



17,25 €

(Boissons non comprises)

. **Terrine de volaille du 'Chef'**

. **Salade de moules** (salade, moules marinées,

cerneaux de noix, échalotes, oeuf, câpres, tomate)

. **Salade Nordique** (salade, filets de hareng,

cerneaux de noix, câpres, échalotes, oeuf, tomate)

. **Salade de Tomates**



. **Plat du jour**

ou . **Pavé de saumon grillé béarnaise**

Garniture du jour



. **Tarte aux pommes du jour**

. **Coupe de Glace 2 Boules**

parfums au choix : vanille, chocolat, café, fraise

(+ 0,35 € pour un autre parfum)



Tous les jours au déjeuner de 12h à 13h et au dîner de 19h à 20h00 sauf jours fériés et fêtes.

20,75 €

(Boissons non comprises)

. **6 Creuses de Bretagne** 🍴

. **Filets de Hareng · pommes à l'huile**

. **Salade de moules** (salade, moules marinées, cerneaux de noix, échalotes, oeuf, tomate)

. **Assiette campagnarde** (jambon cru, jambon blanc, pâté de campagne, saucisson à l'ail)

. **Salade Nordique** (salade, filets de hareng, cerneaux de noix, câpres, échalotes, oeuf, tomate)

. **Salade de tomates**



. **Plat du jour**

ou . **Pintadeau flambé**

(Production Artisanale)

ou . **Escalope de dinde grillée**

(+sup. de 2€ pour une escalope à la crème et champignons)

ou . **Pavé de saumon grillé béarnaise**

Garniture du jour



. **Tarte aux pommes du jour**

. **Crème caramel maison**

. **Mousse au chocolat maison**

. **Coupe de Glace - 2 boules**

parfums au choix : vanille, chocolat, café, fraise

(+ 0,25 € pour un autre parfum)

Tous les jours au déjeuner de 12h à 13h30 et au dîner de 19h à 20h30 sauf jours fériés et fêtes.

23,50 €

(Boissons non comprises)

. **6 Creuses de Bretagne** 🍴

. **Tourteau ou araignée mayonnaise** 🍴

. **Moules marinières à la crème**

. **Terrine de volaille du 'Chef'**

. **Filets de Hareng · pommes à l'huile**

. **Salade de moules** (salade, moules marinées, cerneaux de noix, échalotes, oeuf, tomate)

. **Assiette campagnarde** (jambon cru, jambon blanc, pâté de campagne, saucisson à l'ail)

. **Salade de tomates**

. **Salade Nordique** (salade, filets de hareng, cerneaux de noix, câpres, échalotes, oeuf, tomate)



. **Plat du jour (voir ardoise)**

ou . **Pintadeau flambé** (production artisanale)

ou . **Escalope de dinde à la crème et champignons**

ou . **Pavé de saumon grillé béarnaise**

ou . **Pavé de saumon meunière**

ou . **Bavette d'Aloyau race à viande grillée**

(+ sup. de 2€ pour Bavette poêlée à l'échalote)

Garniture du jour



. **Tarte aux pommes du jour**

. **Pêche Melba maison**

. **Crème Night and day**

. **Crème Beau rivage maison**

. **Crème caramel maison**

. **Mousse au chocolat maison**

. **Coupe de Glaces**



38,00 €

(Boissons non comprises)

- . **Jambon cru d'Ardèche**
- . **10 Creuses de Bretagne**
(+ 1,10€ l'huître supplémentaire)
- . **Tourteau ou araignée avec mayonnaise maison** 🍷
- . **Duo du Chef**
(1 tranche de foie gras de canard, 1 tranche de terrine de volaille)
- . **Langoustines fraîches de nos côtes avec mayonnaise maison** 🍷
- . **Assiette de Saumon fumé avec toasts**
- . **Salade de saumon fumé**
(salade, saumon fumé, échalotes, câpres, oeuf, tomate)
- . **Salade de gésiers de volaille à l'ancienne**
(tiède)
- . **Salade de moules**
(salade, moules marinées, cerneaux de noix, échalotes, oeuf, tomate)
- . **L'Assiette Ardéchoise**
(jambon cru, foie gras de canard, viande des grisons)
- . **Salade Landaise**
(salade, Jambon cru d'Ardèche, foie gras de canard, tomate)
- . **Foie gras de Canard**
- . **Moules marinières** 🍷
- . **Coquille St-Jacques à la Bretonne** 🍷
- . **L'Assiette Némé**
(4 Creuses de Bretagne, 6 langoustines)
- . **L'Assiette Fruits de mer**
(avec un sup. de 15€ et comprend 1/2 tourteau ou araignée selon arrivage, 6 huîtres, et 8 langoustines)
- ◇-----
- . **Filet de saumon grillé sauce béarnaise**
ou . **Filet de cabillaud poché sauce hollandaise**
ou . **Filet de cabillaud meunière**
ou . **Selle d'agneau rôtie**
ou . **Faux-filet race à viande grillée béarnaise**
ou . **Sole Meunière** (+ sup. de 15€) 🍷🍷
Garniture de légumes
- ◇-----
- . **Fromages**
-----◇-----
- . **Dessert au choix**
🔍 4,60 supplément pour le nougat glacé, coupe glacée alcoolisée et la Tarte caramélisée maison.

Tout changement dans les menus est facturé à la carte



Idée dessert :



Tarte Tatin maison*

* (élaborée par nos soins)

**TOUS LES
VENDREDIS**

Le chef
vous propose :

**COUSCOUS
MERGUEZ**

17 € la part

**Le chef vous
propose :**

*uniquement sur
commande*

**Côte de
Bœuf
Race à viande**

35€ /pers.

MENU ENFANT



12,00 €

Plats

- . Jambon blanc
- . Poulet rôti accompagné de Frites

Desserts

- . Flan aux œufs frais maison arôme vanille,
- . Fruits,
- . Fromage blanc, yaourt
- . 2 boules de glace + SMARTIES ®

(-12 ans)