

Les Ardoises de l'apéritif

POUR DEUX, A PARTAGER,

L'ARDOISE CLASSIQUE ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ET DE TROIS FROMAGES BRETONS 18,80€

L'ARDOISE D'HUITRES CREUSES N°3

SERVI AVEC DEUX VERRES DE CHARDONNAY « LE COQUILLIER

■ SIX 16,00 € ■ DIX 19,50 € ■ DOUZE 22,00

BULLES GOURMANDES

28,00 €

DEUX TRANCHES DE FOIE GRAS MI-CUIT / DEUX CRÈMES BRÛLÉES / CONFIT D'OIGNONS /
ACCOMPAGNÉS DE DEUX VERRES DE CHAMPAGNE LOUIS CONSTANT

Les Entrées



LA TERRINE DU CHATEAU	7,60 €	
ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ (AIL)	7,90 €	
DEMI CAMEMBERT PANÉ		
■ NATURE	8,90 €	
■ AUX LARDONS FUMÉS	9,60 €	
LES HUITRES		
■ SIX 12,00 €	■ NEUF 15,00 €	■ DOUZE 18,00 €
LE FOIE GRAS	16,80 €	
DEUX TRANCHES DE FOIE GRAS MI-CUIT / CRÈME BRÛLÉE / CONFIT D'OIGNONS ROUGES		
CEVICHE DE THON	11,80 €	
THON ALBACORE À CHAIR ROUGE CUIT A FROID DANS UNE MARINADE DE CITRON VERT, DE LÉGUMES ET D'AVOCATS		
L'ASSIETTE OCÉANE	19,50 €	
BLINIS DE BLÉ NOIR ET SAUCE À L'ANETH / GRAVLAX DE SAUMON / DUO DE NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES		
LES SALADES		
PRÉPARÉES A BASE DE LÉGUMES CROQUANTS ET DE SALADE ROQUETTE		
CÉSAR	10,80 €	
ŒUF POCHÉ / POULET RÔTI / PARMESAN / SAUCE CÉSAR		
CÉSAR AU SAUMON	12,00€	
ŒUF POCHÉ / GRAVLAX DE SAUMON / PARMESAN / SAUCE CÉSAR		
PÉRIGOURDINE	13,10 €	
UNE TRANCHE DE FOIE GRAS MI-CUIT / GÉSIEERS DE VOLAILLE / MAGRET DE CANARD FUMÉ		

Les Plats

Front de mer

FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE	15,60 €
DOS DE CABILLAUD SAUCE VIERGE OU GRAND-MÈRE LARDÉE / RIZ AU LAIT DE COCO ET CITRON VERT	17,80 €
MI-CUIT DE THON EN TEMPURA AU SÉSAME AUX LÉGUMES CROQUANTS	18,30 €
TRIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PLANCHA SAUCE GRAND-MÈRE LARDÉE / ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE / PANCETTA SNACKÉE	28,00 €

Le boeuf

ONGLET 180 GR POMMES DE TERRE GRENAILLE AU CAJUN SAUCE AU CHOIX : POIVRE, TARTARE, BÉARNAISE, ÉCHALOTE, BLEU	18,80 €
ROGNONS DE VEAU MOUTARDE À L'ANCIENNE CRÉMÉE / PURÉE DE SAISON	22,00 €
CARPACCIO DEUX ASSIETTES / PESTO ET COPEAUX DE PARMESAN / FRITES MAISON	16,40 €
TARTARES 180 GR DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU ET PRÉPARÉ : OIGNONS / CÂPRES / CORNICHONS / TABASCO / MOUTARDE / WORCESTERSHIRE SAUCE / JAUNE D'ŒUF / KETCHUP / FRITES MAISON	
■ CLASSIC	17,80 €
■ CAMPAGNARD POÊLÉ, SERVI AVEC DES LARDONS FUMÉS ET OIGNONS SNACKÉS	19,50 €

SUPPLÉMENT SAUCE : 1,50 € - SUPPLÉMENT GARNITURE : 2,50 €

Les burgers

BURGER A LA FRANÇAISE	17,70 €
AU CAMEMBERT / 150 GR DE BŒUF / POITRINE FUMÉE / OIGNONS ROUGES FRAIS / BÉARNAISE / CORNICHONS / TOMATE / ROQUETTE SALADE / FRITES MAISON	
BURGER DU CHÂTEAU	17,70 €
FROMAGE FUMÉ / 150 GR DE BŒUF / POITRINE FUMÉE / OIGNONS ROUGES FRAIS / SAUCE BARBECUE CORNICHONS / TOMATE / ROQUETTE SALADE / FRITES MAISON	
BURGER VEGAN	15,80 €
GALETTE DE LÉGUMES / CONFIT D'OIGNONS / PESTO / TOMATES / CORNICHONS / ROQUETTE SALADE / FRITES MAISON	

