



Formule déj à partir de 20€
Du Lundi au vendredi midi

Entrée

Oeuf mollet croustillant & fondue de poireaux // 14
Crème de maïs & pop corn

Ceviche de daurade royale // 15.50
Vinaigrette passion & légumes croquants

Crème de petit pois & chèvre frais aux herbes // 14
Focaccia à l'huile d'olive

Asperges blanches & emulsion citronnée // 15
Pétales de jambon serrano

Foie gras de canard mi-cuit // 16
Chutney de rhubarbe & pains spéciaux

Saumon confit aux algues // 15
Mesclun d'herbes fraîches & coulis roquette

Palourdes en folie // 16
Beurre persillé

Fraîcheur de Chair de crabe // 16
Avocat & pommes granny smith

LES FRUITS DE MER

Les Huitres creuses N°3 de Kercabellec

(Mr Retailleau

Par 9 // 18 €

Par 12 // 23 €

Assiette de langoustines (400 g) Selon arrivage



Côté Plats

Mi cuit de thon & oignons frits // 22

Riz vénéré & sauce soja cuisinée

Wok de gambas & nouilles soba // 23

Légumes croquants façon thaï

Lieu jaune en crôte de pistache basilic parmesan // 24

Ecrasé de pommes de terre & asperges rôties

La pêche du jour //

Risotto d'orzo & sauce à l'ail des ours

Filet de boeuf français // 28

Pommes de terre grenailles & légumes printaniers

Sauce bordelaise

Duo d'agneau , côtelette & croustillant // 25.00

Artichaut poivrade & Frites aux herbes de Provence

Burger de bœuf façon Bouchère // 22

Cheddar, cornichon aigre douce, tomate, bacon

oignons rouges, sauce BBQ Fumé

Pommes frites fraîches

Tartare de Bœuf au couteau // 21

Pommes frites fraîches

Tout changement de garnitures entraine une majoration de 2.00€

Menu Piou - Piou 

Fish & Chips Ou Mini CheeseBurger

Pommes frites fraîches

Glace Barbapapa ou Chocolat

14.00€



Et du côté des gourmands...

Assiette de 3 fromages du maître affineur / 12.50

Bouquet maraîcher

Le moelleux chocolat tout simplement / 9.50

Financier Carrot Cake / 10

Crèmeux amande & sorbet verveine

Dacquoise noisettes chocolat vanille / 11

Ananas rôti

Cheesecake au citron & gelée de menthe / 11

Sorbet mojito

Coco on the beach / 11

Passion curd & minestrone de fruits exotiques

Le café des gourmands / 12

GLACES & SORBET

Glaces

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé,
Café, Rhums raisins, Menthe chocolat

Sorbets

Fraises, Framboise, Citron, Passion

1 boule // 3,90€

2 boules // 7.50€

3 boules // 10€