

**Nos formules de l'ardoise servies uniquement le midi du lundi au vendredi...  
(Hors fériés)**

- **Le plat du jour : 9€80**
- **Le plat du jour et le dessert du jour : 12€20**
- **L'entrée du jour et le plat du jour : 13€00**
- **L'entrée du jour, le plat du jour et le dessert du jour : 16€00**

Nous aimons travailler leurs produits et nous souhaitons vous les présenter :

**Coté viandes...**

- Cathy et Yvon Messenger, la ferme du Petit Hellin à Saint-Thégonnec pour le cochon...
- Jean-Yves Bourven, la ferme de Saint Laurent Plouégat Guerrand pour le veau...
- Harold Le Meur de la fumaison d'Iroise au Conquet pour la cochonnaille...

**Coté fromages...**



Les fromages frais de brebis de Chantal Kervren, Roz Ar C'hoel à Saint Vougay...



Véronique et Gaby Le Hir de la ferme fromagère du Kleuz à Plounéour-Menez pour les tommes



Nos farines de la miroiterie Frances, Le Moulin Neuf à Bohars...

- les miels de Thierry Morvan, d'Antoine Raballand et de Jean-Marc Abalain de la miellerie de la cote de légende à Plouescat...
- Les glaces Jampi de Jean-Pierre Lallemand de Kerguillo à Bohars
- Les cidres de la cidrerie artisanale Kerné de la famille Bosser à Pouldreuzic

**Coté légumes, une sélection de producteurs locaux**

Tous nos plats faits maison avec des produits frais...

d'un astérisque \* ...



à l'exception de celui marqué

Et ceux-ci sont susceptibles de contenir les 14 allergènes officiels...

## Cotés entrées

- **Les calamars aux agrumes** **8€50**  
(Servis tièdes sur un lit de salade et sa vinaigrette aux agrumes...)
- **Le panier de poisson aux parfums d'Asie** **8€50**  
(Lait de coco, Galanga, feuille de lime, curcuma et poivre de Kâmpôt...)
- **Le foie gras canard maison** **12€50**
- **Les profiteroles au sarrasin de saint jacques** **8€50**  
(Crémées et avec des poireaux...)

## Cotés grandes salades (très grandes)...

- **Celle bien d'chez nous gast !** **13€00**  
(Brocolis, artichauts, carottes, patates, champignons, courgettes, œufs, tomates et salade)
- **Celle des montagnes bretonne...** **13€50**  
(Salade, tomates, œufs, patates, lardons, saucisses fumées et du fromage breton)
- **Celle qui vient de la mer...** **13€50**  
(Salade, tomates, œufs, patates, saumon, moules, crevettes)

## Coté artichauts...

- **L'artichaut du pays vinaigrette** **5€00**  
(Le vrai du coin avec ses feuilles, son cœur et son foin !!!)
- **L'artichaut farci coté terre, servi froid** **13€50**  
(Le même mais farci avec de l'andouille, de l'œuf, de la tomate, du brocoli et du fromage...)
- **L'artichaut farci coté mer, servi chaud** **16€90**  
(Encore le même mais farci avec des pétoncles et des moules, sauce crustacés...)

## Cotés plats...

- **Le filet de bar** 18€90  
(Crémé et bisque de crevettes...)
- **Les saint jacques snackées tout simplement** 18€90  
(Aller-retour sur la plancha...)
- **L'onglet de veau à l'échalote du pays** 17€90  
(Sauce à l'échalote...)
- **Le cassoulet breton** 17€90  
(Avec de l'andouille de Guéméné, du lard et la saucisse Pikolenn de l'île Molène, fumée aux algues ...)
- **L'entrecôte de bœuf 250 gr environ** 18€50  
(Nos sauces maison roquefort, poivre de Kâmpôt ou béarnaise)
- **Les moules** 14€50  
(Marinière, à la crème ou à l'artichaut et crème servies avec nos patates-frites ...)

## Cotés desserts...

- **Le café (7€50) ou le thé (8€50) gourmand surprise**
- **Le parfait floral glacé** 6€50  
(Parfumé très légèrement à la lavande servi avec un coulis de fraise...)
- **Les choux craquelins au nougat glacé** 6€50  
(Avec du nougat glacé maison...)
- **Le dôme à la pomme et sablé breton** 6€50  
(Un dessert autour de la pomme...)
- **L'assiette de fromage des monts d'Arrée** 6€50
- **Le kouing aman poêlé \*** 6€00  
(Typique du coin avec du beurre, du beurre, encore du beurre et du sucre...)

## **Le menu à 21€00...**

**Le toast de chèvre frais et son tapis d'asperges**

**Ou**

**Le crumble sarrasin aux crevettes**

(Légumes et crème...)

**Ou**

**Le panier de poisson aux parfums d'Asie**

(Lait de coco, Galanga, feuille de lime, curcuma et poivre de Kâmpôt...)

\*\*\*\*\*

**Les filets de maquereaux marinés**

(Marinés et grillés...)

**Ou**

**Les œufs meurettes à la Bretonne**

(Oignons rosés, artichaut et lard...)

**Ou**

**La palette de cochon fermier aux cidre et champignons du coin**

\*\*\*\*\*

**Le parfait floral glacé**

(Parfumé très légèrement à la lavande servi avec un coulis de fraise...)

**Ou**

**La poire pochée**

(Pochée dans une infusion de Thé et de framboises...)

**Ou**

**Deux boules de glace aux choix**

## **Le menu à 32€00...**

### **Les calamars aux agrumes**

(Servis tiède sur un lit de salade et sa vinaigrette aux agrumes...)

**Ou**

### **L'assiette de poissons fumés maison**

**Ou**

### **Les profiteroles au sarrasin de Saint Jacques**

(Crémées et avec des poireaux...)

\*\*\*\*\*

### **Le filet de bar**

(Crémé et bisque de crevettes...)

**Ou**

### **L'onglet de veau à l'échalote du pays**

**Ou**

### **Le cassoulet breton**

(Avec de l'andouille de Guéméné, du lard et la saucisse Pikolenn de l'île Molène, fumée aux algues ...)

\*\*\*\*\*

**Un dessert ou une crêpe au choix...**