

A partager

Plateaux de Tapas pour 2 personnes



Bruschetta	10€
Plateau de Charcuterie	15€
Plateau de Fromage	15€
Plateau de Charcuterie et Fromage	20€

Menus de la Semaine

24€

Vendredi: Cotriade

Soupe et pot-au-feu de poissons. Mélange de plusieurs espèces de poissons cuits avec légumes du jardin.

Soupe de poisson

-

Pot-au-feu de poissons (selon l'arrivage) avec légumes de saison

-

Kouign Amann ou Crème Brûlée

Samedi: Kig Ha Farz

Le Farz est une pâte composée de farine, crème fraîche, oeufs, beurre, lait... qui cuit dans un bouillon de viande de boeuf, porc et légumes durant 3 heures dans un sac en toile.

Soupe, bouillon de viande et légumes

-

Boeuf et Porc, Farz de Froment et Sarrazin

Légumes et lipig

-

Kouign Amann ou Crème Brûlée

Dimanche: Saucisse de Molène, Purée de Pommes de terre

Velouté du moment

-

Saucisse de Molène et Purée de pommes de terre

-

Kouign Amann ou Crème Brûlée

Lundi: Suggestion du chef

Menu de l'Hiver

30€

Entrée

Oeuf mollet fris sauce à l'armoricaine
ou
Soupe à l'oignon et tomme fermière

Plat

Poisson du jour, courges et
beurre blanc
ou
Volaille au cidre breton,
Pleurotes et pommes de terre

Dessert

Pain perdu au Sarrazin, poire pochée à la
verveine et chouchen
ou
Tarte Tatin

A la Carte

Entrées

Salade composée du moment	8€
Soupe de Poisson	8€
Congre Fumé à la tourbe	8€

Plats

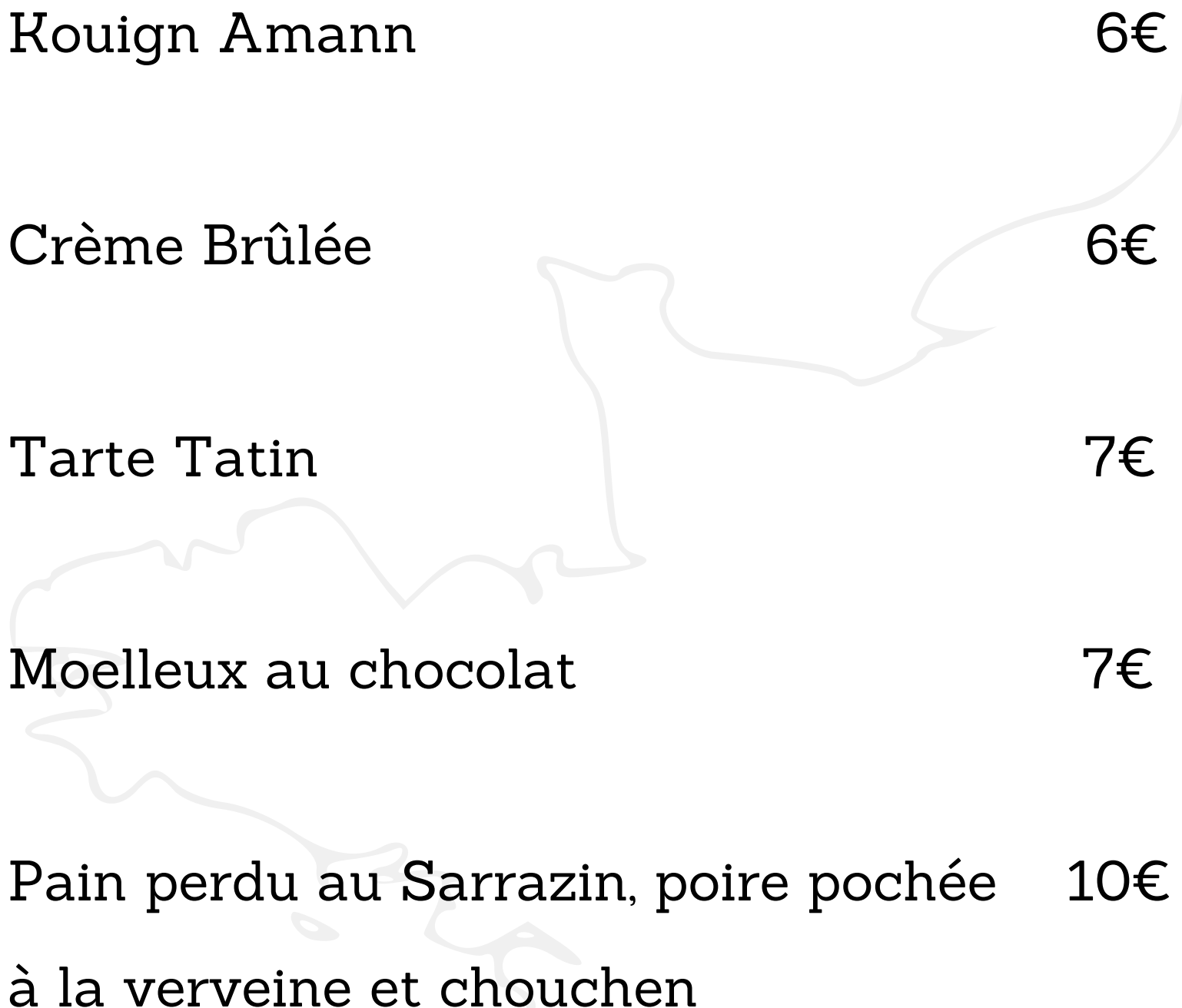
Poisson du jour courges et beurre blanc	20€
Volaille au cidre breton pleurotes et pommes de terre	20€
Burger Keringar, frites (pain, fromage, steak haché, salade, tomate, andouille, oignon, mayonnaise)	18€
Risotto de Blé Petits légumes	15€



Menu enfant: 12€

Poisson frites ou Steak haché frites, dessert, 1 boisson

Nos Desserts à la Carte



Kouign Amann	6€
Crème Brûlée	6€
Tarte Tatin	7€
Moelleux au chocolat	7€
Pain perdu au Sarrazin, poire pochée à la verveine et chouchen	10€