Menu Guinguette

1 entrée au choix + 1 plat au choix + 1 dessert au choix : 33,00 €

Entrée + plat : 29,00 € - Plat + dessert: 29,00 €

Les entrées :

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

Tarte aux légumes (« Fait maison »)

Tartine au chèvre (« Fait maison »)

(Frais : Béchamel, pdt, chèvre de la ferme de ma Vallée - 22150 Plouguenast , confit d'oignons et dès de poitrine braisée artisanale 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, confit d'oignons et dès de poitrine braisée artisanale de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon)

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)

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)

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 12,00 €

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « fait maison » avec l'utilisation exhaustive 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)

Parmentier d'effiloché de cochon confit

(Frais : M. Belnard Arsène - Le champ jauny - 22330 Plessala)

Emincé de filet de poulet montagnard

(Frais : Poulet / Ferme de Max, Ouilloren - 22200 Pabu, champignons à la crème, jambon blanc supérieur et artisanal de Maître Charcutier Denoual - 22 St Agathon, gratiné à la tomme de la ferme Meugh'lait / 22 St Rieul)

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

(Frais : Limousine de pure race / Eleveur M. Huet - 22100 St-Hélen)

Grande salade au chèvre

(Frais : Salade verte, tomates, champignons et pdt grenaille, poitrine braisée émincée de Maître Charcutier Denoual - 22 St Agathon, bacon de la ferme de Max / 22200 Pabu, toasts chauds de chèvre de la ferme de ma Vallée - 22150 Plouguenast et oeuf au plat)

Grande salade végétarienne

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

A la carte : Le plat 22,00 €

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « fait maison » avec l'utilisation exhaustive 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

Mi-moelleux au chocolat fondant accompagné 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)

Tarte aux pommes rustique accompagnée 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 fruits frais et chantilly)

Sorbet fraise, multifruits, citron ou clémentine BIO (Deux boules de sorbet au choix avec ou sans chantilly)

Coupe agrumes (Boule de sorbet citron et boule de sorbet clémentine BIO avec ou sans chantilly)

Coupe colonel (Deux boules de sorbet citron et vodka Absolut)

Coupe impériale (Deux boules de sorbet clémentine BIO et liqueur mandarine Napoléon)

A la carte : Le dessert 12,00 €

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

Le menu des petits Messieurs-Dames (- de 12 ans) :

1 entrée + 1 plat + 1 dessert au choix : 16.00

Entrée + plat : 14.00 - Plat + dessert : 14.00

Les entrées :

Duo de jambon blanc supérieur et rillettes

(Frais : Jambon blanc supérieur : Maître charcutier Roland Denoual / 22 St Agathon. rillettes "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 :

Trio de charcuteries : (Frais : Jambon blanc supérieur et saucisson à l'ail : Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon. bacon de la ferme de Max - 22200 Pabu)

Parmentier de boeuf

(Frais : Limousine de pure race / Eleveur M. Huet / 22100 St-Hélen)

Filet de poulet vapeur (avec ou sans sauce forestière)

(Frais : Poulet / Ferme de Max - 22200 Pabu)

Plat 11.00

Les desserts :

Salade de fruits ("Fait maison")

Duo de fromages bretons (Frais : Fondant d'Lintan et Bréhanais / La Ferme de Lintan - 56580 Bréhan)

2 Boules de glace chocolat / vanille gousse de vanille Bourbon / sorbet fraise ou multifruits 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 exhaustive de produits frais prioritairement locaux.

