



CARTE

# DÉCOUVERTE

## ENTRÉES

### Croustillant aux figues - 8€

Mousse de brebis et copeaux de Cécina de Léon

### Comme un risotto - 8€

Dés de butternut, coriandre et citron vert, anguille fumé & crème de cresson

### Cheesecake de poissons fumés - 6€

Aux agrumes et verveine citronnée

### Planche de charcuteries - 6€

Maison "Brielle"

## PLATS PRINCIPAUX



### Pavé de veau à la sauge - 20€

Girolles et purée de céleri

### Filet de bar - 19€

Crème de Kasha, tagliatelles fraîches et légumes



### Filet de canette - 17€

Terrine de carottes et légumes de saison

### Darne de saumon à la plancha - 16€

Patate douce rôtie au sésame et pistaches grillées

## DESSERTS

### Assiette de 4 fromages affinés - 6€

### Assiette gourmande - 8€

3 desserts

### Finger Mangue Passion - 8€

### Breizh profiteroles - 7€

### Tiramisu d'automne - 7€

## NOS PRODUCTEURS



La Légumerie  
29 CLÉDER



Pasta Riviera  
35 JANZÉ



Maison Brielle  
35 BRIELLE

ICI,  
PRODUITS  
LOCAUX !

Prix TTC, service compris.

# INCONTOURNABLE

Sur réservation pour les groupes de 15 adultes minimum

MENU À 28€  
1 entrée - 1 plat - 1 dessert

## ENTRÉES

### Croustillant aux figes (supp. 2€)

Mousse de brebis et copeaux de Cécina de Léon

### Cheesecake de poissons fumés

Aux agrumes et verveine citronnée

### Comme un risotto (supp. 2€)

Dés de butternut, coriandre et citron vert, anguille fumé, crème de cresson

### Planche de charcuteries

Maison "Brielle"

## PLATS PRINCIPAUX



### Filet de canette

Terrine de carottes et légumes de saison

### Darne de saumon à la plancha

Patate douce rôtie au sésame et pistaches grillées



### Pavé de veau à la sauge (supp. 4€)

Girolles et purée de céleri

### Filet de bar (supp. 3€)

Crème de Kasha, tagliatelles fraîches et légumes

## FROMAGE

### Assiette de 3 fromages

(Supplément de 4€)

## DESSERTS

### Assiette gourmande

3 desserts

### Tiramisu d'automne

BOISSONS

5€

1 kir pétillant ou cocktail  
3 amuses bouches

9€

1 kir pétillant ou cocktail  
Chips aux légumes  
Vin blanc & rouge  
Boisson chaude  
Carafe d'eau

10€

Eau en bouteille  
Vin blanc et rouge IGP  
Boisson chaude

Tarif par personne et servi à discrétion - 2 bouteilles pour 5 personnes

# MENU DU JOUR

Servi les midis, du mardi au vendredi

**1 Entrée - 1 Plat - 1 Dessert : 19,50€**  
**1 Entrée - 1 Plat ou 1 Plat - 1 Dessert : 17€**

## ENTRÉES

Suggestions du jour

## PLATS PRINCIPAUX

**Poisson du jour**  
& son accompagnement

ou

**Viande du jour**  
& son accompagnement

ou

**Pièce du boucher (supp. 5€)**  
Frites maison & salade

## DESSERTS

Desserts du jour

ICI,  
PRODUITS  
LOCAUX !

Prix TTC, service compris.  
Cuisine maison de produits frais et de saison.