



CAFÉ RESTAURANT

MENU D'AUTOMNE

HÛÎTRES

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

LES 6 11,50€
LES 9 17,00€
LES 12 21,50€
Oysters

POISSONS

FILET DE DORADE 17,50€

Beurre de granny smith & noisette, purée de carotte, panais rôti
Sea Bream fillet, hazelnut & apple sauce, mashed carrots & roasted parsnip

AILE DE RAIE 18,90€

Riz, mini légumes & beurre de câpres
Skate wing, in capers butter & vegetables

CURRY DE GAMBAS 23,50€

curry rouge au tamarin, riz bamboo & gambas snackées
Red curry with king prawns & rice

LIEU JAUNE 24,90€

Maisotto, chou-fleur rôti & beurre au piment d'espelette
Pollock fish, roasted cauliflower & spicy butter

POUR LES SUGGESTIONS DU MOMENT, DEMANDEZ L'ARDOISE À VOTRE SERVEUR(SE)
Ask your waiter for our specials

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.

ENTRÉES

OEUFS MAYO 6,90€

Mayonnaise à l'ail des ours & poutargue
Boiled eggs with wild garlic mayonnaise

ACCRAS 8,50€

De morue, sauce chien
Spicy cod fish cake

CORN CHOWDER 8,50€

Velouté de maïs, pop corn & jalapeños
Sweet corn soup, pop corns & jalapanos

CAMEMBERT RÔTI 10,90€

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

GRAVELAX 12,00€

De lieu jaune & pancake kimchi
Pollock fish gravlax & pancake

CASSOLETTE 13,90€

Ris de veau, crème de truffe & champignons
Veal Sweetbread in mushrooms & truffle creamy sauce

VIANDES

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

LA BAVETTE D'ALOYAU 17,50€

(180g), sauce au choix*, accompagnée de frites fraîches Morbihannaise & salade
Butcher's catch of the day

LE BOEUF 28,00€

Entrecôte (300g), sauce au choix*, accompagnée de frites fraîches Morbihannaise
*Rib eye steak, fresh fries & your choice of sauce**

CRUNCHY MIGNON 20,90€

Filet mignon en croûte de moutarde au yuzu & cacahuètes, pickles de poivrons, purée de carotte
Pork tenderloin in a Yuzu mustard & peanuts crust, pickled peppers, mashed carrots

L'AGNEAU 22,90€

Carré d'agneau, houmous à la menthe, mini légumes & chermoula
Rack of lamb, mint hummus, vegetables & chermoula sauce

LE KFC 18,90€

Poulet frit au panko & cornflakes, purée de carotte, jalapeños, sauce sweet & sour
Panko & cornflakes pan chicken, mashed carrots & pickles éppers

LE BURGER 56 17,50€

Steak haché frais (150g), tomates, fromage fumé, salade, compotée d'oignons rouges, cornichons, sauce Armo
Classic Burger

JARDINS DES MERVEILLES

CAPONATA 15,90€

Spécialité sicilienne à l'aubergine, oignons, tomates, câpres & olives
Sicilian speciality with aubergines, onions, tomatoes, capers & olives

PASTA A LA TRUFFE 20,50€

Fettuccines fraîches, crème à la truffe & burrata fumée
Fettuccines with truffle creamy sauce & smoked burrata

MEZZE 19,00€

Houmous a la menthe, pickles de poivrons, choufleur rôti, pancake kimchi & chermoula
Mint hummus, pickled peppers, roasted cauliflower, pancakes

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 HÛÎTRES CREUSES N°3 (+2€)
6 Oysters

CREVETTES

Bol de crevettes & mayonnaise
Shrimps & mayonnaise

OEUFS MAYO

Mayonnaise à l'ail des ours & poutargue
Boiled eggs with wild garlic mayonnaise

Plats

BAVETTE D'ALOYAU

(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 fillet, hazelnut & apple sauce, sweet potatoes & parsnip

CAPONATA

Spécialité sicilienne à l'aubergine, oignons, tomates, câpres & olives
Sicilian speciality with aubergines, onions, tomatoes, capers & olives

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

Entrées

6 HÛÎTRES CREUSES N°3

CAMEMBERT RÔTI

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

GRAVELAX

De lieu jaune & pancake kimchi
Pollock fish gravlax & pancake

CASSOLETTE

Ris de veau, crème de truffe & champignons
Veal Sweetbread in mushrooms & truffle creamy sauce