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 : 16,00 € - Pour 3 personnes : 22,00 €
Pour 4 personnes : 28,00 €

LES COCKTAILS :

Sans Alcool

POMETTE 33 cl: Fruit frais de saison sirop de grenadine, jus de pommes.....8,00 €
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

GINGEMBRE CITRON VERT 16cl: punch artisanale gingembre, citron vert, rosé de Loire....9,00 €
BANANE FLAMBEE 16cl: punch artisanale banane flambée, coteaux du layon.....9,00 €
DUO DE CITRONS 16cl: punch artisanale duo de citrons, crémant de Loire9,00 €
PASSIONNE MENTHE 16cl: punch artisanale passionné menthe, Anjou blanc sec9,00 €
ANANAS LITCHI 16cl: punch artisanale ananas litchi, rosé cabernet d'anjou.....9,00 €
FRUITS DE LA PASSION 16cl: punch artisanale fruits de la passion, crémant de Loire.....9,00 €

FRAISE D'AMOUR 16cl: Sirop de fraises, Gin, Champagne Riboulot. Excellent Cocktail9,00 €
SPRITZ HORIZON 33 cl: Aperol, tranche d'orange, crémant de Loire, eau pétillante.....9,00 €
SPRITZ BRETON 33 cl: Aperol, tranche d'orange cidre.....9,00 €
ICE SANARY 33 cl : Liqueur de pêche, vin rosé sec et limonade9,00 €
ICE CASSIS 33 cl : Liqueur de Cassis, vin rosé sec et limonade9,00 €
ICE FRAISE 33 cl : Liqueur de fraise, vin Rosé sec et limonade9,00 €

HORIZON BRETAGNE 33 cl: Rhum blanc, cidre et sirop de grenadine10,00 €
PUNCH HORIZON 33 cl : Rhum blanc, fruits frais de saison et jus d'orange10,00 €
LUCIFER 33 cl: Rhum blanc, jus d'orange jus d'ananas, sirop de fraise fruits frais10,00 €
INDIANA 33 cl : Rhum blanc, Orangina, sirop de grenadine et fruits frais10,00 €

LA BRETAGNE

SANS ALCOOL

Breizh Cola Le Cola du Phare Ouest verre 33 cl.....	4,50 €
Breizh Cola zéro Le Cola du Phare Ouest verre de 33 cl.....	4,50 €
Breizh Thé Thé glacé saveur pêche de verre 33 cl	4,50 €
Jus de Pomme Bio Cidrerie de la Baie Le verre 33 cl	4,50 €

AVEC ALCOOL

Kir breton Cassis : Crème de Cassis et cidre brut 12 cl	4,50 €
---	--------

BOUTEILLES DE CIDRE

Cidre Fermier Brut Bio 33 cl 5,5% vol Cidrerie de la Baie.....	4,50 €
Cidre Fermier Demi-Sec Bio 33 cl 5,5% vol Cidrerie de la Baie.....	4,50 €
Cidre Fermier Brut Bio 75 cl 5,5%vol Cidrerie de la Baie.....	8,50 €
Cidre Fermier Demi - Sec Bio 75 cl 4,5%vol Cidrerie de la Baie	8,50 €

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

BLONDE L'Horizonnette Blonde 33cl 4,5% vol.....	6.50 €
BLANCHE N' eus Ket Ken - Premium Lager 33 cl 4,1% vol.....	6,50 €
BRUNE La Griffonne Weisen Bock 33 cl 6,5% vol.....	6,50 €

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	4,50 €
Le Whisky 4 cl	7,50 €
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	5,50 €
Le Whisky 4 cl	8,50 €

Eaux minérales ou fines bulles PLANCOËT

Eau minérale Plancoët 50 cl	3.50 €
Eau minérale Plancoët 100 cl	4.50 €
Eau minérale Gazeuse Plancoët 50 cl	3.50 €
Eau minérale Gazeuse Plancoët 100 cl	4.50 €

LES APERITIFS

Verre de vin blanc, rosé ou rouge : Choix à faire votre choix dans la carte des vins dernière page	4,50 €
Kir vin blanc chardonnay 12 cl.....	4.50 €
(Crème Cassis- Mûre- Griotte - Pêche - fraise - violette)	
Pétillant naturel Brut Crémant de Loire ou Alsace selon arrivage 12,5% 12 cl.....	6,00 €
Loire Domaine de l'Eté - Alsace René KIENTZ	
Kir pétillant Brut Crémant de Loire ou Alsace selon arrivage 12,5% 12 cl.....	7.00 €
Loire Domaine de l'Eté - Alsace René KIENTZ	
(Crème Cassis- Mûre- Griotte - Pêche - fraise - violette)	
Martini Rouge ou Blanc ou suze ou porto rouge 4 cl.....	4,50 €
Ricard 2cl.....	4.50 €

