



CAFÉ BRASSERIE

ENTRÉES - STARTERS

ŒUF COCOTTE
Crème de Roscoff, poudre de Kasha,
tranchette de pain grillé
Shirred egg
7,50€

CAMEMBERT RÔTI
Aux éclats de noisettes & caramel au
beurre salé maison
Roasted Camembert
11,00€

GRAVLAX DE SAUMON
Chantilly à l'aneth
Gravlax Salmon
11,50€

**DUO DE PALOURDES ET
COQUES FARCIES (x12)**
Des Viviers de St Colomban
Hot Clams
12,00€

**BELLE TRANCHE DE TERRINE
DE FOIE GRAS « MAISON »**
Chutney du moment et Pop-corns salés
House made Foie Gras
17,50€

ASSIETTE DE CREVETTES
Mayonnaise aux Algues
Prawns
12,00€

VIANDES - MEAT DISHES

DUO DE ROGNONS ET RIS DE VEAU
Risotto de sarrasin, légumes de saison,
mousse de Roscoff, sauce caramel à
la bière locale
Sheetsbread & Veal kidneys as duet
27,50€

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI
Jus corsé aux marrons, pommes de
terre grenailles
Beef Chateaubriand with foie gras
32,00€

LE BURGER SHAWARMA
Poulet mariné façon SHAWARMA, salade, pickles de cornichon et sauce Toum
(sauce libanaise à l'ail) servie avec des frites
Chicken Lebanese Burger
18,00€

ÉPAULE D'AGNEAU PRESSÉE
Cuite en basse température, crémeux
de potimarron et légumes de saison,
jus au romarin
Lamb shoulders & full-bodied juice
19,50€

ENTRECÔTE
(env. 300gr) viande tendre et juteuse
aux saveurs persillées, sauce poivre
servie avec des frites
Rib eye
26,50€

POISSONS - FROM THE OCEAN

**POISSON DE LA CRIÉE
DE LA TRINITÉ /MER**
Au varech, pommes de terre grenailles
au sel de Guérande & légumes de
saison, émulsion au curry Breizh
Fish of the day
100g 9,00€

**LE 1/2 HOMARD BLEU
400 - 500g**
Beurre au kari gosse, frites
(Selon arrivage)
1 demi : 38€ | entier : 75€

FILET DE CABILLAUD
Crèmeux de potimarron & légumes de
saison, sauce au Chouchen
Cod Filet
22,00€

FILET DE MAIGRE
Légumes du moment, ghee aux
algues et agrumes
Lean Filet
17,50€

MENU 35,00€

Entrées
6 HUÎTRES CREUSES N°3
Oysters

CAMEMBERT RÔTI
Crumble de noisettes et
caramel
au beurre salé maison
Roasted camembert

SAUMON GRAVLAX
Chantilly à l'aneth
Home made salmon fish

Plats
FILET DE CABILLAUD
Crèmeux de potimarron &
légumes de saison, sauce au
Chouchen
Cod filet

**ÉPAULE D'AGNEAU
PRESSÉE**
Jus au romarin, crémeux de
potimarron et légumes de
saison
Lamb shoulder

Desserts

DESSERT AU CHOIX DANS LA CARTE

CAFÉ GOURMAND

IRISH COFFEE (+2€)

COUPE GLACÉE ALCOOLISÉE (+2€)

ASSIETTE DE FROMAGES (+2€)

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE MIDI
(hormis le week end)

MENU

Entrées
Œufs cocotte
Crème de Roscoff, poudre
de Kasha, tranchette de
pain grillé
Shirred egg

Crevettes
Mayonnaise aux Algues
Prawns

Bulots
Mayonnaise aux algues
Whelks

Plats

Suggestions

ENTRÉE + PLAT 21,00€
PLAT + DESSERT 21,00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25,00€

Desserts
**MOUSSE AU CHOCOLAT
MAISON**
Chocolate mousse

TIRAMIBREIZH
Pommes caramélisées, palet
breton, mascarpone, caramel
au beurre salé
Breton tiramisu

2 BOULES DE GLACE
Parfums au choix
2 scoops of ice cream

FROMAGE BLANC
Coulis de fruits rouges
Cottage cheese

CAFÉ GOURMAND
Gourmet coffee

SUGGESTIONS
DEMANDEZ
L'ARDOISE
À VOTRE
SERVEUR(SE)

LA SALADE

SIGNATURE
Quinoa, mâche,
clémentine,
betterave, fromage
frais à la noisette,
gravlax de saumon
& jus d'agrumes et
framboises
15,90€

MENU ENFANT
KIDS MENU
12,50€

DEMANDEZ LE
MENU ENFANT
À VOTRE SERVEUR

CAFÉ GOURMAND
8,50€

4 minis desserts
TROP BONS...
+2€ dans le menu

HUÎTRES

HUÎTRES creuses N°3 de chez notre pote Thomas à St Philibert
LES 6 12,00€ | LES 9 17,00€ | LES 12 22,00€

Les Plates N°2 (belon)
des Viviers de Saint Colomban
Plats
LES 6 16,00€
LES 9 22,50€
LES 12 29,00€

Les Spéciales N°3
Spécials
LES 6 19,00€
LES 9 26,00€
LES 12 33,00€

**Duo d'huîtres
3 plates / 3 creuses**
13,00€

**Trio d'huîtres 3 Creuses 3
Plates / 3 Spéciales**
22,00€

FRUITS DE MER

BULOTS 9,50€
200g. Mayonnaise aux algues
Whelks

**LE 1/2 HOMARD BLEU
400 - 500g**
Selon arrivage. Beurre au kari
gosse, frites
Blue Lobster

CREVETTES ROSES 12,00€
Environ 150 g. Mayonnaise
aux algues
Prawns

1 demi : 38€ | entier : 75€

PINCE DE CRABE (3) 17,50€
Beurre au Kari Gosse, frites
Crab & Fries

LE BRITANNIA

PLATEAU
2 Pinces de crabe, 3 huîtres creuses, 3 huîtres plates, 8 crevettes, 8 bulots
31,00€

LES DESSERTS

FROMAGE BLANC 6,50€
Coulis de fruits rouges
CREAM CHEESE -> With red fruit sauce

TIRAMIBREIZH 8,50€
Pommes caramélisées, palet breton,
mascarpone, caramel au beurre salé
BREIZH TIRAMISU

MOUSSE AU CHOCOLAT 7,00€
CHOCOLATE MOUSSE

CRÈME BRÛLÉE 8,50€

FAR POËLÉ 11,50€
Préparé sous vos yeux rien que
pour vous

PROFITEOLES «MAISON» 9,50€
Choux garnis de glace vanille, coulis de
chocolat et chantilly

TOUS NOS PLATS
SONT FAITS
MAISON,
À L'EXCEPTION
DES FRITES !!!
ALL OUR DISHES ARE
HOMEMADE EXCEPT
FOR THE FRITES !!!

🌶️ 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.