

Entrées, salades & quiches

Entrées / Digor-pred

- Escargots de Groix, 6 petits gris, *beurre persillé maison*.....6,50 €
- Assiette de poissons fumés, *thon et saumon fumés maison*.....8,00 €
 - Ar Mor, *salade, fruits de mer rissolés*.....6,00 €
 - An Douar, *salade, chèvre, œuf miroir*.....6,00 €
 - Assiette de pâté à partager... ou pas6,00 €

Salades / Saladenn

- Ar Roue, *salade, pommes de terre, chèvre, lardons, œuf miroir, filet mignon fumé maison*.....10,00 €
- Martolod, *salade, salicornes, coquillages rissolés, thon et saumon fumés maison, anchois*.....10,00 €

Quiches / Tartezennou

QUICHES «maison» - accompagnées de salade

- Chèvre et lardons.....10,00 €
- Saumon frais et fumé maison, *épinards*.....10,00 €
 - Légumes.....10,00 €
 - 3 Fromages,10,00 €

Lundi / Dilun

- Sauté de porc "Dous-Trenk, au cidre et aux épices, pommes de terre vapeurs et pickles de pomme.....14,00 €
- Croustillant de saumon, tomme de Tregornan, granny smith, riz et petits légumes.....15,00 €

Mardi / Dimeurzh

- Parmentier de confit de canard, sauce au porto, salade14,00 €
- Choucroute de la mer au beurre blanc, saumon, poisson blanc selon arrivage, dos de lieu noir fumé maison, moules, pommes de terre vapeur15,00 €

Mercredi / Dimerc'her

- Potée aux choux d'Irène, saucisse, lard salé, pommes de terre14,00 €
- Poisson selon arrivage, sauce du jour, riz et petits légumes.....15,00 €

Jeudi / Diryaou

- Rost er forn, rôti de porc salé au gros sel de Guérande, pommes de terre au four, salade.....14,00 €
- Noix de Saint-Jacques, sauce au Safran, riz et petits légumes.....16,00 €

Vendredi / Digwener

- Kig ha farz, pot au feu au blé noir, bouillon de légumes et pain servis en entrée.....14,00 €
- Poisson selon arrivage, sauce du jour, riz et petits légumes..... 15,00 €

Samedi / Disadorn

- Confit de canard maison, champignons, sauce au porto, pommes de terre au four, salade15,00 €
- Gratin de poisson à la bretonne, pommes de terre, poireaux, champignons15,00 €

Tous les jours

- Andouille chaude de Guémené, *andouille de Guémené (Rivalan / Quidu) saucisse de campagne, parmentier d'andouille pomme / poire et purée maison.....16,00 €*
- Andouillette Fisel, *pommes de terre au four et salade - Sauce au choix.....13,00 €*
- Pavé de lard rôti, *pommes de terre au four et salade - Sauce au choix.....13,00 €*
- Bavette d'Aloyau, *pommes de terre au four et salade - Sauce au choix.....13,00 €*
- Omelette nature, *pommes de terre au four et salade.....7,00 €*

- Menu enfant,

Saucisse ou jambon accompagné de pommes de terre au four ou purée maison, boisson, boule de glace.....7,00 €

Nos sauces maison au choix :

- Sauce à la bière Bonnets Rouges et baies roses
- Sauce à la moutarde à l'ancienne
 - Sauce au bleu
 - Sauce au poivre.

Desserts / Dibenn-pred

- Flan d'avoine, *crème anglaise*.....5,50 €
 - Tarte aux pommes tiède, *caramel au beurre salé maison, glace vanille, crème sucrée*.....6,50 €
 - Hermine , *moelleux au chocolat et crème anglaise*.....5,50 €
 - Crème brûlée.....5,50 €
 - Gâteau breton.....5,00 €
 - Far aux pruneaux.....5,00 €
 - Panna Cotta au lait ribot, *caramel au beurre salé*.....5,50 €
 - Perdu de pain d'épices, *coulis de fruits rouges, crème anglaise et glace*.....6,50€
 - Café gourmand, *café accompagné de 6 mignardises*.....7,00 €
 - Thé gourmand, *thé accompagné de 6 mignardises*.....8,20 €
 - Toull breizh, *2 boules de glace pomme et lambig*.....6,00 €
 - Kafe koeffet, *café, lambig, sucre, crème sucrée*..... 7,00 €
 - Glaces, *2 boules et crème sucrée*.....5,50 €
 - Sorbets, *mangue, citron, fraise, pomme, cassis*
 - Crèmes glacées : *vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, nougat, pistache, rhum-raisins, menthe*
 - Assiette de 4 fromages.....6,50 €
- Tomme de vache fermière au lait cru affinée en cave naturelle, camembert, tomme de brebis, fromage de chèvre.*