



Nos Entrées

- **Nems de bœuf confit** aux saveurs asiatique et champignons accompagné de sa sauce aigre douce **7.00€**
- **Hareng fumé** et son espuma de pommes de terre charlotte, croutons. **9.00€**
- **Œuf parfait** sur son crémeux de petits pois à la menthe, asperges vertes et sa chips de jambon de pays. **11.00€**
- **Accras de cabillaud** aux herbes fraîches, sauce tartare et son mesclun aux pickles de légumes croquants **8.00€.**
- **Gravlax de saumon** et ses blinis aux herbes fraîches, crémeux de wasabi et sa vierge de légumes à la pommes granny et grenade. **10.00€**
- **Tataki de thon** aux graines de sésame façon tigre qui pleure et son mesclun aux pickles de légumes **10.00€**
- **Foie gras de canard au vin doux** sur sa focaccia maison et son chutney de saison. **14.00€**

Nos planches à partager

- **La cochonaille :** Terrine de campagne, rilette, saucisson à l'ail et andouille **16€**
- **La fromagère :** Vieux comté, Tomme de Savoie, Brie de Meaux et St Neactaire **20€**
- **La mixte :** Charcuterie de chez Yannick Denoual et fromages affinés. **18€**
- **La Réserve :** Nems de bœuf confits, accras de cabillaud, gravlax de saumon **20€**



Nos Desserts

- **Le Paris-Brest** (choux craquant au pralin et sa pâtissière pralinée) **8.00€**
- **Crémeux de rhubarbe** et ses fraises de Plougastel, émietté de sablé breton et son coulis de fruits rouge **9.00€**
- **Onctueux de chocolat noir Valrhona** sur son biscuit crumble, crémeux de noix de coco **9.00€**
- **Cheesecake** à la betterave et sa gelée de framboise sur son biscuit spéculoos. **8.00€**
- **Breizh Sunday** (pommes caramélisées, glace caramel beurre salé, crème fouettée à la nougatine) **8.00€**
- **La route des îles** (ananas rôti, glace rhum-raïsans, crémeux de bananes flambés au rhum, crumble de cacao) **9.00€**
- **Assiette de gourmandises** (3 petits dessert selon l'inspiration du pâtissier) **9.00€**
- **Assiette de fromages** affinés et mesclun. **9.00€**

Nos Glaces/sorbets artisanales

1 BOULE 3€ 2 BOULES 6.00€ 3 BOULES 8.00€

PARFUM : VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CAMEL BEURRE SALE, CITRON VERT, POMME VERTE, FRAISE, RHUM-RAISIN



Nos Plats

15€ - Assiette végétarienne selon l'humeur de Fred

16€ - Tartare de bœuf façon Fred (viande coupé au couteau mariné au vieux balsamique, tomates confites, échalotes, courgettes marinées, pignons de pins, parmesan, roquette) et ses frites maison.

19€ - Pluma de porc mariné, laqué au miel et gingembre et son panier de légumes printanier.

25€ - Côtelettes d'agneau (fr) marinées aux aromates et son jus réduit, légumes printanier.

19€ - Filet de canard (fr) et son chutney d'abricot, et ses légumes de saison.

20€ - Dos de merlu rôti façon tigre qui pleure et ses tagliatelles de légumes, champignons, pousse de soja et son bouillon Thaï.

25€ - Dos de cabillaud juste snacké à la plancha et son Arancinis, fondue de poireaux/épinards, beurre blanc.

24€ - Cœur de faux-filet limousin, frites maison, sauce aux poivres doux.

- **La suggestion du moment**

