

## Coté entrées

## à emporter

- Verrine de légumes et de poissons marinés 8€50 6€50
- Terrine de fromage de chèvre breton 8€50 6€50
- Panna Cotta à l'artichaut et magret de canard fumé 8€50 6€50
- Les profiteroles sarrasin aux rillettes de maquereaux 8€50 6€50

## Coté grandes salades (très grandes)...

- Celle bien d'chez nous gast ! 15€00  
(Brocolis, artichauts, carottes, patates, champignons, courgettes, œufs, tomates)
- Celle des montagnes bretonne... 15€00  
(Salade, tomates, œufs, patates, lardons, saucisses fumées et du fromage breton)
- Celle qui vient de la mer... 15€00  
(Salade, tomates, œufs, patates, saumon, moules, crevettes)

## Coté artichauts...

- L'artichaut du pays vinaigrette 5€00 4€00  
(Le vrai du coin avec ses feuilles, son cœur et son foin !!!)
- L'artichaut farci coté terre, servi froid 15€00 13€00  
(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 18€90 16€00  
(Encore le même mais farci avec des pétoncles et des moules, sauce crustacés...)

## Coté plats...

- Le filet de bar 18€90 16€00  
(Légumes et bisque de crevettes...)
- Le pavé de veau fermier, compotée d'oignons rosés 18€90 16€00  
(Servi avec un gâteau de patates, des mousselines de légumes et son jus de cuisson...)
- Le cassoulet breton 18€90 16€00  
(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€90  
(Nos sauces maison roquefort, poivre de Kâmpôt ou béarnaise)
- Le burger et ses frites 16€50 14€00  
(Steak de bœuf charolais, tomates, oignons rosés, salade, Cantal, cornichons et ketchup maison,...)
- Les moules frites 14€50  
(Marinière, à la crème ou à l'artichaut ...)

## Cotés desserts...

- Le café (8€00) ou le thé (9€00) gourmand surprise
- Le sauté de pommes au cidre et son palet breton 7€00 6€00
- La mousse au caramel au beurre salé façon bavaroise 7€00 6€00
- Le Pavlova tout fraise 7€00  
(De la meringue, une crème fouettée vanillée, de la glace fraise et des fraises...)
- Le kouing aman poêlé \* 7€00  
(Typique du coin avec du beurre, du beurre, encore du beurre et du sucre...)

**Le menu 24€00**

**Verrine de légumes et de poissons marinés**

**Ou**

**Terrine de fromage de chèvre breton**

\*\*\*\*\*

**Poitrine de porc fermière cuite à basse température**

(cuite 19h a 80° et servie avec gâteau de patates, mousselines de légumes, nappé de son jus de cuisson et champignons bruns de Plougoulm...)

**Ou**

**Boulettes de poisson aux saveurs d'Asie**

(Nappées d'une sauce à base de lait de coco, de Galanga ...)

\*\*\*\*\*

**Sauté de pommes au cidre et palet breton**

**Ou**

**Pavlova tout fraise**

(De la meringue, une crème fouettée vanillée, de la glace fraise et des fraises...)

**Bon appétit et**

**Gourmandisement votre !!!**

**Un petit creux dans l'après midi ...**

**Une glace à emporter...**

**Une coupe glacée à déguster sur place ...**

**Nous vous attendons au n°5 de la rue**



**Les gourmandises de notre glacier sont réalisées dans les cuisines du restaurant...**

**...Les glaces viennent de la maison Jampi à Bohars (29) glace artisanale**