
MENU TRADITION

LES ASPERGES BLANCHES

FONDANTES FACON MIMOSA/ OLIVE DE KALAMATA/ CERFEUIL/ SABAYON AUX AGRUMES

OU

LE ROUGET BARBET

MARINE A L'ESCABÈCHE/ JEU DE TEXTURE AUTOUR DU FENOUIL/ SAUCE VIERGE



LA COTRIADE BRETONNE

SELON LA PECHE DU JOUR/ POMME DE TERRE/ BOUILLON D'ARÊTES AU VANDOUVAN

OU

LA VOLAILLE LAPEROUSE

CUITE A BASSE TEMPERATURE/ FREGOLA DI SARDA/ LEGUMES PRINTANNIERS/ VENTRECHE DE PORC NOIR



ASSORTIMENT DU FROMAGES

AU LAIT CRU/ AFFINÉ PAR NOTRE MAITRE FROMAGER



LE CHOCOLAT

JUSTE TIEDI/ COEUR COULANT/ RAFRAICHI À LA FRAMBOISE

OU

L'EXOTIQUE

DANS L'ESPRIT D'UNE PAVLOVA ET SON TARTARE DE FRUITS FRAIS

ENTREE + PLAT + DESSERT

29,00€

ENTREE + PLAT + FROMAGES + DESSERT

35,00€

VIANDE ORIGINE FRANCE OU U.E

MENU ELEGANCE

LE BOEUF DE BRETAGNE

EN TARTARE IODÉ/ HUITRES/ SALICORNE/ ALGUES FRAICHES

OU

LES LANGOUSTINES

CUITES A LA VAPEUR DE SEL DE GUERANDE/ CREME FROIDE DE LANGOUSTINE MALTÉE



LE MERLU DE NOS COTES

JUSTE NACRE AUX COQUILLAGES/ FINE BRANDADE/ ÉCUME MARINIÈRE

OU

LE CANARD

RÔTI/ASPERGES/ARTICHAUT/ SARRASIN/ MYRTILLES



LA SELECTION DE FROMAGES

FRAIS ET AFFINÉS PAR NOTRE MAITRE FROMAGER



LES FRUITS ROUGES

COMME UN ENTREMET/ MOUSSE DE FROMAGE BLANC/ BISCUIT FINANCIER

OU

LA CHOCOLAT ET LA CERISE

EN SPHERE CROQUANTE/ SOUPE DE CERISE DU PAYS RAFRAICHIE A LA VERVEINE

ENTRÉES + PLAT + FROMAGES OU DESSERT

39,00€

ENTREE + PLAT +FROMAGES +DESSERT

45,00€

VIANDE ORIGINE FRANCE OU U.E

MENU VÉGÉTARIEN

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS PROPOSERONS UN MENU
S'ADAPTANT A VOTRE REGIME ALIMENTAIRE SUR SIMPLE DEMANDE



ENTREE + PLAT + DESSERT

24,00€

ENTREE + PLAT + FROMAGES + DESSERT

29,00€

MENU ENFANT

JUSQU'A 12 ANS

SIROP A L'EAU

(GRENADINE, MENTHE, FRAISE, CITRON)