LES SIROPS, SODAS, JUS DE FRUITS

Jus de fruit orange, ananas, tomate le verre 25 cl.....	4.50 €
Jus de Pomme Bio local Cidrerie de la Baie le verre 33cl.....	4.50 €
Siróp à l'eau plancoet le verre 33 cl	3.50 €
(Menthe, fraise, grenadine, citror ou violette)	
Diabolo limonade le verre 33 cl	4.50 €
(Menthe, fraise, grenadine, citror ou violette)	
Limonade nature le verre 33 cl	3.50 €
Soda Schweppes agrum le verre 33cl.....	4.50 €
Orangina le verre 33cl	4.50 €
Breizh thé glacé saveur pêche le verre 33cl.....	4,50 €
Breizh Cola Le Cola du Phare Ouest le verre 33 cl.....	4,50 €
Breizh Cola zéro Le Cola du Phare Ouest le verre 33 cl.....	4,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café ou café allongé	2.00 €
Thé ou infusion	3.00 €

Notre Sélection de Vins

La Bouteille 75 cl.....	25.00 €
Le Verre 12.5 cl.....	4.50 €
Le Pichet 25 cl.....	8.50 €
Le Pichet 50 cl.....	17.00 €

Rosés

CABERNET D'ANJOU Domaine de l'Eté 11% **Moelleux. DIRECT DU PRODUCTEUR RECOLTANT.**
ROSE FRUITE PAYS D'OC 12,5%.
PAYS DU VAR Ô Cézanne Domaine d'Ollières 12,5%.

Blancs

COTEAUX DU LAYON Domaine de l'Eté 11% **moelleux. DIRECT DU PRODUCTEUR RECOLTANT**
ANJOU Château des Rochettes Pièces du Moulin 14%, **idéal Saint-Jacques. DIRECT DU PRODUCTEUR RECOLTANT**
ALSACE GEWURZTRAMINER René KIENTZ Fils **Mi moelleux** 13,5%. **DIRECT DU PRODUCTEUR RECOLTANT**
ALSACE PINOT GRIS René KIENTZ Fils **Sec** 13%. **DIRECT DU PRODUCTEUR RECOLTANT**
CHARDONNAY VAL DE LOIRE Grand Braquet de Guillaume, 12,5%
COTES DE GASCOGNE Domaine Tariquet classic **Sec Fruité**, 10,5%

Rouges

ANJOU Château des Rochettes Vieilles Vignes 13,5%. **DIRECT DU PRODUCTEUR RECOLTANT**
ANJOU VILLAGES Château des Rochettes Pièces du Moulin 14,5%. **DIRECT DU PRODUCTEUR RECOLTANT**
ALSACE PINOT NOIR René KIENTZ Fils 13%. **DIRECT DU PRODUCTEUR RECOLTANT**
SAINT-CHINIAN Tradition Producteurs réunis 14%
COTES DU RHONE VIEILLES VIGNES Cuvée des Princes d'Orange Domaine Christian Bonfils 14%
BORDEAUX Château BERNES 13,5%
VALENCAY Denis Bardon vigneron 12% rond et fruité aux notes de fruits rouges idéal pour poissons, viandes blanches ou grillées

Crémant Mousseux selon arrivage Loire ou Alsace

CREMANT DE LOIRE BRUT Domaine de l'Eté 12,5%. **DIRECT DU PRODUCTEUR RECOLTANT**
CREMANT D'ALSACE BRUT René KIENTZ Fils 12,5% .**DIRECT DU PRODUCTEUR RECOLTANT**
La Bouteille 75cl.....26.00 €

Champagne

CHAMPAGNE SIGNATURE BRUT Riboulot Champagne propriétaire récoltant 12,5%. **DIRECT DU PRODUCTEUR RECOLTANT**
La Bouteille 75cl.....45.00 €