Plats

CRUNCHY MIGNON

Filet mignon en croûte de moutarde au yuzu & cacahuètes, pickles de poivrons, purée de carotte
Pork tenderloin in a Yuzu mustard & peanuts crust, pickled peppers, mashed carrots

L'AGNEAU

Carré d'agneau, houmous à la menthe, mini légumes & chermoula
Rack of lamb, mint hummus, vegetables & chermoula sauce

CURRY DE GAMBAS

Curry rouge au tamarin, riz bamboo & gambas snackées
Red curry with king prawns & rice

LIEU JAUNE

Maisotto, chou-fleur rôti & beurre au piment d'espelette
Pollock fish, roasted cauliflower & spicy butter

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, kahlua & lait

COUPE GLACÉE ALCOOLISÉE (+2€)

ASSIETTE DE FROMAGES (+2€)

Affinés de la ferme

PIZZA AU CHOIX

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 36,50€

Entrées

6 HÛÎTRES CREUSES N°3

CAMEMBERT RÔTI

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

GRAVELAX

De lieu jaune & pancake kimchi
Pollock fish gravlax & pancake

CASSOLETTE

Ris de veau, crème de truffe & champignons
Veal Sweetbread in mushrooms & truffle creamy sauce

Plats

CRUNCHY MIGNON

Filet mignon en croûte de moutarde au yuzu & cacahuètes, pickles de poivrons, purée de carotte
Pork tenderloin in a Yuzu mustard & peanuts crust, pickled peppers, mashed carrots

L'AGNEAU

Carré d'agneau, houmous à la menthe, mini légumes & chermoula
Rack of lamb, mint hummus, vegetables & chermoula sauce

CURRY DE GAMBAS

Curry rouge au tamarin, riz bamboo & gambas snackées
Red curry with king prawns & rice

LIEU JAUNE

Maisotto, chou-fleur rôti & beurre au piment d'espelette
Pollock fish, roasted cauliflower & spicy butter

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, kahlua & lait

COUPE GLACÉE ALCOOLISÉE (+2€)

ASSIETTE DE FROMAGES (+2€)

Affinés de la ferme

PIZZA AU CHOIX

LES PIZZAS MAISON

Tout supplément d'ingrédient ou modification : 2,00€

QUEEN 13,50€

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, origano

VEGGY 14,00€

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

LARMOR 15,00€

Sauce tomate, mozzarella, poitrine fumée, oeuuf, crème fraîche, oignons rouges
Tomato sauce, mozzarella, bacon, egg, cream, red onions

PORNIC 16,90€

Sauce tomate, mozzarella, curé nantais, pomme de terre, oignons & andouille de guéméné
Tomato sauce, mozzarella, cheese, onions, potatoes & chitterlings sausage

COPOCOLLO 16,90€

Sauce tomate, mozzarella, tomates séchées, oignons, coppa, olives & roquette
Tomato sauce, mozzarella, dried tomatoes, onions, coppa, olives & rocket

LES SALADES & TARTINES

LA CHICKEN LITTLE 16,90€

Poulet frit au panko & cornflakes, chou chinois, pickles de poivrons, concombre, citron vert, sauce curry rouge & basilic thaï
Panko & cornflakes pan chicken, Chinese cabbage, pickled peppers, cucumbers, green lemon, red curry sauce & Thai basil

LA TERMER 17,90€

Graine de kasha, salicorne, thon fumé, andouille snackée, tuile de parmesan, vinaigrette au chouchen
Smoked tuna, chitterlings sausage, kasha seeds, glasswort, parmesan crisps

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 vinegrette

L'HIVERNALE 19,50€

Camembert rôti, jambon au torchon, cornichons, pomme de terre au four & crème ciboulette
Roasted Camembert, ham, gherkins, jacket potato with cream & chives

LES DESSERTS

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

CAFÉ BREIZH 3,90€

Accompagné d'une mini-verrine de Tiramibreizh

PROFITEROLLES «maison» 8,90€

Choux garnis de glace vanille, coulis de chocolat & chantilly

JAVANAISE 8,90€

Tarte latin au coing & poivre de Java

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 7,90€

Pommes caramélisées, palet breton, mascarpone, caramel au beurre salé

MOUSSE AU CHOCOLAT 7,20€