

ENTRÉE

Le mimosa	8 €
<i>Ceuf mimosa, jambon de Serrano, salade verte en vinaigrette</i>	
Les rillettes maison	7 €
<i>Rillettes de cochon, toast de pain grillé</i>	
Le saumon mariné maison	14 €
<i>Saumon gravelax, crème ciboulette, salade verte</i>	
L'aile de raie	12 €
<i>Aile de raie et légumes en mayonnaise, sauce citronnée</i>	
L'assiette de charcuteries	11 €
<i>Assortiment du moment, cornichons, beurre demi-sel</i>	
Le wrap de thon albacore	13 €
<i>Crudités et sauce mayonnaise coriandre</i>	
L'avocat cocktail	12 €
<i>Avocat, sauce cocktail, langoustines</i>	
La tomate-mozza	12 €
<i>Panaché de tomates, pistou, mozzarella burrata</i>	
Salade César	16 €
<i>Salade, volaille, sauce César, œuf dur, croutons</i>	
Salade côté mer	16 €
<i>Salade verte, saumon gravelax, tomates, moules, croutons</i>	

LES FORMULES
DEJEUNER
Voir l'ardoise

Entrée + plat ou Plat + dessert	18 €
Entrée + plat + dessert	23 €

PLAT

Dos de cabillaud	18 €
<i>Écrasé de pommes de terre, beurre soja</i>	
Pavé de saumon	18 €
<i>Riz basmati, crème à l'estragon, légumes de saison</i>	
Fish and chips	17 €
<i>Églefin frit, frites maison, salade verte, sauce tartare</i>	
Campanella jambon à la truffe	15 €
<i>Pâtes Campanella, jambon à la truffe, champignons, comté, basilic</i>	
Bavette grillée	17 €
<i>Frites maison, sauce bordelaise à l'échalotes</i>	
Faux-filet Herdshire 300 g	25 €
<i>Beurre maître d'hôtel, frites maison</i>	
Lard grillé	14 €
<i>Sauce barbecue, écrasé de pommes de terre</i>	
Cheeseburger	15 €
<i>Cheddar, oignon rouge, tomate, salade, frites maison</i>	
Hot dog des Voyageurs	14 €
<i>Pain brioché, saucisse de Francfort, confit d'oignon, emmental, pickles, frites maison</i>	

FROMAGE

La cave à fromage	8 €
<i>Assortiment de fromages du moment, mesclun de salade</i>	

LE MENU ENFANT 14 €

Jambon, frites maison + une boule de glace maison

FRUITS DE MER

Huîtres creuses de Bretagne	
<i>« Les viviers de la forêt » de La Forêt-Fouesnant</i>	
Les 6 huîtres	11 €
Les 9 huîtres	16 €
Les 12 huîtres	19 €
L'assiette de langoustines	23 €
<i>300 g de langoustines de la criée de Concarneau, mayonnaise</i>	
Le panaché d'huîtres et langoustines	28 €
<i>6 huîtres, 250 g de langoustines</i>	

DESSERT

L'entremet mangue-framboise	6.5 €
<i>Mousses mangue et framboise, meringue, biscuit, coulis passion</i>	
Le croquant chocolat	7 €
<i>Crème anglaise et sauce chocolat</i>	
La salade de fruits frais de saison	7 €
<i>Sorbet passion</i>	
La verrine tiramisu	5 €
<i>Crème mascarpone café, amaretto, biscuit cuillère, cacao</i>	
La tarte au citron meringuée	7 €
<i>Sorbet framboise</i>	
La pavlova	6.5 €
<i>Meringue, chantilly, fraises, coulis fruits rouges</i>	



Les **PLANCHES** et les **GLACES** sont
servies en continu de 12h à 21h30.

COUPE DE GLACES MAISON

- La Fruits rouges** 8.50 €
Vanille, fraise, framboise, fruits frais, chantilly, coulis fruits rouges
- L'Exotique** 8.50 €
Vanille, passion, mangue, fruits frais, chantilly, coulis exotique
- La Banana Split** 8.50 €
Vanille, fraise, chocolat, banane fruit, chantilly, coulis chocolat
- La Choco-vanille-caramel** 8.50 €
Chocolat, vanille, caramel, chantilly, coulis caramel, cacahuètes, noisettes chouchou

*Nos glaces et nos sorbets
sont faits maison.*

Les glaces : vanille, chocolat, caramel,

Les sorbets : fraise, framboise, passion, mangue.

- La boule de glace**..... 3 €

PETIT DÉJEUNER

Servis de 7h30 à 11h00

- Croissant** 2,50 €
- Pain beurre-confiture** 4,50 €
- L'Express** 10.50 €
Croissant, pain, beurre, confiture, jus d'orange, boisson chaude
- Le Continental** 12.50 €
Croissant, pain, beurre, confiture, jus d'orange, boisson chaude, assiette de charcuteries, fromages.

CRÊPES

SERVICE DE 12H A 18H
- BLÉ NOIR -

- La Complète** 7 €
Jambon, œuf, fromage
- La Saint-Nicolas** 7 €
Jambon de Serrano, chèvre, miel
- La Cigogne** 8 €
Andouille de Guémené, fromage, sauce moutarde
- La Dréneç**..... 9 €
Saumon gravelax, chèvre frais, salade verte
- La Guiautec** 8 €
Jambon, fromage, champignons à la crème, ciboulette
- La Penfret** 8 €
Cochon confit, sauce chili aigre-douce, pickles
- La Brunec** 12 €
Langoustines, chèvre frais, tombée de poireaux, tomates cerise

- FROMENT -

- Beurre, sucre** 4 €
- Beurre, sucre, citron** 5 €
- Beurre, miel, citron**..... 5 €
- Coulis de framboises, glace vanille** 6 €
- Chocolat amandes, chantilly**..... 6 €
- Caramel au beurre salé** 5 €
- Caramel au beurre salé,
pommes caramélisées** 6 €
- Nutella, chantilly** 5 €

LES PLANCHES

- La planche charcuterie** 26 €
Charcuteries, rillettes de cochon, fromages, œuf mimosa, pickles
- La planche de la mer**..... 26 €
Saumon fumé, rillettes de thon, langoustines
- La planche bretonne** 14 €
Mini-crêpe croustillante jambon-fromage

**Pensez à partager également,
nos huîtres Les Viviers de la Forêt.**