

Fleur Marine

RESTAURANT VALDYS

“Un midi au Bistrot Breton”

Les salades, en entrée ou en plat

Supplément de 7 € en version plat

Salade de crabe, sucrine et navets, mayonnaise aux algues et estragon 9,20 €

Parmentier d'andouille gratiné au persil plat et pluches de roquette à l'huile d'olive 8,70 €

Crevettes marinées au gingembre et citron vert, légumes croquants et vinaigrette agrumes 8,80 €

Velouté aux légumes de saison et ses garnitures 6,30 €



Les plats

Traditionnels & gourmands

Suggestion du jour 19,50 €

Jambonneau rôti au jus, sur sa fondue d'oignons de Roscoff 19,50 €

Pavé de cabillaud cuit sur la peau, jus de viande et basilic 19,50 €

Retour de pêche, à toute vapeur, tartare d'algues aux poivrons 19,50 €

Les pâtes de David Le Ruyet, selon la recette du jour 19,50 €

Les crêpes de blé noir

Filet de Bar, fondue de poireaux, sauce coquillage et langues de coques 16,40 €

Andouille traditionnelle, fondue d'oignons de Roscoff, moutarde aux algues et crème fraîche 14,80 €

Œuf miroir, mijoté d'artichauts aux oignons rosés de Roscoff, chèvre frais et éclats de noisettes 13,80 €

Filet de poulet breton, patate douce, courgettes et houmous de pois chiche maison 15,80 €



Les desserts

Fondant au chocolat, crème montée vanille 7 €

Panna cotta et coulis poire 5 €

Comptée de fruits de saison en crumble, servie chaude ou froide à votre convenance 5 €

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

Glace ou sorbet, artisan Brestois “Jampi” 4 €

La boule Variété de crêpes à partir de 3,60 €

