

Boissons

Apéritifs

Kir	
Kir royal	5 €
kir breton	12 €
Kir celtique	5 €
Ricard	8 €
Martini rouge/blanc	7 €
Porto rouge/blanc	8 €
	8 €

Cocktails

L'océan : Liqueur d'algues et méthode champenoise	8 €
L'atlantique : Liqueur d'algues et jus de citron	8 €
Le pommier : Pommeau de Bretagne, perrier, griottes	8 €
Americano : Martini rouge et blanc, campari	9 €
Gin tonic : Gin, schweppes tonic, citron	11 €

Cocktails sans alcool

Le Moellien : Jus d'abricot, ananas, orange, gingembre	8 €
Le Fouesnantais : Jus de pomme, citron, sirop de cassis	8 €

Bières Bretonnes

Telenn du au blé noir	7 €
Blanche hermine au froment	7 €
Duchesse anne triple pure malt	7 €

Softs/Eaux

Coca cola, coca cola zero	5 €
Limonade	5 €
Jus de fruits : Pomme, Abricot, Orange, Ananas	5 €
Plancoët plate/gazeuse	5 €
1/2 Plancoët plate/gazeuse	4 €

Boissons

Spiritueux

Whiskies

Big moustache single malt	USA	4 cl	13 €
Caol ila single mal	ECOSSE	4 cl	14 €
Kingsbarns single malt	ECOSSE	4 cl	13 €
Eddu broceliande	BRETAGNE	4 cl	10 €
Eddu ed gwen	BRETAGNE	4 cl	10 €
Fercullen falls	IRLANDE	4 cl	10 €
Bushmills	IRLANDE	4 cl	11 €
Kensei	JAPON	4 cl	12 €
The daisen mizunara	JAPON	4 cl	12 €
Kurayoshi	JAPON	4 cl	15 €

Vodka/Gin

Sauvella	4 cl	14 €
Gin Gordon's	4 cl	8 €
Gin Gibsons	4 cl	8 €

Rhums

Pura vida XO	4 cl	12 €
Dynasty par famille Ricci	4 cl	12 €
Grizzly	4 cl	12 €
Bocatheva jamaïque	4 cl	12 €
ron viejo de caldas	4 cl	15 €



Menu



Entrées

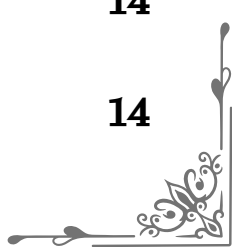
TARTE FINE AU CHÈVRE DU MENEZ HOM & OIGNONS CARAMELISÉS	14
SOUPE DE POISSONS, CROÛTONS À L'AIL & ROUILLE	14
TARTARE DE POISSON AU WASABI & AVOCAT	17
FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICES & CONFITURE DE FIGUES	18

Plats

PAVÉ DE SAUMON, JUS AUX ALGUES & RISOTTO DE PARMESAN	26
PAVÉ DE LIEU JAUNE EN CROÛTE DE CHORIZO & VELOUTÉ DE POIVRONS	27
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES ET SON JUS, POMMES DE TERRE GRENAILLES PERSILLÉES - LÉGUMES DU MOMENT	28
FILET DE BOEUF, PURÉE DE PATATE DOUCE & SES LÉGUMES GRILLÉS	30

Desserts

TARTELETTE CHOCOLAT FLEUR DE SEL	14
LE CITRON EN TROMPE L'OEIL	14
DÉLICE DE FRUITS ROUGES	14
ASSIETTE DE FROMAGES	14





Vins



Vins rouges

Bordeaux haut medoc	2016
Chateau initial	

Bordeaux pomerol	2010
Chateau tailhas	

Bordeaux pomerol	2014
Chateau tailhas	

Cotes du roussillon	2014
Chateau les pins	2016

Corbieres	2021
Marie Antoinette	

Cotes du rhone	2021
Reserve famille Perrin	

Bourgogne haute cote de nuits	2021
Domaine Premeaux	

Fixin	2019
Aurelien Verdet	

Loire chinon	2021
Les granges (ab)	

Saumur champigny	2021
Le petit saint vincent	

Menetou salon	2022
Olivier Foucher	



Vins

Vins blancs

Rhone condrieu
Jean-michel Guerin la loye (ab) 2019

Rhone crozes hermitage
David Reynaud aux betises (ab) 2020

Bourgogne aligote
Domaine Premeaux 2019

Chablis
Domaine Boussard 2021

Saint v2ran
Terre du menhir 2021

Meursault
Alain Gras 2020

Menetou salon
Domaine Olivier Foucher 2020

Vins roses

Provence
Chateau Aspras 2022

Vins

Vins rouges en demi bouteille (37.5 cl)

Chinon	2021
les granges	

Saint nicolas de bourgeuil	2010
les carterons	

Bordeaux	2016
ronan by clinet	

Champagnes et effervescents

Jacquart	n.m
brut signature	

Jacquart	n.m
brut signature ½ bouteille	

L'élégance	n.m
blanc de blancs	

Jacquart la coupe	n.m
brut mosaïque	

Boissons chaudes

Cafés et thés

Espresso	3 €
Longo	4 €
Café crème	4 €
Cappucino	6 €
Décaféiné	3 €
Moka noisette	4 €
Thé/Infusion - Fruit rouges, thé vert menthe, roïbos, verveine, tilleul	3 €

Digestifs

Eaux de vie

Pommeau de Bretagne	8 €
Gwenn (blanche de pommes)	8 €
Lambig de Breatgne	8 €
Poire williams	8 €
Mirabelle	8 €
Vieille prune	8 €
Grande passion	12 €
Calvados: Domaine de la vectiere	12 €
Cognac L'heraud	12 €
Armagnac: Delaitre	12 €

Liqueurs

Chouchen	8 €
Algane(algues et écorces d'oranges)	8 €
Chartreuse verte	8 €
Chambord (framboises noires)	8 €
Grand marnier, cointreau	8 €
Menthe pastille, get 27/31	8 €