

# A partager

Plateaux de Tapas pour 2 personnes



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

# Nos Menus du Terroir

24€

## Lundi

Terrine de Poisson  
-  
Saucisse de Moléne  
-  
Dessert au choix

## Mardi

Tarte au Chèvre  
-  
Volaille  
-  
Dessert au choix

## Jeudi

Terrine Campagne  
-  
Jambon au cidre  
-  
Dessert au choix

## 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

-

Dessert au choix

## Mercredi et 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

-

Dessert au choix

# Menu du Marché

30€

Entrée: Terre ou Mer

Plat: Volaille ou poisson du jour

Dessert: Dessert au choix

## Nos Desserts aux choix

Crème Brulée

Far Breton

Kouign Amann

Tarte Tatin

Gratin de Fruits Rouges

# À la Carte

## Entrées

Salade de crudités	9€
Salade du Berger, Toast chèvre et Jambon cru	11€
Soupe de Poisson	8€
Tarte au chèvre	8€
Terrine Maison: Poisson ou Campagne	8€

## Plats

Poisson du jour	20€
Volaille du jour	20€
Entrecôte	22€
Poêlée de Langoustines	24€



---

Menu enfant: 12€

Poisson frites ou Steak haché frites, dessert, 1 boisson

# Nos Desserts à la Carte

Rouign Amann 6€

Crème Brûlée 6€

Far Breton 6€

Tarte Tatin 7€

Gratin de Fruits Rouges 7€

Glaces:

1 boule: 3€ | 2 boules: 5€ | 3 boules: 7€