

# LA CARTE

## • LES ENTRÉES •

Poireaux fumés, *rémolade de patates douce (Végan)*

7.90 €

Terrine de campagne, *abricot, pistache*

8.90 €

Focaccia *tomates, olives, burrata*

8.90 €

Palourdes farcies gratinées *x12*

12.50 €

Carpaccio de dorade, *pesto à l'aneth, émulsion lait Ribot*

12.50 €

Huitres N°3 du Golfe du Morbihan

Les 6 : 10€50 | Les 9 : 15€50 | Les 12 : 19€50

## • LES SALADES •

Salade Gourmande

Croustillant de confit de canard, agrumes, miel, coriandre, salade verte

16.90 €

Salade César Tandoori

Poulet Tandoori, sauce césar, parmesan, croutons, tomates cerise, salade romaine

16.90 €

## • LES PLATS •

### LE POISSON

FILET DE CABILLAUD

Petits légumes, sauce rouille

17.50 €

FILET DE BAR EN CROÛTE DE TOMATE

Röstis de pommes de terre, beurre au Kari-Brest

23.50 €

TARTARE DE MERLU, POMME, KIWI

Émulsion lait ribot, frites « rustiques », salade

18.90 €



## LES LÉGUMES

### CAROTTES PANÉES AUX HERBES *(végan)*

Coleslaw, sauce tartare, pop-corn de Kasha

16.90 €

## LA VIANDE

### PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade, jus court *ou* sauce fromagère

17.50 €

### LA DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV.

Frites « rustiques », salade, jus court *ou* sauce fromagère

29.90 €

### CÔTE DE BŒUF 450 G ENV.

Frites « rustiques », salade, jus court *ou* sauce fromagère

36.00 €

### RÔTI DE BŒUF 200 G ENV.

Carottes et grenailles rôties, sauce noisette

23.90 €

## LES PLATS *Signatures*

### TARTARE DE BŒUF 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade

16.90 €

### CÔTE DE COCHON FERMIER 300 G ENV.

Pommes grenailles, jus court, condiment truffe

22.50 €

### BURGER BELLE ÉPOQUE

Buns maison, steak haché 180 G ENV., sauce maison,

coleslaw, cheddar, frites « rustiques », salade

16.90 €

## MENU BRASSERIE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 20.90€  
Entrée + plat + dessert • 26.90€ }

Poireaux fumés vinaigrette, *rémolade de patates douce (végan)*

*Ou*

Focaccia tomates, olives, burrata

*Ou*

Terrine de campagne, abricot, pistache

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustique », jus court ou sauce fromagère

*Ou*

FILET DE CABILLAUD

Petits légumes, sauce rouille

*Ou*

CAROTTES PANÉES AUX HERBES (*végan*)

Coselaw, sauce noisette, Kasha

Bavarois poire chocolat (*végan*)

Biscuit chocolat, brunoise de poire, mousse végétale

*Ou*

Banoffee pie

Sablé breton, toffee, banane, mousse mascarpone, sorbet coco

## MENU BELLE ÉPOQUE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 29.90€  
Entrée + plat + dessert • 36.90€ }

Palourdes farcies gratinées x12

*Ou*

Carpaccio de dorade, *pesto à l'aneth, émulsion lait Ribot*

RÔTI DE BŒUF

Carottes et grenailles rôties, sauce noisette

*Ou*

FILET DE BAR EN CROÛTE DE TOMATE

Röstis de pommes de terre, beurre au Kari-Brest

Charlotte vanille, noix de pécan

Biscuit cuillère, crémeux pécan, mousse vanille

*Ou*

Saint-Honoré agrumes

Pâte feuilletée, choux, crémeux agrumes, chantilly mascarpone, gelée agrumes



## MENU SEMAINIER

TOUTES LES SEMAINES, RETROUVEZ VOS PLATS DU JOUR FAVORIS !

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)

### QUANTITÉS LIMITÉES

Plat • 13.90€  
Entrée + plat *ou* plat + dessert • 17.90€  
Entrée + plat + dessert • 20.90€

#### ENTRÉE DU JOUR

6.00€

#### • PLAT DU JOUR •

- LUNDI Jambonneau rôti, écrasé de pommes de terre, sauce au cidre
- MARDI Parmentier de poisson à la tomate confite
- MERCREDI Saucisse dorée et spätzle
- JEUDI Carbonade flamande
- VENDREDI Kaoteriad de poisson, sauce rouille

#### DESSERT DU JOUR

6.00€

## • MENU ENFANT 10€ •

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau

#### POISSON *ou* VIANDE

Accompagné de frites « rustiques », sauce Maison

Une glace 2 boules

*ou*

Trilogie de mignardises  
Guimauve, cookie, fondant chocolat

UNE SURPRISE !



# LE FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE DES HALLES

L'assiette

7.90 €

La planche, à partager ou pas !

13.90 €

Camembert rôti (15 minutes d'attente)

10.90 €

# LES DESSERTS

**BAVAROIS POIRE CHOCOLAT** (vegan)

Biscuit chocolat, brunoise de poire, mousse végétale

8.00 €

**BANOFEE PIE**

Sablé breton, toffee, banane, mousse mascarpone, sorbet coco

8.00 €

**CHARLOTTE VANILLE, NOIX DE PÉCAN**

Biscuit cuillère, crémeux pécan, mousse vanille

9.50 €

**SAINT-HONORÉ AGRUMES**

Pâte feuilletée, choux, crémeux agrumes, chantilly mascarpone, gelée agrumes

9.50 €

**CAFÉ GOURMAND**

(Suppl. thé 1€)

8.00 €

# LES GLACES

## NOS PARFUMS

**Crèmes glacées** : vanille, fraise, chocolat, café, menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, pistache, rhum-raisin

**Sorbets** : citron, passion, pêche

Coupe 1 boule ..... 3.00 €

Coupe 2 boules ..... 5.00 €

Coupe 3 boules ..... 6.00 €

Supplément chantilly ..... 1.00 €

# LES COUPES GLACÉES

## • LES INCONTOURNABLES •

7.90 €

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules chocolat, coulis de chocolat, chantilly

### CAFÉ LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules café, café expresso, chantilly

### DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly

### POIRE BELLE HÉLÈNE

3 boules vanille, poire, coulis de chocolat, chantilly

### PÊCHE MELBA

2 boules vanille, 1 boule pêche, coulis de fruits rouges, pêche, chantilly

### TUTTI FRUTTI

1 boule vanille, 1 boule passion, 1 boule fraise, coulis de fruits exotiques, chantilly

## • LES ALCOOLISÉES •

9.50 €

### COLONEL

3 boules citron, vodka

### AFTER-EIGHT

1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, peppermint, chantilly

### BREIZHLEY'S

2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, Bailey's, chantilly

