

# LA CARTE

## • LES ENTRÉES •

Cheesecake au fromage de chèvre, sablé parmesan, mendiants, nougatine au miel  
9.00 €

Faux gras, confit d'oignon, pain d'épices (Végan)  
9.00 €

Terrine de campagne aux cèpes et aux châtaignes  
9.00 €

Saumon fumé, mousse lait ribot, blinis de sarrasin  
12.50 €

Escargots gratinés au beurre maître d'hôtel  
12.50 €

Huitres N°3 du Golfe du Morbihan  
Les 6 : 10€50 | Les 9 : 15€50 | Les 12 : 19€50

## • LES SALADES •

Chèvre chaud  
Chèvre pané, poitrine de porc, noix, salade verte, sauce au miel  
17.50 €

Hivernale Version Végé  
Jeunes pousses d'épinards, croûtons au wasabi, œuf mollet,  
pickles de chou romanesco, graines de courge  
16.50 €

Hivernale Version Mer (*avec saumon fumé*)  
Jeunes pousses d'épinards, croûtons au wasabi, œuf mollet,  
pickles de chou romanesco, graines de courge  
18.50 €

## • LES PLATS •

### LE POISSON

TARTARE DE SAUMON FAÇON BRASSERIE  
Échalotes, cornichons, câpres, citron jaune, herbes aromatiques,  
frites « rustiques », salade verte  
18.50 €

FILET DE CABILLAUD  
Pommes grenailles tapées, beurre blanc  
18.50 €

SOLE RÔTIE À L'ESTRAGON  
Fondue de poireaux, beurre anisé  
23.50 €



## LA VIANDE

### PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce beurre maître d'hôtel *ou* béarnaise  
18.50 €

### LA DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce beurre maître d'hôtel *ou* béarnaise  
29.90 €

### CÔTE DE BŒUF 450 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce beurre maître d'hôtel *ou* béarnaise  
36.00 €

### MAGRET DE CANARD

Carottes confites, jus de viande, sauce aux airelles  
23.50 €

## VÉGAN

### PARMENTIER FORESTIER

Coulis de piquillos, salade verte  
17.50 €

## LES PLATS *Signatures*

### TARTARE DE BŒUF 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte  
18.50 €

### BURGER BELLE ÉPOQUE

Buns, Steak haché 150g Breton, Sauce Belle Époque, cheddar,  
salade verte, frites « rustiques »  
18.00 €

### CHOUCROUTE DE LA MER

Trilogie de Poisson, choux, pommes grenailles, beurre blanc  
22.50 €



## MENU BRASSERIE

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

Cheesecake au fromage de chèvre, sablé parmesan, mendiants,  
nougatine au miel

*Ou*

Faux gras, confit d'oignon, pain d'épices (*Végan*)

*Ou*

Terrine de campagne aux cèpes et aux châtaignes

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce beurre maître d'hôtel ou béarnaise

*Ou*

FILET DE CABILLAUD

Pommes grenailles tapées, beurre blanc

*Ou*

PARMENTIER FORESTIER (*végan*)

Coulis de piquillos, salade verte

DESSERT AU CHOIX

(Hors café gourmand et coupes glacées)

*Rendez-vous à la page 10*

## MENU BELLE ÉPOQUE

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

Saumon fumé, mousse lait ribot, blinis de sarrasin

*Ou*

Escargots gratinés au beurre maître d'hôtel

MAGRET DE CANARD

Carottes confites, jus de viande, sauce aux airelles

*Ou*

SOLE RÔTIE À L'ESTRAGON

Fondue de poireaux, beurre anisé

DESSERT AU CHOIX

(Hors café gourmand et coupes glacées)

*Rendez-vous à la page 10*

## 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

## MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON GRAND-MÈRE

Cookie nature, copeaux de chocolat

9.00 €

## ÎLE-FLOTTANTE (*végan*)

Blancs en neige au charbon actif, crème anglaise à la vanille de Madagascar, amandes grillées

9.00 €

## ÉCLAIR PRALINÉ

9.00 €

## BRIOCHE PERDUE

Chantilly Namelaka

9.00 €

## 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

