

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€

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

Lundi et 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

Mardi : Saucisse de Molène, Purée de Pommes de terre

Salade de chèvre

-

Saucisse de Molène et Purée de pommes de terre

-

Kouign Amann ou Crème Brûlée

Menu de l'Été

30€

Entrée

Congre fumé à la Tourbe, Sarrazin et herbes
fraîches du jardin

ou

Oeuf cocotte à l'armoricaine

Plat

Poisson du jour, tagliatelles de courgette,
beurre blanc à la sauge

ou

Suprême de Volaille cuit doucement,
céleri et jus de viande

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€
Assiette de 6 Huîtres	12€

Plats

Poisson du jour tagliatelles de courgette, beurre blanc à la sauge	20€
Suprême de Volaille céleri et jus de viande	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€

Carte des Boissons

Apéritifs Maison

La Godinette (Muscadet, liqueur de fraise, fruits de saison)	5,00€
Les Cocktails au Chouchenn	5,00€
Spritz	7,00€
Cocktail sans alcool	5,00€

Apéritifs

Bières Artisanales Bretonne	33cl	7,00€
Bières Pression	25cl	3,50€

Cidre Pression:

- 25cl 4,00€
- 50cl 7,00€
- 1l 10,00€

Cidre doux en bouteille	75cl	12,00€
-------------------------	------	--------

Ricard	2cl	4,00€	Martini	12cl	5,00€
Whisky	4cl	7,00€	Pommeau	12cl	5,00€
Kir, Kir Breton	12cl	4,00€	Chouchenn	12cl	5,00€
Suze	12cl	5,00€			

Boissons sans alcool

Limonade	1L	6,50€	Jus de fruit	33cl	3,00€
Jus de pomme	1L	6,50€	(pomme et orange)		
Breizh Cola	25cl	4,50€	Perrier	20cl	4,00€
Orangina	25cl	4,50€			

Eau Minérale

	<u>1/2L</u>	<u>1L</u>
Plancoët Plate	4,50€	6,50€
Plancoët Pétillante	4,50€	6,50€

Carte des Boissons

Boissons Chaudes

Café	2,50€
Infusion maison	4,00€
Thé	2,50€
Chocolat chaud	3,00€
Irish Coffe	7,50 €

Digestifs

Lambig ou Fine Bretagne	5cl	6,50€
Crème de Whisky	5cl	6,50€
Pommig	5cl	6,50€
Fraise de Plougastel	5cl	6,50€
Rhum Arrangé	4cl	7,00€

Carte des Vins

Nos vins de Table en Pichet

Rouge, Blanc, Rosé	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Réserve Maison	7,00€	12,00€	16,00€

Pétillant et Champagne

Crémant de Loire	<u>75cl</u>
Champagne Rosé, La Veuve Peltier	27,00€
	30,00€

Vins Blancs

Muscadet-sur-lie	<u>37,5cl</u>	<u>75cl</u>
Sauvignon	16,00€
Bordeaux Vieilles Vignes	20,00€
Soleil d'Octobre, Domaine de Mirail	24,00€
		29,00€

Vins Rosés

Cuvée Tinarellu, Corse	<u>37,5cl</u>	<u>75cl</u>
Côtes de Provence	15,00€
	14,00€	22,00€

Vins Rouges

Saumur Champigny	<u>37,5cl</u>	<u>75cl</u>
Bordeau AOC	24,00€
Côtes du Rhône	18,00€	22,00€
		28,00€

Vins aux verres

Voir l'ardoise du jour