ASSIETTE DE CHARCUTERIE



POULET OU POISSON DU JOUR

ET SA PUREE DU MOMENT



GATEAU AU CHOCOLAT

ET SON COULIS DE FRUITS ROUGE

ENTRÉES + PLAT OU PLAT +DESSERT

12,50€

ENTREE + PLAT +DESSERT

15,00€

TOUS NOS MENUS SONT EGALEMENT DISPONIBLES EN VERSION ENFANT
-50% SUR LE PRIX POUR LES MENUS TRADITION ET ÉLÉGANCE

LA CARTE

MINIMUM 2 SERVICES

NOS ENTREES

LES ASPERGES BLANCHES

FONDANTES FACON MIMOSA/ OLIVE DE KALAMATA/ CERFEUIL/ SABAYON AUX AGRUMES
8.50€

LE ROUGET BARBET

MARINE A L'ESCAPÈCHE/ JEU DE TEXTURE AUTOUR DU FENOUIL/ SAUCE VIERGE
8.50€

LE BOEUF DE BRETAGNE

EN TARTARE IODÉ/ HUITRES/ SALICORNE/ ALGUES FRAICHES
9.50€

LES LANGOUSTINES

CUITES A LA VAPEUR DE SEL DE GUERANDE/ CREME FROIDE DE LANGOUSTINE MALTÉE
9.50€

LES ESCARGOTS

PAR DOUZE/ GRATINÉS DANS LEUR CAQUELON/ BEURRE PERSILLADE
12.50€

NOS POISSONS

LA COTRIADE BRETONNE

SELON LA PECHE DU JOUR/ POMME DE TERRE/ BOUILLON D'ARÊTES AU VANDOUVAN
19.50€

LE MERLU DE NOS COTES

JUSTE NACRE AUX COQUILLAGES/ FINE BRANDADE/ ÉCUME MARINIÈRE
22.00€

LA CARTE

MINIMUM 2 SERVICES

NOS VIANDES

LA VOLAILLE LAPEROUSE

CUITE A BASSE TEMPERATURE/ FREGOLA DI SARDA/ LEGUMES PRINTANNIERS/ VENTRECHE DE PORC NOIR
19.50€

LE CANARD

RÔTI/ ASPERGES/ ARTICHAUT/ SARRASIN/ MYRTILLES
22.50€

LE BOEUF DE BRETAGNE

L'ENTRECOTE A PARTAGER/ GRATIN DE POMME DE TERRE/ SAUCE DU MOMENT
(MINIMUM 2 PERSONNES.)
26.00€

NOS FROMAGES

LA SELECTION DE FROMAGES

FRAIS ET AFFINÉS PAR NOTRE MAITRE FROMAGER
6.50€

NOS DESSERTS

LE CHOCOLAT

JUSTE TIEDI/ COEUR COULANT/ RAFRAICHI À LA FRAMBOISE
7.50€

L'EXOTIQUE

DANS L'ESPRIT D'UNE PAVLOVA
7.50€

LES FRUITS ROUGES

COMME UN ENTREMET/ MOUSSE DE FROMAGE BLANC/ BISCUIT FINANCIER
9.50€

LA CHOCOLAT ET LA CERISE

EN SPHERE CROQUANTE/ SOUPE DE CERISE DU PAYS RAFRAICHI A LA VERVEINE
9.50€

VIANDE ORIGINE FRANCE OU U.E

NOS FOURNISSEURS

STEPHANE KERVARREC / 56500 EVELLYS / BOEUF DE BRETAGNE
VOLAILLE DE LA PEROUSE /2260 LOUDEAC/ VOLAILLE
LAVANDIER /56300 PONTIVY /CHARCUTERIES /FUMAISSON
LA MAREE POUR TOUS / MAREYEUR / 35132 VEZIN LE COQUET
SARL CHRISTIAN LEBRIS / 22600 LOUDEAC /FRUITS ET LEGUMES
EARL DE LA CAVALERIE / 56920 SAINT-GONNERY/ FARINE, CEREALES, LEGUMINEUX
PRAIRIE LAITIERE / 56700 KERVIGNAC/ BEURRE, CREME ,LAIT
FERME DE LINTEVER/ 56480 CLÉGUEREC/ POMMES DE TERRE CONFITURE
ELEVAGE DE SAINT GOAL /56330 PLUVIGNER/FROMAGES DE CHEVRE
FERME DU LINTAN / 56580 BREHAN/FROMAGES AU LAIT DE VACHE
KERHELIX /56500 PLUMELIN/ PRODUCTEUR D'ESCARGOTS
ABEILLE DE LANVEAU/56660 SAINT JEAN BREVELAY/MIEL
L'ATELIER DU SEL/ 44350 SAINT MOLF/ SEL ET CONDIMENTS
LA MAISON ARMORINE/56170 QUIBRON/BISCUITS
LA MAISON DU BISCUIT/50270 SORTOVILLES EN BEAUMONT
GRAIN DE SAIL/ 29600 MORLAIX/ CHOCOLAT

MERCI A EUX....

LA BOUTIQUE DU SAINT ANTOINE

CHARCUTERIE /TRAITEUR /EPICERIE FINE

LA BOUTIQUE VOUS PROPOSERA TOUS LES JOURS : CHARCUTERIES POISSONS FRAIS AINSI
QUE DES PLATS A EMPORTER, VOUS POURREZ EGALEMENT RETROUVER TOUS LES
PRODUITS UTILISÉS AU RESTAURANT PAR LE CHEF ET SON ÉQUIPE, AINSI QU'UNE BELLE
CAVE A VIN

TOUS LES DIMANCHE MATIN, NOUS VOUS PROPOSONS EGALEMENT DES POULETS FERMIER
CUITS A LA ROTISSOIRE

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE
(SAUF LE DERNIER DIMANCHE DU MOIS)