

MENU


Au Bistrot Breton

— UNIQUEMENT LE MIDI —

Entrée, Plat ou Plat, Dessert **24 €** | Entrée, Plat, Dessert **30 €**

“Je revisite la cuisine française traditionnelle
en plats généreux et réconfortants, rapides et savoureux.”
Chef Patrice Sivigny

 Plats équilibrés sans sucres raffinés, farines blanches ni graisses saturées

 Plats végétariens

• ENTRÉES • 9.00 €

Croque à la truite de Plouigneau, Tome de Rhuys aux perles roses

Poke bowl : poulpe, avocat, soja, concombre, graines, riz, fruits, vinaigrette 

Œufs mayonnaise, katsuobushi, vinaigrette à l'estragon et radis

Burrata et tomates d'antan, pesto d'algues à l'huile vierge 

• PLATS • 20.00 €

Tartare de la mer de saison, épicé au ponzu fumé, salade composée 

Pain burger brioché, canard confit, Tome de Ouessant, frites à l'ancienne, espuma de foie gras

Gardianne de poitrine de porc Abotia snackée, cocotte de riz Flamengo aux cébettes

One pot de risoni de sarrasin et quinoa, baies de goji, légumes verts 

Suppléments frites **3.50 €**

• DESSERTS • 9.00 €



En partenariat avec l'artisan pâtissier « Nektar », à Quimper.
Nous vous recommandons de commander vos desserts en début de repas.

Autour du pécan - vanille et caramel

Le Passionné - framboise et passion

Finger cacahuète, craquant praliné

Assiette de deux fromages bretons affinés et son mesclun de salade

Coupe fraîcheur, deux boules au choix dans notre sélection de glaces artisanales

Glaces : Vanille / Caramel au beurre salé / Pistache / Chocolat / Café

Sorbets : Fraise / Citron / Passion