






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

- **Le plat du jour : 10€50**
- **Le plat du jour et le dessert du jour : 14€00**
- **L'entrée du jour et le plat du jour : 14€00**
- **L'entrée du jour, le plat du jour et le dessert du jour : 17€00**

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

- **Thierry et Jean-François Cloarec, ferme du Combot à Guiclan pour le cochon, l'agneau et le bœuf...**
- **Harold Le Meur de la fumaison d'Iroise au Conquet pour la cochonnaille...**
- **Les fromages frais de brebis de Noëlle et Millian Kersaudy, ferme de 'Ty Mout' à Scrignac **
- **Les moules, les coquillages et les poissons viennent de nos pêcheurs locaux**
- **Les champignons d'Alexandre Riou, Keroulaouen à Plougoulm **
- **Les légumes de la famille Seite, ferme Ty Coz, Kerisud à Saint Pol de Léon **
- **Les artichauts de Claire et Vincent Boutouiller, ferme de Keraeret à Plougoulm**
- **Les fraises de la ferme de la plaine à Santec**
- **Nos farines de la miroiterie Frances, Le Moulin Neuf à Bohars... **
- **Les œufs « plein air » d'Yves Palud de la ferme Luzury à Saint Vougay**
- **Les miels de Stéphane Vern, Saint Herbot à Loqueffret **
- **Les glaces artisanales d'Eric Elien à Trégueux**
- **Les cidres de la cidrerie artisanale Kerné de la famille Bosser à Pouldreuzic**

Les herbes fraîches et aromatiques viennent de notre jardin !
(Et elles sont bio !)

Coté entrées...

8€50

- **L'œuf parfait et le crémeux d'artichaut**
(Cuit à basse température durant une heure)
- **Le gravlax de saumon et sa quenelle de chèvre frais**
(Fines lamelles de saumon marinées dans du sucre, du sel et de l'aneth)
- **Autour de la tomate...**
(Compotée, tomates cerises confites, chantilly salée à la tomate et chips)

Coté artichauts ...

Servis froids :

- **L'artichaut du pays vinaigrette** 5€00
(Le vrai du coin avec ses feuilles, son cœur et son foin !!!)
- **L'artichaut farci façon Poke Bowl** 18€90
(Riz rond légèrement vinaigré, poulet crispy, tomates, edamames, radis roses, avocat et oignons rosés ...)

Servis chauds :

18€90

- **L'artichaut farci coté mer**
(Farci avec des pétoncles et des moules, sauce crustacés...)
- **L'artichaut farci coté Armor**
(Farci aux calamars à l'Armoricaine...)
- **L'artichaut farci coté Asie**
(Farci avec des crevettes et une sauce au lait de coco, de Galanga et de basilic ...)
- **L'artichaut farci pour ceux qui ne mangent pas de viande ni de poisson**
(Farci avec une fondue de poireaux, d'oignons rosés et de champignons ...)
- **L'artichaut farci coté Argoat**
(Farci à l'andouille, lardons, pommes fruits et une sauce crémée au cidre ...)
- **L'artichaut farci coté Kig Ar Farz**
(Farci à la joue de porc, carottes, navets, céleri et du Farz noir ...)

Coté plats ...

19€90

- **Le filet de bar**
(Sauce au beurre blanc...)
- **Les Saint Jacques juste snackées**
(Cuites en aller et retour sur la plancha ...)
- **Le cassoulet breton**
(Avec de l'andouille de Guéméné, du lard et la saucisse Pikolenn de l'île Molène, fumée aux algues ...)
- **Le Tataki de filet de bœuf**
(Marinés à la japonaise)

Coté Poke Bowl ...

16€00

La base :

- Riz rond légèrement vinaigré
- Avocat
- Tomates
- Radis roses
- Edamames
- Oignons rosés

Au choix : Saumon gravlax ou Crispy de poulet ou thon Albacore cru

Coté moules ...

15€00

- **A la Bretonne**
(Cidre, oignons et lardons)
- **Aux saveurs d'Asie**
(Une sauce au lait de coco, de Galanga et de basilic)
- **Au fromage frais de chèvre des monts d'Arrée**
(Crème et fromage)
- **A la Saint Politaine**
(Crème et artichaut)
- **Pour les végés**
(Fondue de poireaux, oignons rosés et champignons)

Cotés desserts...

7€00

- Le café (9€00) ou le thé (9€50) gourmand surprise
- La poire pochée et sa glace à la noix de coco
(Pochée dans une infusion d'Hibiscus, Galanga et citronnelle ...)
- La Bavaroise à la fraise
(Une mousse à la fraise et sablé breton au sarrasin ...)
- Le kouing aman poêlé
(Typique du coin avec du beurre, du beurre, encore du beurre et du sucre...)



Les coupes glacées (8€00)...

Glaces artisanales de Bretagne

- La Breizh
Sablé breton, caramel au beurre salé, sauce au caramel au beurre salé et chantilly
- La tout fraise (uniquement en saison)
Fraises, fraises fruits, coulis de fraise et chantilly
- La dame blanche
Vanille, sauce chocolat et chantilly
- La prohibition (9€00)
Rhum raisin, Noix de coco, et rhum arrangé vanille (alcool)
- Le banana split (9€00)
Chocolat, vanille, fraise, banane fruit, sauce chocolat et chantilly
- Le chocolat ou le café liégeois
Chocolat ou café, sauce chocolat ou café et chantilly

- 2 boules : 5€00 - 3 boules : 6€50 – chantilly 1€00

Les crémés glacées...

Vanille pure
Chocolat noir du Pérou
Café
Caramel beurre salé
Créole (rhum raisin)
Sablé breton

Les sorbets...

Fraise de Plougastel
Coco
Citron de Sicile

