

LA CARTE

• LES ENTRÉES •

Oignon confit, gressin de pois chiches, jus corsé de légumes, mousse ail noir (Végan)

8.00 €

Maquereau fumé, pickles de poire, échalotes grillées, gel acidulé

9.00 €

Pâté en croûte à l'ancienne

9.00 €

Œufs parfaits façon meurette, lard de Colonata

12.50 €

Champignons sauvages, noisettes, vinaigrette à la truffe, mousse pin

12.50 €

Huitres N°3 du Golfe du Morbihan

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

• LES SALADES •

César

Poulet pané, parmesan, croûtons à l'ail, œuf mollet, salade verte, sauce César

17.50 €

Bowl Thaï

Tataki de thon rouge, chou chinois, roquette, pickles de chou rouge, coriandre

17.50 €

• LES PLATS •

LE POISSON

TARTARE DE CABILLAUD AUX NOIX

Sésame et coriandre, blanc manger riz

18.50 €

AILE DE RAIE

Mousseline de carottes, crumble noisette, jus de viande

18.50 €

FILET DE DORADE

Tagliatelles fraîches à la spiruline, crème de coquillages

23.50 €



LA VIANDE

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce Poivre *ou* Bleu

18.50 €

LA DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce Poivre *ou* Bleu

29.90 €

CÔTE DE BŒUF 450 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce Poivre *ou* Bleu

36.00 €

AGNEAU DE 7 HEURES

Courgettes, aubergines, houmous, jus de viande

23.50 €

VÉGAN

PAVÉ DE POLENTA À LA TOMATE

Légumes automnales, Pesto

17.50 €

LES PLATS *Signatures*

TARTARE DE BŒUF 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte

18.50 €

BURGER BELLE ÉPOQUE

Buns artisanal, steak haché breton 150g env., poêlée de champignons, mayonnaise, comté, salade verte, frites « rustiques »

18.00 €

CORDON BLEU AU COMTÉ

Risotto de coquillettes

19.50 €

MENU BRASSERIE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 21.90€
Entrée + plat + dessert • 28.50€ }

Oignon confit, gressin de pois chiches, jus corsé de légumes,
mousse ail noir (*Végan*)

Ou

Maquereau fumé, pickles de poire, échalotes grillées, gel acidulé

Ou

Pâté en croûte à l'ancienne

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce Poivre ou Bleu

Ou

AILE DE RAIE

Mousseline de carottes, crumble noisette, jus de viande

Ou

PAVÉ DE POLENTA À LA TOMATE (*végan*)

Légumes automnales, Pesto

Tarte au chocolat (*végan*)

Pâte sucrée chocolat, crémeux chocolat, sirop chocolat

Ou

Gros cannelé

Ganache montée orange, écorces d'orange confite

MENU BELLE ÉPOQUE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 31.90€
Entrée + plat + dessert • 38.50€ }

Œufs parfaits façon meurette, lard de Colonata

Ou

Champignons sauvages, noisettes, vinaigrette à la truffe, mousse pin

AGNEAU DE 7 HEURES

Courgettes, aubergines, houmous, jus de viande

Ou

FILET DE DORADE

Tagliatelles fraîches à la spiruline, crème de coquillages

Prune confite à la myrtille

Quartiers de prunes, crémeux violette, muesli

Ou

Forêt noire

Biscuit chocolat, ganache montée kirsch, cerises Amarena, mousse chocolat

MENU DU JOUR

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI
(hors jours fériés)

QUANTITÉS LIMITÉES

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 19.00€
Entrée + plat + dessert • 22.90€ }

ENTRÉE DU JOUR

7.50€

• PLAT DU JOUR •

14.50€

DESSERT DU JOUR

7.50€

Consultez l'ardoise

• MENU ENFANT 12€ •

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau ou diabololo

CABILLAUD *ou* ONGLET *ou* STEAK HACHÉ

Accompagné de frites « rustiques », sauce Belle Époque

Une glace 2 boules

ou

Trilogie de mignardises

UNE SURPRISE !



LE FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE DES HALLES

L'assiette
9.50 €

La planche, à partager ou pas !
14.50 €

Camembert rôti du moment (15 minutes d'attente)
10.90 €

LES DESSERTS

TARTE AU CHOCOLAT (végan)
Pâte sucrée chocolat, crémeux chocolat, sirop chocolat
9.00 €

GROS CANNELE
Ganache montée orange, écorces d'orange confite
9.00 €

PRUNE CONFITE À LA MYRTILLE
Quartiers de prunes, crémeux violette, muesli
10.00 €

FORÊT NOIRE
Biscuit chocolat, ganache montée Kirsch, cerises Amarena, mousse chocolat
10.00 €

CAFÉ GOURMAND
(Suppl. Thé 1€)
8.00 €

LES GLACES

NOS CRÈMES GLACÉES ET SORBETS SONT DES PRODUITS DE LA MARQUE CARTE D'OR

NOS PARFUMS

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

Sorbets : citron, passion, framboise

Coupe 1 boule	4.00 €
Coupe 2 boules	5.50 €
Coupe 3 boules	6.50 €
Supplément chantilly ou coulis chocolat	1.00 €

LES COUPES GLACÉES

• LES INCONTOURNABLES •

8.90 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules chocolat, coulis de chocolat, crème sucrée

CAFÉ LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules café, café expresso, crème sucrée

DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis de chocolat, crème sucrée

POIRE BELLE HÉLÈNE

3 boules vanille, poire au sirop, coulis de chocolat, crème sucrée

PÊCHE MELBA

3 boules vanille, coulis de fruits rouges, pêche au sirop, crème sucrée

TUTTI FRUTTI

1 boule vanille, 1 boule passion, 1 boule fraise, coulis de fruits exotiques, crème sucrée

• LES ALCOOLISÉES •

9.90 €

COLONEL

3 boules citron, vodka

AFTER-EIGHT

1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, Peppermint, crème sucrée

BREIZHLEY'S

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

