



CAFÉ RESTAURANT

MENU D'AUTOMNE

HUÎTRES

HUÎTRES N°3
de chez notre copain Thomas (JMT)

LES 6 10,80€
LES 9 16,00€
LES 12 20,00€

Oysters

POISSONS

FILET DE DORADE 16,90€
Beurre de granny smith et noisette, purée de patate douce, panais rôti
Sea Bream filet, hazelnut & apple sauce, sweet potatoes & parsnip

PAVÉ DE SAUMON 19,90€
Mariné au sirop d'érable & gingembre, purée de patate douce & tombée de blettes
Salmon marinated in maple syrup & ginger, sweet potatoes & chard

TEMPURA TIGER 23,90€
Gambas en tempura, riz, minis légumes & sauce aux agrumes
King prawns tempura, vegetables, agrums sauce & rice

BLANQUETTE DE POULPE 21,90€
Ô curry vert & cardamone, riz & minis légumes
Octopus green curry, vegg & rice

VEGAN

PIMENTÉ

VÉGÉTARIEN

RACES À VIANDE

UNE CUISINE MAISON NOUS OBLIGE À VOUS DEMANDER PARFOIS UN TEMPS D'ATTENTE SUPPLÉMENTAIRE, PARTICULIÈREMENT EN PÉRIODE DE FORTE AFFLUENCE.

Merci de votre compréhension.

ENTRÉES

OEUF MAYO 5,90€
Mayonnaise à la noisette, champignons rôtis au thym
Hazelnut mayonnaise on eggs & roasted mushrooms with thyme

MILLEFEUILLE 12,00€
Crème au curé nantais, compotée d'oignons rouge au cassis
Cheesy cream, stewed red onions in blackcurrant

ST JACQUES & ANDOUILLE 13,90€
Sponge cake au sarrazin, noix de st jacques & andouilles snackées, beurre blanc
Buckwheat sponge cake, snacked scallops & andouille with beurre blanc sauce

CAMEMBERT RÔTI 10,90€
Aux éclats de noisettes & caramel au beurre salé maison
Roasted Camembert, with salted butter caramel & hazelnuts

FRAPPUCCINO 12,00€
De courge, chantilly aux 5 épices
Squash veg & whipped cream

ACCRAS 8,50€
De morue, sauce chien
Spicy cod fish cake

VIANDES

Origine des viandes CE * sauce au bleu, poivre, chouchen, champignons aïrelles

PIÈCE DU BOUCHER 16,90€
(180g), sauce au choix*, accompagnée de frites & salade
Butcher's catch of the day

TAJINE 22,00€
D'agneau au citron confit & olives de kalamata
Lamb tagine

LE BOEUF 28,00€
Filet de boeuf, poires braisées aux champignons & aïrelles, tombé de blettes
Beef filet cut, roasted pears with mushrooms & lingonberry, chard

TRAVERS DE PORC 20,90€
Confits au chouchen, chutney de pommes, financier sarrazin
Chouchen Ribs, apple chutney & buckwheat sponge cake

LE BURGER 56 16,90€
Steak haché frais (150g), tomates, fromage fumé, salade, compotée d'oignons rouges, cornichons, sauce Armo
Classic Burger

CARRY 18,90€
De poulet combawa, riz, haricots rouge & rougail concombre
Chicken combawa curry, red beans, cucumber & rice

JARDINS DES MERVEILLES

AUBERGINES ROTIES 15,90€
A la grenade, sauce blanche au curry torréfié, olives kalamata
roasted eggplants with pomegranate, white saucein curry

PASTA A LA TRUFFE 17,90€
Fettuccines fraîches, crème à la truffe & brisures de marrons
Fettuccines with truffle & chestnut creamy sauce

MEZZE 17,00€
Houmous au citron confit, crème de féta aux épices zaatar, aubergines rôties, olive kalamata
Candied lemon Hummus, feta cream & roasted eggplants

Pour les suggestions du moment, demandez l'ardoise à votre serveur. Ask your waiter for our specials

MENU

Entrées
ACCRAS
De morue, sauce chien
Spicy cod fish cake

6 HUÎTRES CREUSES N°3 (+2€)
6 Oysters

FRAPPUCCINO
De courge, chantilly aux 5 épices
Squash veg & whipped cream

OEUF MAYO
Mayonnaise à la noisette, champignons rôtis au thym
Hazelnut mayonnaise on eggs & roasted mushrooms with thyme

ENTRÉE + PLAT 17,90€
PLAT + DESSERT 17,90€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21,90€

Plats
PIÈCE DU BOUCHER
(180g), sauce au choix*, accompagnée de frites & salade
Butcher's catch of the day

FILET DE DORADE
Beurre de granny smith & noisettes, purée de patate douce, panais
Sea Bream filet, hazelnut & apple sauce, sweet potatoes & parsnip

AUBERGINES ROTIES
À la grenade, sauce blanche au curry torréfié
roasted eggplants with pomegranate, white saucein curry

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON
Chocolate mouss

FROMAGE BLANC
Aux coulis de fruits rouges
Cream cheese with red fruit sauce

GÂTEAU BRETON MAISON
Like your shortbread!!!

TIRAMIBREIZH
Pommes caramélisées, palet breton, mascarpone, caramel au beurre salé
Caramelised apples & salted butter caramel Tiramissu, yummy!!!

2 BOULES DE GLACE parfums au choix
2 scoops of ice cream of your choice

CAFÉ GOURMAND (+2€)
coffee gourmet

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, À L'EXCEPTION DES FRITES !!!

