

# Carte

## Automne / Hivers

### Entrées

Soupe de potimarron à la châtaigne, maison 7.50 €

Duo de 6 crevettes et 3 huitres n°3 7.50 €  
Pain Bio, citron vinaigre échalotes, beurre

Les 5 huitres n°3, pain bio 7.50 €  
Sauce échalote, Beurre

Terrine de campagne maison aux noisettes 7.50 €  
Confiture d'oignons

Salade Automnale ; Saumon crème de ciboulette  
œuf poché, crevettes, pommes granit Smith 7.50 €  
OPTION GRANDE SALADE : 10.50 €

Salade de magret de canard mariné,  
Foie gras maison sur son pain bio 11 €

#### Assiette marine :

6 crevettes, 3 huîtres n°3 , saumon mariné par  
nos soins 10 €

### Entrées chaudes

Gratiné de pétoncle sur son lit de poireaux 10 €

Poêlée d'escargots aux pleurotes  
Sauce au bourgogne 10 €

Poêlée de noix de St Jacques provençale 14 €

« La gastronomie est l'art  
d'utiliser la nourriture pour créer  
le bonheur »  
&

### Poissons

Avec garniture de légumes  
Et grenaille

Poêlée de Pétoncles crémees, tagliatelles 9 €

Daurade Royale sauce choron (entiere) 14 €

Pavé de sandre sauce bonne femme 14 €

Poêlée de noix de St Jacques provençale 18 €

Sole Meunière 350 g 19.50 €



PLATEAU DE FRUITS DE MER  
SUR COMMANDE  
29 € à 35 € selon le marché par pers

HOMARD sauce corail 300-350g  
35€ à 40€ selon le marché

### Viandes

Avec garniture de légumes

Coq au vin - Madiran « Maestra » 9 €

Steak Haché frais sauce au jus de viande 9 €

Hamburger de bœuf haché frais maison, 10 €  
Frites, ketchup ,mayonnaise

Civet de sanglier à l'ancienne, tagliatelles 15 €

Filet de bœuf sauce aux saveurs des bois 19 €  
Cèpes, pleurotes et champignons de paris frais

Entrecôte grillée Bretonne 250 gr 17.50 €  
Frites, salade, beurre maître d'hôtel

*Café Gourmand 7 €*

## Glaces

## Fromages

Duo de fromages : st nectaire fermier et  
Brie, salade verte 4 €

Trio de fromages : St Nectaire, brie, cantal,  
salade verte 6 €

*COUPE GLACEE :* 1 boule 3.10 €  
2 boules 5.00 €  
3 boules 6.00 €

Crème fouettée, amandes caramélisées  
Maison, cigarette Russe

### *PARFUMS AU CHOIX :*

Vanille intense, chocolat  
Mangue exotique, fruits de la passion  
Palet breton, fraise intense  
, Citron vert, smarties  
Cœur d'ananas  
Caramel au beurre salé

## Desserts

Poire caramélisée au spéculos,  
Mousse mascarpone 5.50 €

Far breton au chocolat, filet de caramel 5.50 €

Ananas frais 5.00 €

Ile flottante aux amandes caramélisés maison 6 €

Gratin aux fruits rouges maison (15 mn) 7.00 €

Ananas frais, sorbet ananas 7.00 €

Panna cotta maison mangue au lait de coco 7.00 €

Tarte tatin maison, crème fraîche 7 €

Coupe framboisine : glace vanille,  
au coulis de framboise maison, amandes  
caramélisées  
Crème fouettée 7€

Pêche melba façon Escoffier 7 €  
Glace vanille, pêche, coulis de framboise

Coupe Colonel : sorbet citron et vodka 7 €

## MENU BISTROT

AUTOMNE/HIVERS

Entrée, plat et dessert  
18.80 €

### ENTREES

- Soupe de potimarron à la châtaigne, maison
- Duo de 6 crevettes et 3 huitres n°3  
Pain Bio, citron vinaigre échalotes, beurre
- Les 5 huitres n°3, pain bio, sauce échalote
- Terrine de campagne maison aux noisettes  
Confiture d'oignons
- Salade Automnale ; Saumon crème de ciboulette œuf poché, crevettes, pommes granit Smith

