



Nos Délicieuses Planches Bretonnes

Fromages en direct de la ferme & Charcuterie Bretonne «Cochon des Prés» 
Cheese or delicatessen

- Grande planche mixte 17,00 €
- Grande planche mixte, Fruits 20,00 €

Planche de la mer, rillettes bretonnes, filets de sardine, chips de sarrasin

- Grande planche 17,00 €
- Très grande planche mixte pour 2 avec soupe de poisson 29,00 €



Soupes

Soupe de poisson & Chips de sarrasin

- Fish Soup 9,00 €

Soupe Karine & Jeff 

- Thaï / Légumes / Provençale 8,00 €



Entrées et Salades*

Les Terrines de Sous La Ville (Origine locale)

- Rillettes de canard ou Pâté de campagne 7,00 €

Salade Océane (Thon, riz et petits légumes) 350g* 15,00 €

Salade Gourmande (Quinoa, blé et petits légumes)*  15,00 €

*Délice aux châtaignes & au foie gras** 15,00 €



Les Petits Plats Gourmands en verrine*

Mouclade et son riz citronné

- Moules crémees, vin blanc, fondue de poireaux et riz citronné 18,00 €

Parmentier de canard confit

- Duck Parmentier 17,00 €



Navarin de dinde aux légumes printaniers

- Turkey with spring vegetables 15,00 €

Tajine végétale

- Pommes de terre, carottes, tomates, raisins secs, pois chiches, tofu 15,00 €

Blanquette de volaille au riz de Camargue

- Volaille, riz de Camargue 15,00 €



Les Pâtes Fraîches*

Pâtes farcies, Ricotta, Epinards, Sauce tomate

- Pasta Ricotta Spinach with tomato sauce 15,00 €



Les Fruits de mer

A commander le matin pour le soir

Les 12 huîtres de Fréhel 19,00 €

Plateau de fruits de mer (Par personne) 49,00 €

- 1/2 Araignée ou Tourteau (selon la saison)
- 6 Huîtres creuses N3
- 6 langoustines
- 6 Crevettes roses
- 6 Bulots
- 100 g de Bigorneaux
- 50 g de Crevettes grises
- 3 Praires

Plateau de fruits de mer Royal (Par personne) 75,00 €

- 1/2 Homard
- 6 Huîtres creuses N3
- 6 langoustines
- 6 Crevettes roses
- 6 Bulots
- 50 g de Bigorneaux
- 50 g de Crevettes grises
- 3 Praires



Plat végétal -



Agriculture Biologique

* Plats cuisinés en verrine Vrai & Bon, issus de recettes originales (100% des viandes utilisées sont certifiées d'origine Française) - Prix TTC service inclus



Les Fromages

En direct de la Ferme

- L'assiette 8,00 €



Les Desserts

- Crème vanille* 90g 6,00 €
- Velours de cacao* (crème onctueuse) 90g 6,00 €
- Yaourt maison (nature ou aux fruits) 4,50 €
- Compote maison (fruits en fonction des saisons)  4,50 €
- Crêpe au beurre, ou confiture de Marie Reine au choix 5,50 €
- Crêpe caramel beurre salé ou pâte à tartiner bio 6,00 €
- Crumble de pommes* 6,00 €



Les Boissons

Apéritifs

- Kir cassis 4,50 €
- Pastis Ricard 2 cl 4,00 €
- Whiskey breton Warenghem (Lannion) 4 cl 8,00 €

Bière bretonne artisanale **UNCLE** 33 cl - Local Craft Beer

- Tagarin Ale (blonde cuivrée) 4,8 % 6,00 €
- Witbier (blonde légère) 5,1 % 6,00 €
- West Coast IPA 4,8 % 6,00 €
- Ipa 5,5 % 6,00 €



Vins rouges

Côte du Rhône Les Vignerons Ardéchois 2017

- Verre 4,00 €
- Fillette 50 cl 14,00 €

Bordeaux Château Baron Fillon 2017

- Le verre 5,00 €
- Fillette 50 cl 16,00 €



Plat végétal - Agriculture Biologique - L'abus d'alcool est dangereux. A consommer avec modération

* Plats cuisinés en verrine Vrai & Bon, issus de recettes originales (100% des viandes utilisées sont certifiées d'origine Française) - Prix TTC service inclus

Vins blancs

Chardonnay Les hauts de la Jouselière

- Verre 4,00 €
- Fillette 50 cl 14,00 €

Petit Chablis Jean-Marc Brocard

- Le verre 5,00 €
- Fillette 50 cl 17,00 €

Vin rosé Les Haytières



- Verre 4,00 €

Champagne Pascal Nolin Artisan Vigneron

- Réserve brut 37,5 cl 25,00 €
- Réserve brut 75 cl 45,00 €
- Brut rosé 75 cl 55,00 €
- Blanc de Blanc Millésimé 2013 75 cl 75,00 €



Les Boissons fraîches - Fresh drinks

Sodas

- Coca Cola 33 cl 3,00 €
- Lipton Ice Tea 33 cl 3,00 €

Jus d'orange - Fruit juice 25 cl 2,50 €

Jus de pommes (Produit local) 2,50 €

Eau minérale Plancoët (Produit local) ou gazeuse Badoit - Sparking water

- 50 cl 2,50 €
- 1 l 4,50 €



Les Boissons chaudes - Hot drinks

Expresso - Coffee 2,50 €

Café allongé, double expresso - Double coffee 3,00 €

Chocolat chaud 40% cacao - Hot chocolate 3,50 €

Notre carte de Thés Comptoir Richard - Tea 3,50 €



Plat végétal



Agriculture Biologique - L'abus d'alcool est dangereux. A consommer avec modération

* Plats cuisinés en verrine Vrai & Bon, issus de recettes originales (100% des viandes utilisées sont certifiées d'origine Française) - Prix TTC service inclus



Formule Plat + Dessert : 19,00 €

* Du lundi au vendredi hors jours fériés :

Plat au choix :

- Grande planche mixte
- Pâtes farcies, Ricotta, Epinards
- Salade Océane ou Salade Gourmande 
- Navarin de dinde aux légumes printaniers

Dessert au choix :

- Yaourt maison 
- Compote maison
- Pâtisserie du jour (selon disponibilité)
- Crêpe au beurre ou à la confiture maison



Formule Enfant jusqu'à 8 ans : 9,50 €

Plat :

- Raviolis aux 2 fromages (250 g) 

Dessert :

- Yaourt maison 
- Compote maison
- Crêpe au beurre ou à la confiture maison