L'agneau

SOURIS D'AGNEAU À LA KRIECK PURÉE DE SAISON	20,80 €
--	---------

Le canard

PARMENTIER DE CANARD	19,70 €
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE / EFFILOCHÉ DE CANARD / MAGRET DE CANARD FUMÉ / COPEAUX DE PARMESAN	
■ AVEC UN FOIE GRAS MI CUIT POÊLÉ	24,70 €

L'assiette végétarienne

12,00 €

N'HÉSITÉZ PAS À VOUS RENSEIGNER AUPRÈS DE VOS SERVEURS ET SERVEUSES

Fromages rôtis

DEMI CAMEMBERT PANÉ

POMMES DE TERRE GRENAILLÉ AU CAJUN

■ NATURE

14,80 €

■ AUX LARDONS FUMÉS

15,90 €

CHAUD BILOUTE

FROMAGE CUIT AU FOUR DANS SA BOITE

POMMES DE TERRE GRENAILLE AU CAJUN / CHARCUTERIE / MOUILLETES

19,10 €

Filet mignon

FILET MIGNON DE PORC TERIYAKI

ENROULÉ DE JAMBON CRU / FARCI À L'EMMENTAL / LAQUÉ À LA SAUCE AIGRE DOUCE LÉGÈREMENT RELEVÉE / PURÉE DE SAISON

18,70 €

Les Salades

PRÉPARÉES A BASE DE LÉGUMES ET SALADE ROQUETTE

SALADE CÉSAR

ŒUF POCHÉ / POULET RÔTI / PARMESAN / SAUCE CÉSAR

16,40€

SALADE CÉSAR AU SAUMON

ŒUF POCHÉ / GRAVLAX DE SAUMON / PARMESAN / SAUCE CÉSAR

17,80 €

SALADE PÉRIGOURDINE

UNE TRANCHE DE FOIE GRAS MI-CUIT / GÉSIERS DE VOLAILLE / MAGRET DE CANARD FUMÉ

18,60 €

L'ASSIETTE OCÉANE

BLINIS DE BLÉ NOIR ET SAUCE À L'ANETH / GRAVLAX DE SAUMON / TRIO DE NOIX DE SAINT JACQUES

28,00 €

Les Desserts

TIRAMISU À LA FRAMBOISE	8,10 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	7,80 €
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	7,00 €
NOTRE SÉLECTION DE TROIS FROMAGES BRETONS ACCOMPAGNEMENTS SUCRÉS ET COMPOTÉE D'OIGNONS	7,70 €
PROFITEROLES GLACE VANILLE, SAUCE AU CHOCOLAT OU CAMEL AU BEURRE SALÉ	7,50 €
TIRABREIZH SABLÉ BRETON / CHANTILLY AU MASCARPONE / FILLING TATIN ET DÉS DE POMMES	7,30 €
COCO CITRON DÉSTRUCTURÉ CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC / BISCUIT COCO / CRÈMEUX CITRON / CHANTILLY MASCARPONE	7,20 €

Les Coupes Prohibitions (alcool)

COUPE COLONEL DEUX BOULES DE CITRON JAUNE / 5 CL DE VODKA ABSOLUTE	7,10 €
COUPE RAVELIN DEUX BOULES DE MENTHE CHOCOLAT / 5 CL DE MENTILLA	7,10 €
DÉLICE DE CAMEL UNE BOULE DE CAMEL ET DE VANILLE / 5 CL DE DÉLICE CAMEL	7,10 €
IRISH COFFEE DU CHÂTEAU BOULES DE GLACE PRALINÉ / IRISH COFFEE TRADITIONNEL AU JAMESON / CHANTILLY	7,90 €
COUPE MALOINE UNE BOULE DE CHOCOLAT / UNE BOULE DE VANILLE / UNE BOULE DE RHUM-RAISIN / RAISINS MACÉRÉS DANS LE RHUM / SAUCE CHOCOLAT / CHANTILLY	6,90 €

Les Coupes de Glaces

DAME BLANCHE	TROIS BOULES DE GLACES VANILLE / SAUCE CHOCOLAT	6,50 €
COUPE MADELEINE	DEUX BOULES DE GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ / UNE BOULE DE VANILLE / SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALE / CHANTILLY	6,90 €
COUPE AZÉNOR	TROIS BOULES DE GLACES : VANILLE / CARAMEL / CHOCOLAT NOIR / SAUCE CHOCOLAT / CHANTILLY	6,90 €

Les Différents Parfums

UNE BOULE : 2,40 €

CHANTILLY : 0,70 €

GLACES CHOCOLAT NOIR / VANILLE / PRALINÉ / CARAMEL AU BEURRE SALÉ / CAFÉ / MENTHE CHOCOLAT / RHUM RAISIN

SORBETS FRAISE / FRAMBOISE / CITRON JAUNE / FRUITS DE LA PASSION