LA PIZZA DE VOTRE CHOIX

EN MEZZO
1/2 pizza accompagnée de salade pour 2€ de moins

EN CALZONE
La pizza de votre choix en version soufflée, accompagnée de salade pour 2€ de plus

MENU ENFANT 12,50€

DEMANDEZ LE MENU ENFANT À VOTRE SERVEUR Ask your waiter for the kids menu

MENU 32,00€

Entrées

6 HUÎTRES CREUSES N°3
6 Oysters

CAMEMBERT RÔTI
Aux éclats de noisettes & caramel au beurre salé maison
Roasted Camembert, with salted butter caramel & hazelnuts

MILLEFEUILLE
Crème au curé nantais, compotée d'oignons rouge au cassis
Cheesy cream, stewed red onions in blackcurrant

ST JACQUES & ANDOUILLE
Sponge cake au sarrazin, noix de st jacques & andouilles snackées, beurre blanc
Buckwheat sponge cake, snacked scallops & andouille with beurre blanc sauce

Plats

FILET DE BOEUF
Filet de boeuf, poires braisées aux champignons & aïrelles, tombé de blettes
Beef filet cut, roasted pears with mushrooms & lingonberry, chard

TEMPURA TIGER
Gambas en tempura, riz thaï, minis légumes & sauce aux agrumes
King prawns tempura, vegetables, agrums sauce & rice

BLANQUETTE DE POULPE
Ô curry vert & cardamome, riz & minis légumes
Octopus green curry, vegg & rice

TAJINE
D'agneau au citron confit & olives de kalamata
Lamb tagine

PIZZA AU CHOIX

Desserts

DESSERT AU CHOIX DANS LA CARTE
Any dessert of your choice

CAFÉ GOURMAND IRISH COFFEE (+2€)

SCREAMY ORGASM (12CL) (+2€)
Presque un dessert ! Vodka, baileys, kahua & lait

COUPE GLACÉE ALCOOLISÉE (+2€)

ASSIETTE DE FROMAGES (+2€)
Affinés de la ferme

LES PIZZAS MAISON

Tout supplément d'ingrédient ou modification : 1,00€

QUEEN 12,50€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, origano

VEGGY 13,50€
Sauce tomate, mozzarella, champignons, oignons, tomates séchées, poivrons cuisinés, roquette
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, onions, dried tomatoes, green peppers & rocket

LARMOR 14,50€
Sauce tomate, mozzarella, poitrine fumée, oeuf, crème fraîche, oignons rouges
Tomato sauce, mozzarella, bacon, egg, cream, red onions

PORNIC 16,90€
Sauce tomate, mozzarella, curé nantais, poires braisées, oignons & andouille de guéméné
Tomato sauce, mozzarella, cheese, roasted pears, onions & andouille

FROMAGÈRE 15,50€
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, cabecou (chèvre) & camembert
Tomato sauce, mozzarella, blue cheese, goat cheese & camembert

KALAMATA 15,90€
Base houmous au citron confit, poivrons, agneau & olives de kalamata
Candied lemon Hummus, green peppers, lamb & olives

OLYMPE 15,90€
Crème de féta, oignons rouges, aubergines rôties & poulet aux épices zaatar
Feta cream, red onions, roasted eggplant & spiced chicken

CAPITAINE 16,90€
Crème ciboulette, mozzarella, oignons rouges, blettes & noix de saint jacques
Cream & chives, mozzarella, red onions, chards & scallops

LES SALADES & TARTINES

Salade disponible en version végétarienne, en remplaçant le jambon par des champignons

LA CAESAR 15,90€
Salade verte, poulet aux épices mexicaines, parmesan, croûtons de pain, tomates & sauce Caesar
Salad, Mexican spiced chicken, parm cheese, tomatoes, caesar sauce & bread croutons

LA CABECON 16,90€
Salade verte, brick de cabecou chaud, tomates d'antan, compotée d'oignons rouge au cassis, jambon serrano & vinaigrette au miel
Salad, tomatoes, goat cheese melted on toasts, stewed red onions in blackcurrant, smoked ham & honey vinaigrette!

L'HIVERNALE 18,90€
Camembert rôti, jambon au torchon, cornichons, pomme de terre au four & crème ciboulette
Roasted Camembert, ham, gherkins, jacket potato with cream & chives

L'ATHENA 16,90€
Quinoa noir, crème de féta, grenade, menthe, granny smith, huile de coriandre & olives de kalamata
Quinoa, feta cream, pomegranate, mint, apples, coriander oil & olives

LE CLUB 16,90€
Pain de mie grillé, poulet rôti, bacon rôti au Worcester, tomates, oeufs & mayonnaise
Bacon, chicken, tomatoes & egg mayonnaise toasted sandwich

LES DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 8,50€
4 minis desserts TROP BONS...

CAFÉ BREIZH 3,90€
Accompagné d'une mini-verrine de Tiramibreizh

PROFITEROLLES «maison» 8,90€
Choux garnis de glace vanille, coulis de chocolat & chantilly

LE PARIS-ST GOUSTAN 7,90€
Crème pralinée & éclats de noisettes

BRIOCHE PERDUE 8,90€
Coulis de caramel au beurre salé & glace vanille

GÂTEAU BRETON 6,90€
Servi avec 1b. caramel, une pointe de chantilly, caramel au beurre salé

TIRAMIBREIZH 6,90€
Pommes caramélisées, palet breton, mascarpone, caramel au beurre salé

MOUSSE AU CHOCOLAT 6,90€

> TOUS LES MENUS SONT SERVIS JUSQU'À 14H LE MIDI ET 22H LE SOIR
All set menus served until 2 p.m. & 9.30 p.m.

WWW.BISTROSOLEIL.COM/LARMORIC