

LES ENTRÉES

La salade de chèvre chaud de l'Aber Benoît, poitrine fumée

La petite : 9,40 € La grande : 14,10 €

Soupe de poissons maison aux croûtons dorés 8,80 €

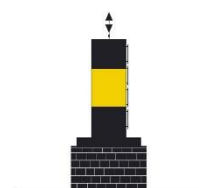
Coquilles Saint-Jacques à la bretonne maison 8,00 €

*Terrine maison de foie gras, marmelade d'oignons rosés de
Bretagne* 12,90 €

Les huitres de Prat-ar-Coum n°3

CREUSES Les 6 : 10,00 € Les 9 : 15,00 € Les 12 : 20,00 €

Quenelle de dorade à la bisque de homard 12,90 €



LES PLATS

Risotto de gambas flambées au cognac, parmesan 21,90 €

LES POISSONS

Filet de lieu jaune poêlé, beurre de sarrasin 15,00 €

Saint-Jacques poêlée à l'huile fumée 19,80 €

Kig ha farz de lotte 19,80 €

Le poisson du marché (consulter l'ardoise)

LES VIANDES

Suprême de pintade fermière contisée à la crème d'ail 15,00 €

Magret de canard laqué miel-tandoori 19,80 €

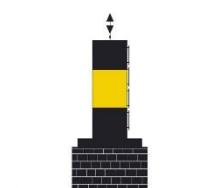
Bavette d'ailou VBF, frites 15,00 €

Tartare de bœuf (cru ou aller-retour) VBF, frites

250gr : 15,40 € 400gr : 24,60 €

Le burger du pot de beurre VBF, frites 13,70 €

Le far et la queue de bœuf 17,20 €



LA FORMULE DU MIDI (sauf dimanche et jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert 16,50 €

Plat du jour 12,00 €

Entrée + Plat

Ou

13,40 €

Plat + Dessert

MENU MOUTIC 8,00 €

(Midi et soir jusqu'à 10 ans)

1 boisson au choix

Jambon frites

Ou

Steak haché frites

Ou

Poisson frites

Glace 2 boules



MENU à 25 euros

6 huîtres creuses n°3 de Prat-ar-Coum

Ou

Coquilles Saint-Jacques à la bretonne maison

Filet de lieu jaune poêlé, beurre de sarrasin

Ou

Suprême de pintade fermière contisée à la crème d'ail

*Panacotta maison au thé chai du « Ty room », coulis d'ananas
et langue de chat*

Ou

Glace 2 boules

Ou

*Nougat glacé maison au coulis de fruits rouges, tuile aux
amandes*



MENU à 35 euros

9 huîtres creuses de Prat-ar-Coum

Ou

Terrine maison de foie gras, marmelade d'oignons rosés de Bretagne

Ou

Quenelle de dorade à la bisque de homard

Saint-Jacques poêlées à l'huile fumée

Ou

Magret de canard laqué miel-tandoori

Ou

Kig ha farz de lotte

Dessert au choix

(supplément de 2,50 € pour le café gourmand et l'assiette de fromage)



LES DESSERTS

<i>Crème brûlée maison à la vanille</i>	6,60 €
<i>Panacotta maison au thé chaï du « Ty room », coulis d'ananas et langue de chat</i>	6,40 €
<i>Nougat glacé maison au coulis de fruits rouges, tuile aux amandes</i>	6,40 €
<i>Moelleux au chocolat maison (cuisson 10 min)</i>	6,80 €
<i>Assiette de trois fromages de chèvre de l'Aber Benoît</i>	7,00 €
<i>Café gourmand (mignardises maison)</i>	7,00 €

LES GLACES

Les crèmes glacées : vanille, café, chocolat, rhum-raisins, noix de coco, caramel au beurre salé, menthe-chocolat.

Les sorbets : fraïse, citron, framboïse, mangue, pêche de vigne, pomme verte, abricot.

1 Boule 2,80 € 2 Boules 3,60 € 3 Boules 5,40 €

Supplément chantilly 1,50€



LES COUPES GLACEES

Coupe le pot de beurre 6,80 €

1 boule vanille, 1 boule chocolat, banane, caramel au beurre salé, chantilly

Coupe le Libenter 6,90 €

2 boules vanille, pruneaux à l'armagnac, chantilly

Coupe charlic 6,90 €

2 boules vanille, éclats de spéculos, kremmig, chantilly

Chocolat liégeois ou café liégeois 6,50 €

1 boule vanille, 1 boule chocolat ou café, chocolat chaud ou sirop de café, chantilly

Dame blanche 6,50 €

2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

Banana split 6,80 €

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane, chocolat chaud, chantilly

Poire Belle-Hélène 6,80 €

2 boules vanille, poire pochée, chocolat chaud, chantilly

Coupe colonel 6,80 €

2 boules citron, vodka

Coupe After-eight 6,80 €

2 boules menthe-chocolat, chocolat chaud, chantilly



PETIT POT DE BEURRE

*Petit pot de beurre,
Quand te dépetit pot de beurreriseras-tu ?
Je me dépetit pot de beurreriserai
Quand tous les petits pots de beurre
Seront dépetit pot de beurrerisés
(à dire le plus vite possible !)*

Afin de satisfaire vos papilles, tous nos produits sont sélectionnés au plus proche de chez vous et préparés par notre chef David Autret et son équipe.

Bon appétit !

Quelques -uns de nos fournisseurs :

- Les viviers de Bassinic (Plouguerneau),*
- Les viviers de Prat-ar-coum (Lannilis),*
- Les fromages de chèvre de L'Aber-Benoît (Lannilis),*
- L'atelier Ty room (L'Aber Wrac'h),*
- Le miel des Abers (Landéda),*
- La brasserie D'istribilh (Plouider),*
- Le moulin de Coat-Merret (Lanhouarneau),*
- Les glaces des Alpes : Maître artisan glacier,*
- La flore d'Arrhée (Plounéour-Ménez) ...*