### PLATS

- Poêlée de Pétoncles crémees, tagliatelles
- Coq au vin - Madiran « Maestra »
- Steak Haché frais sauce au jus de viande crémé
- Entrecôte grillée Bretonne 250 g (+ 4 €70)  
Frites, salade, beurre maître d'hôtel

### FROMAGE ou DESSERT

- Duo de fromages : salade verte
- Poire caramélisée au spéculos,  
Mousse mascarpone
- Far breton au chocolat, filet de caramel
- Ananas frais
- Coupe framboisine : glace vanille,  
au coulis de framboise maison, crème fouettée

### OPTIONS:

ENTREE-PLAT: 15.60 €

PLAT- DESSERT : 13.60 €

Suppl duo de FROMAGE : 3 €

Option :

Poêlée de cèpes 200 g : 9.80 €

MENU DU JOUR 12.60 €

ENTREE, PLAT ET DESSERT : 12.60 €

ENTREE ET PLAT 10.20 €

PLAT ET DESSERT 9.70 €

Sauf veille et week-end et jours fériés

Voir ardoise

## Menu enfant 9 € 70

Avec une boisson

Boisson : Coca ou jus d'orange

Ou diabolo ou Sirop à l'eau



Steak haché frais, frites

Ou

Tagliatelles aux pétoncles

Servis en petit bateau



Boite de smarties offerte

1 boule Glace smarties ou vanille ou chocolat

Avec crème fouettée, gaufrette

Ou Compote de pomme, ou yaourt nature



N'hésitez pas à demander les crayons

De couleurs et feuilles à dessins

Pour vous aider à patienter !

## MENU VEGETARIEN 16.70 €

- Tian provençale à la crème de ciboulette
- Salade Automnale ; Saumon crème de ciboulette œuf poché, crevettes, pommes granit Smith

---

- Farandole de légumes
- Omelettes aux fines herbes, salade verte
- Poêlée de Pétoncles crémees aux tagliatelles

Dessert voir carte

# MENU TERRE ET MER

26 € Automne / Hivers

Salade de magret de canard mariné au vinaigre Balsamique et Foie gras maison sur son pain bio

Gratinée de pétoncles sur son lit de poireaux

Assiette marine :

6 crevettes, 3 huîtres n°3,  
Saumon mariné par nos soins

Poêlée d'escargots aux pleurotes  
Sauce au bourgogne Aligoté

---

Daurade Royale sauce choron (entière)

Pavé de sandre sauce bonne femme

Poêlée de St Jacques provençale + 5 €

Civet de sanglier à l'ancienne, tagliatelles

Filet de bœuf sauce aux saveurs des bois  
Cèpes, pleurotes et champignons de paris frais

**OPTION : poêlée de cèpes 200 g + 9.80 €**

---

Gratin aux fruits rouges maison (15 mn)

Panna cotta maison mangue au lait de coco

Ile flottante aux amandes caramélisés maison

Tarte tatin, crème fraîche

Pêche melba façon Escoffier  
au coulis de framboise

Coupe Colonel : sorbet citron et vodka

**OPTION trio de FROMAGE : +3.50 €**

« La gastronomie est l'art d'utiliser la  
nourriture pour créer le bonheur »

# MENU GOURMAND

35 € (3 plats et dessert)

Foie gras maison  
Tourte aux Alouettes grillées (pain bio)

---

Poêlée de St Jacques provençale

---

Sandre sauce bonne femme

Filet de bœuf grillé sauce aux saveurs des bois  
Cèpes, pleurotes et champignons de paris frais

Sole meunière + 5 €

**OPTION : poêlée de cèpes 200 g + 9.80 €**

---

Gratin de framboise maison (15 mn)

Coupe palet Breton ; glace vanille intense,  
Glace palet Breton, coulis de cacao maison,  
Crème fouettée, éclats de Palets Breton

Délice chocolat au cœur de framboise

Ile flottante aux amandes caramélisés maison

Coupe Antillaise ; glace Passion et ananas,  
cocktail Antillais rhum passion

Burger de Fruits frais, sorbet ananas

Coupe Colonel : sorbet citron et vodka

**OPTION trio de FROMAGE : +3.50 €**  
Trio de fromages : St Nectaire, brie, cantal,  
salade verte

