



Nos Entrées

- **Accras de cabillaud** aux herbes fraîches, sauce tartare et son mesclun aux pickles de légumes croquants 7.00€
- **Œuf parfait BIO** sur son houmous et sa fricassée de légumes vert, sauce hollandaise. 7.00€
- **Nems de bœuf confit** aux saveurs asiatique et champignons accompagné de sa sauce aigre douce 8.00€
- **Gaspacho de petits pois à la menthe**, féta, magret de canard fumé, tomates confites. 9.00€
- **Tarte fine au guacamole**, jambon Serrano, chèvre frais aux fines herbes, mesclun aux pickles de légumes. 9.00€
- **Gravlax de saumon** et ses blinis aux herbes fraîches, crèmeux de wasabi et sa vierge de légumes à la pommes granny et grenade. 10.00€
- **Tataki de filet de bœuf** au sésame sur son mesclun aux pickles de légumes 12.00€

Nos planches à partager

- **La cochonaille :** Terrine de campagne, rillettes, saucisson à l'ail et andouille 16€
- **La fromagère :** Vieux comté, Tomme de Savoie, Brie de Meaux et St Nectaire 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€
- **Crèmeux 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, crèmeux de noix de coco, éclats de chocolat aux fruits secs. 9.00€
- **Gaspacho d'abricots** aux romarin et sa glace yogourt. 8.00€
- **Financier** et sa ganache ivoire (chocolat blanc) myrtille. 7.00€
- **La route des îles** (ananas rôti, glace rhum-raisins, crèmeux de bananes flambés au rhum, crumble de cacao) 8.00€
- **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, YOGOURT.



Nos Plats

- La suggestion du moment

15€ - Assiette végétarienne selon l'humeur de Fred

21€ - Dos de cabillaud juste snacké à la plancha, Arancini, légumes du sud et sa crème de chorizo ibérique.

24€ - Fricassée de poulpe au beurre persillé, caponata de légumes du sud aux olives, pignons de pins, crumble de parmesan, sauce vierge.

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.

17€ - Carpaccio de filet mignon de porc breton cuit à basse T°, tomates confites, câpre, parmesan, roquette, vinaigre de framboise et ses frites maison

18€ - Suprême de poulet fermier cuit à basse T°, mozzarella Bufala, légumes du sud, concassée de tomate au basilic.

20€ - Magret de canard, pêche pochée et fruits rouge, chutney de cassis et ses pommes de terre nouvelles.

25€ - Cœur de faux-filet limousin, frites maison, sauce aux poivres doux.

