

PLANCHE APÉRITIVE ***<u>à commander à la réservation</u>***

Assortiment gourmand de cochonailles et fromages fermiers bretons *:*

(Produits frais de Me Charcutier Denoual / 22 St Agathon – 22 St Brieuc, Ferme de Lintan / 56 Bréhan. Rillettes, terrine de campagne, croustillants de filet de poulet et mignardises salées « fait maison ».)

Pour 2 personnes : 29,00 € - Pour 4 personnes : 40,00 €

Menu Guinguette

1 entrée au choix + 1 plat au choix + 1 dessert au choix : 37,00 €

Entrée + plat : 34,00 € - Plat + dessert: 34,00 €

Tous nos tarifs sont exprimés en euros toutes taxes et services compris.

***

Nous acceptons les paiements par espèces, cartes bancaires, chèques, chèques vacances, chèques vacances ANCV connect,tickets restaurants et cartes tickets restaurants.

Les entrées :

Tarte aux légumes *(« Fait maison »)*

Tartine bretonne *(« Fait maison »)*
(Frais : Saucisse bretonne artisanale / Le Moulec – 22 St Brieuc, moutarde à l'ancienne, pdt, tomates cerise, confit d'oignons et fromage breton fermier Le Lintan / 56 Bréhan),

Camembert rôti
(Frais : Demi camembert 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 , poitrine braisée et andouille artisanaux de Maître charcutier Roland Denoual – 22200 Saint Agathon)

Assiette gourmande
(Frais : Verrine de camembert 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 fermière *(Frais : Salade verte, croustillants de filet de poulet pané | Les Volailles de Keranna – 56560 Guiscriff |, tomates, demi gros œuf frais de Plésidy /22, bâtonnets de fromage fermier Le Lintan | La ferme de Lintan / 56580 Bréhan | , pdt grenailles et sauce fromagère)*

A la carte : L'entrée 13,50 €

Certaines suggestions peuvent être indisponibles,l'intégralité de nos entrées, plats et desserts étant élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « fait maison » avec l'utilisation exhaustive de produits frais et prioritairement locaux.

Les plats :

Noix de Saint-Jacques à la bisque de légumes
*(Frais : Pectun Maximus / **Pêche bretonne locale** / Océan atlantique nord est / En Direct du Pêcheur – 22120 Hillion)*
Suggestion disponible jusqu'à fin avril maximum selon le respect de la pêche légale.

Parmentier d'effiloché de cochon confit
(Frais : Côtes d'Armor - Bretagne / Passeport sanitaire du produit avec indication de la pièce, du producteur et provenance précise à consulter dans le porte-menu et par voie d'affichage dans la véranda.)

Emincé de filet de poulet montagnard
(Frais : Poulet : Les Volailles de Keranna – 56560 Guiscriff , champignons à la crème et jambon blanc supérieur et artisanal de Maître Charcutier Denoual – 22 St Agathon, gratiné à la tomme fermière Le Lintan de la ferme de Lintan / 56580 Bréhan)

Confit de canard avec sauce au poivre *servie à part*
(Frais : La Haie – 56190 Lauzach)

Brochette de boeuf sauce au camembert ou au poivre *servie à part*
(Frais : Côtes d'Armor - Bretagne / Passeport sanitaire du produit avec indication de la pièce, du producteur et provenance précise à consulter dans le porte-menu et par voie d'affichage dans la véranda.)

Grande salade fermière
(Frais : Salade verte, tomates, demi gros oeuf dur de plein air de Plésidy / 22, pdt grenailles, aiguillettes de poulet pané | Les Volailles de Keranna – 56560 Guiscriff |, dès de poitrine braisée artisanale de Me charcutier Denoual, sauce fromagère, bâtonnets de fromage fermier Le Lintan | La ferme de Lintan / 56580 Bréhan)

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

A la carte : Le plat 23,50 €

Certaines suggestions peuvent être indisponibles,l'intégralité de nos entrées, plats et desserts étant élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « fait maison » avec l'utilisation exhaustive de produits frais et prioritairement locaux.

Les desserts :

Assiette de fromages bretons
(Frais : Lintan, et Préféré d'Mamie / La Ferme de Lintan et Timanoix – 56580 Bréhan)

Salade de fruits frais avec ou sans chantilly

Coupe Horizon *(Boule de sorbet fraise « plein fruit » , boule de sorbet multifruits « plein fruit », fruits frais, coulis de fruits frais et chantilly)*

Coupe agrumes *(Boule de sorbet citron « plein fruit » et boule de sorbet orange « plein fruit » avec ou sans chantilly)*

Sorbet fraise, multifruits, citron ou orange *« plein fruit » (Deux boules de sorbet au choix avec ou sans chantilly)*

Coupe colonel *(Deux boules de sorbet citron e« plein fruit » et vodka Absolut)*

Coupe Tutti frutti *(Deux boules de sorbet multifruits « plein fruit » et vodka Absolut. Avec ou sans chantilly)*

Coupe impériale *(Deux boules de sorbet orange « plein fruit » et liqueur mandarine Napoléon)*

Coupe Plougastel *(Deux boules de sorbet fraise « plein fruit » et liqueur fraise de Plougastel)*

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 *accompagnée de boule de glace à la gousse de vanille Bourbon et chantilly*

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

Chocolat liégeois *(Boule de glace à la gousse de vanille Bourbon, boule de glace chocolat, sauce chocolat chaud et chantilly)*

Café liégeois (Boule de glace à la gousse de vanille bourbon, boule de glace café, liqueur de café 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)*

A la carte : Le dessert 13,50 €

Certaines suggestions peuvent être indisponibles,l'intégralité de nos entrées, plats et desserts étant élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « fait maison » avec l'utilisation exhaustive de produits frais et prioritairement locaux.

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

1 entrée + 1 plat + 1 dessert au choix : 18,00

Entrée + plat : 16.00 - Plat + dessert : 16.00

Tous nos tarifs sont exprimés en euros toutes taxes et services compris.

***

Nous acceptons les paiements par espèces, cartes bancaires, chèques, chèques vacances, chèques vacances ANCV connect,tickets restaurants et cartes tickets restaurants.

Les entrées :

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

Duo de jambon blanc supérieur et rillettes *(Frais : Jambon blanc supèrieur : Maître charcutier Roland Denoual / 22 St Agathon, rillettes "Fait maison")*

Oeufs mayonnaise *(Frais : deux demi gros oeufs frais de Plésidy / 22)*

Les plats :

Parmentier d'effiloché de cochon confit
(Frais : Côtes d'Armor – Bretagne / Passeport sanitaire du produit avec indication de la pièce, du producteur et provenance précise à consulter dans le porte-menu et par voie d'affichage dans la véranda.)

Croustillants de filet de poulet pané
(Frais : Les Volailles de Keranna – 56560 Guiscriff)

Duo de charcuteries : (Frais : Jambon blanc supèrieur et poitrine braisée artisanaux : Maître charcutier Roland Denoual – 22200 Saint Agathon,)

Plat 13,00

Les desserts :

Salade de fruits *("Fait maison")*

Duo de fromages bretons (Frais : Lintan et Préféré d'Mamie / 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)

Certaines suggestions peuvent être indisponibles, l''intégralité de nos entrées, plats et desserts étant élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « fait maison » avec l'utilisation exhaustive de produits frais et prioritairement locaux.