Cidrerie de la Baie.....	4,00 €
Cidre Fermier Demi-Sec Bio 33 cl 5,5% vol Cidrerie de la Baie.....	4,00 €

Cidre Fermier Brut Bio 75 cl 5,5%vol Cidrerie de la Baie.....	8,00 €
Cidre Fermier Demi - Sec Bio 75 cl 4,5%vol Cidrerie de la Baie	8,00 €

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

LA GUERNOUILLETTE Blonde Light avec amertume 33cl 3,2% vol.....	6,00 €
BLONDE L'Horizonnette Blonde 33cl 4,5% vol.....	6,00 €
BLANCHE N' eus Ket Ken - Premium Lager 33 cl 4,1% vol.....	6,00 €
BRUNE La Griffonne Weisen Bock 33 cl 6,5% vol.....	6,00 €

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	4,00 €
Le Whisky 4 cl	7,00 €

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	5,00 €
Le Whisky 4 cl	8,00 €

Eaux minérales ou fines bulles PLANCOËT

Eau minérale Plancoët 50 cl	3,00 €
Eau minérale Plancoët 100 cl	4,00 €
Eau minérale Gazeuse Plancoët 50 cl	3,00 €
Eau minérale Gazeuse Plancoët 100 cl	4,00 €

PLANCHE APERITIVE
Assortiment gourmand de cochonnailles et fromages
fermiers bretons:

(Produits frais de Me Charcutier Denoual - 22 St Agathon - 22 St Brieuc et la Ferme de Lintan
- 56 Bréhan, rillettes et terrine de campagne « fait maison »)

Pour 2 personnes : 14,00 € - Pour 3 personnes : 20,00 €
Pour 4 personnes : 26,00 €

LES COCKTAILS :

Sans Alcool

LUCIE 33 cl : Fruits frais de saison avec sirop de fraise, jus d'orange, jus d'ananas8,00 €
INDIEN 33 cl : Fruit frais de saison sirop de grenadine, Orangina8,00 €

Avec Alcool

LES AMOUREUX CHAMPAGNE 33 cl : 2cl de liqueur de mandarine imperiale, 2 cl de liqueur de pêche et Champagne Brut Pascal WALCZAK Prestige.....10,00 €
HORIZON BRETAGNE 33 cl : 4cl de rhum blanc, cidre et sirop de grenadine10,00 €
ICE SANARY 33 cl : Liqueur de pêche, vin rosé sec et limonade10,00 €
ICE CASSIS 33 cl : Liqueur de Cassis, vin rosé sec et limonade10,00 €
ICE FRAISE 33 cl : Liqueur de fraise, vin Rosé sec et limonade10,00 €
PUNCH HORIZON 33 cl : 4cl de rhum blanc, fruits frais de saison et jus d'orange10,00 €
LUCIFER 33 cl : 4cl de rhum blanc Bacardi, jus d'orange jus d'ananas, sirop de fraise et fruits frais de saison10,00 €
INDIANA 33 cl : 4 cl de rhum blanc Bacardi, Orangina, sirop de grenadine et fruits frais de saison10,00 €

Notre Sélection de Vins

La Bouteille 75 cl.....	24.00 €
Le Verre 12.5 cl.....	4.00 €
Le Pichet 25 cl.....	8.00 €
Le Pichet 50 cl.....	16.00 €

Rosés

CABERNET D'ANJOU Domaine de l'Eté 11% **Moelleux. En direct du Domaine**

ROSE DE LOIRE Domaine de l'Eté 12% **Sec. En direct du Domaine**

MEDITERRANEE Teres Famille Savatier 12,5% **Sec**

Blancs

COTEAUX DU LAYON Domaine de l'Eté 11% **moelleux. En direct du Domaine**

ANJOU Château des Rochettes Pièces du Moulin 14% **Sec Cépage Chenin. En direct du Domaine**

ALSACE GEWURZTRAMINER René KIENTZ Fils **Mi moelleux 13,5%. En direct du Domaine**

ALSACE PINOT GRIS René KIENTZ Fils **Sec 13%. En direct du Domaine**

CHARDONNAY COTEAUX DE BEZIERS Domaine Pierre BELLE **Sec légèrement fruité 13%**

COTES DE GASCOGNE Sauvignon- Gros Manseng Maison FONTAN **Sec Fruité 12%**

Rouges

ANJOU Château des Rochettes Vieilles Vignes 13,5%. **En direct du Domaine**

ANJOU VILLAGES Château des Rochettes Pièces du Moulin 14,5%. **En direct du Domaine**

ALSACE PINOT NOIR René KIENTZ Fils 13%. **En direct du Domaine**

BORDEAUX SUPERIEUR Les Rocs du Barry 13%

SAUMUR CHAMPIGNY Cuvée Tradition Clos des Cordeliers 13%

COTES DU RHONE Domaine Amido 14%

SAINT-CHINIAN Domaine Moulinier Tradition 13,5%

Crémant Mousseux selon arrivage Loire ou Alsace

CREMANT DE LOIRE BRUT Domaine de l'Eté 12,5%. **En direct du Domaine**

CREMANT D'ALSACE BRUT René KIENTZ Fils 12,5% .**En direct du Domaine**

La Bouteille 75cl.....30.00 €

CREMANT DE LOIRE BRUT Château des Rochettes Cuvée 15'49 (100% chardonnay , Crémant de Loire haut de gamme) 12,5%. **En direct du Château**

La Bouteille 75cl.....40.00 €

Champagne

CHAMPAGNE PRESTIGE BRUT Pascal WALCZAK Les Riceys Viticulteur Manipulant 12,5%. **En direct du Domaine**

La Bouteille 75cl.....50.00 €