


ENTRÉES

Œuf Parfait Bio	17,00€
Compotée d'oignon rosé, Chorizo, Persillade, Parmesan, Croûtons et Jus de Viande	
Ceviche de Thon	18,00 €
Mangue, Coriandre, Marinade Thaï et Condiments	
Salade de Poulpe	19,50 €
Marinade Orange et Citron vert, Sésame, Concombre et Condiments	
Langoustines Croustillantes	20,00 €
Crèmeux avocat au citron vert et raifort, Coriandre, Mayonnaise épicée	
	
<u>P'tit Bricolo – de 10 ans</u>	12,00 €
Lieu Jaune ou Volaille Pommes Grenailles ou Frites fraîches Boule de glace et Sirop à l'eau	

PLATS

Pavé de Lieu Jaune	25,00 €
Snacké, Cromesquis aux herbes fraîches, Légumes de saison, Crème de langoustine	
Suprême de Pintade	24,00 €
Basse température, Fenouil confit, Légumes de saison, Lard Grillé, Sauce Poulette	
Filet de Bœuf VBF	30,00 €
Poêlé, Pomme purée crémeuse à l'ail rôti, Poêlée de shiitakés, Échalote confite, Jus de viande corsé	
Mi-Cuit de Thon	28,00 €
Riz Indica aux petits légumes, Courgettes, Vierge tomate d'antan et olive noire	
Poulpe au Cajun	29,00 €
Grillé, Grenailles, Légumes de saison, Yaourt à la Grecque, Sauce Chimichurri	
Tartare de Bœuf à l'Italienne	24,00 €
Parmesan, Tomates séchées, Roquette, Huile Basilic, Frites fraîches	

JETEZ UN COUP D'ŒIL À NOS ARDOISES

Menu Déjeuner du Jour

Uniquement le midi du MARDI au SAMEDI
(sauf jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert	26,00 €
Entrée + Plat <u>ou</u> Plat + Dessert	23,00 €
Plat du Jour	19,00 €

Menu "Les Bricoles" À tout moment et à l'Ardoise

Entrée + Plat + Dessert	45,00 €
-------------------------	---------

DESSERTS

Financier à la Vanille de Madagascar	10,00€
Myrtilles, Crème mascarpone, Sorbet myrtille	
Mandarine Napoléon	9,00€
Sorbet mandarine, Liqueur de Cognac ou Fraise de Plougastel Sorbet fraise, Liqueur de fraise	
Tiramisu Choco-Café	10,00€
Sablé chocolat et glace tiramisu	
Trilogie de Fromages Affinés	12,00€

