

MENU

Au bistrot breton

— UNIQUEMENT LE MIDI —

Entrée, Plat ou Plat, Dessert **24 €** | Entrée, Plat, Dessert **29 €**

“ Je revisite la cuisine française traditionnelle, généreuse et réconfortante, avec une touche bistronomique pour vous faire vivre un repas à la fois simple et raffiné. ”

Chef Yann Guizien



Plats équilibrés, sans sucres, raffinés, sans farines blanches et faibles en graisses saturées.



Plats végétariens

• ENTRÉES •

Focaccia aux légumes grillés, stracciatella de burrata et pesto d'amandes torréfiées **7,50 €**

Assiette iodée du moment, mayonnaise maison **9,50 €**

Salade de légumes croquants, truite marinée en gravelax, sauce au yaourt citronné **8,70 €**

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette et tomates confites **7,50 €**

Entrée du jour **8.50 €**

Supplément de 7€ en version plat

• PLATS •

Burger d'émincé de veau, pousses d'épinards et fondue d'oignons, pommes campagnardes, sauce tartare au basilic **22.00 €**

Tataki de thon au citron vert, wok de légumes, sauce soja et sésame **20 €**

Brochette de crevettes marinées, légumes de saison sautés **20 €**

Feuilleté de légumes primeurs du Léon, salade de pâtes au sarrasin et herbes fraîches **19,50 €**

Le plat retour de marché **19,50 €**

• DESSERTS •

Assiette gourmande : macaron chocolat, financier à la rhubarbe, panna cotta fraise **7,50 €**

Kouign Amann, glace caramel au beurre salé et fraise de Bretagne **8,50 €**

Fondant Chocolat Healthy **8.50 €**

Minestrone de fruits frais et son sorbet **7 €**

Dégustation de deux fromages de Bretagne, confit d'oignons bretons **7 €**

Glaces & sorbets, artisan local "Julien Gasté" **4 €/boule**

Glaces : Chocolat noir Valrhona, Noisette, Vanille Noire Grand Cru de Papouasie, Caramel beurre salé, Café, Pistache Pure

Sorbets : Abricot, Fraise Mara des Bois de Sibiril, Framboise de Cleder, Mangue, Citron Jaune, Cassis, Pomme cuite & Lambig, Poire - Sweet Tentation, Passion