

BRASSERIE
★ **L'ARMORIC** ★
DEPUIS 1964

Menus Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 19,90 €
Entrée + Plat + Dessert = 24,90 €

Menus à 19,90 € / 24,90 € disponibles uniquement le midi du lundi au vendredi jusqu'à 14h (hors jours fériés)

Entrées

Oeuf mayo 🍷

Mayonnaise aux herbes, pop-corn de sarrasin torréfié

Accras

De morue sauce chien

Velouté 🍷

Velouté de poireaux, tempura & rôti de poireaux, huile d'herbes fraîches

6 huîtres creuses N°3 (+2€)

Des Viviers de Saint Phillibert

Plats

Filet de dorade

Beurre nantais, purée de pommes de terre, poireaux rôtis

Bavette d'aloïau (180g) 🍷

Sauce au choix, accompagnée de frites fraîches Morbihannaises et de salade

Shakshuka 🍷

Poêlée de poivrons & piments doux gratinés, tomates, oignons & œufs

Desserts

Mousse au chocolat maison

2 boules de glace parfum au choix

Gâteau breton maison

Fromage blanc coulis fruits rouges

Tiramibrezih

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

Café gourmand (+2 €)

Et ses 4 mini desserts trop bons !

Menu - 35€

Menu servi tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30. La carte des allergènes est disponible sur demande

Entrées

Ravioles de champignons 🍷

& sa poêlée de champignons, bouillon asiatique

Ceviche

Daurade, coriandre, citron vert, gingembre, leche de tigre, chips de patate douce

Camembert rôti

Aux éclats de noisettes, caramel au beurre salé

6 huîtres creuses n°3

Des Viviers de Saint Phillibert

Plats

Faux filet 🍷 🍷

(250g) Normande, frites fraîches Morbihannaises

Thon en tempura

Tempura au nori, sésame grillé, sauce sésame-soja, riz Thaï & poêlée de légumes

Blanquette de poulpe

Curry vert & cardamome, riz & poireaux rôtis

Escalope de veau

À la milanaise, linguines, parmesan, sauce Arrabiatta

Desserts

Dessert au choix dans la carte

Café gourmand

Et ses 4 mini desserts trop bons...

Irish coffee (+2 €)

Assiette de fromages (+2 €)

Affinés de la ferme

Coupe de glace alcoolisée (+2 €)

Hors d'œuvre

L'Œuf mayo 🍷 6,90 €
Mayonnaise aux herbes, pop-corn de sarrasin torréfié

Accras 8,50 €
De morue, sauce chien

Velouté 🍷 8,50 €
Velouté de poireaux, tempura & rôti de poireaux, huile d'herbes fraîches

Burrata & figues 🍷 12,00 €
Figs fraîches & rôties, pesto de pistache & pistaches torréfiées

Camembert rôti 🍷 11,50 €
Aux éclats de noisettes & caramel au beurre salé maison

Ravioles de champignons 🍷 12,00 €
Champignons en ravioles, poêlée de champignons, bouillon asiatique

Os à moelle 12,00 €
Mouillettes au beurre salé

Ceviche 10,00 €
Daurade, coriandre, citron vert, gingembre, leche de tigre, chips de patate douce

Poissons

Filet de dorade 17,90 €
Beurre nantais, purée de pommes de terre, poireaux rôtis

Gambas snackées 19,90 €
Risotto de champignons, bisque de homard, copeaux de parmesan

Thon en tempura 24,00 €
Tempura au nori, sésame grillé, sauce sésame-soja, riz Thaï & poêlée de légumes

Blanquette de poulpe 22,00 €
Curry vert & cardamome, riz & poireaux rôtis

Brioché de homard 24,00 €
Mayonnaise aux herbes fraîches & piment d'espelette, coleslaw & frites fraîches

Les pâtes

Linguines pesto 🍷 16,90 €
Pesto à la pistache, pistaches torréfiées, ricotta & parmesan

Linguines aux palourdes 20,00 €
Palourdes, sauce tomate cerise, beurre à l'ail & persil

Pâtes à la truffe 🍷 26,00 €
Linguines fraîches, parmesan & copeaux de truffe noire

Jardins

Caesar 17,90 €
Salade verte, poulet frit au panko, parmesan, croûtons de pain, tomates, sauce Caesar

Apolo 17,90 €
Gésier, cromesquis de chèvre aux noix, jeunes pousses, cerneaux de noix, figues, vinaigrette à la framboise, pommes de terre

L'hivernale 19,50 €
Camembert rôti, jambon au torchon, cornichons, pommes de terre au four & crème ciboulette

Shakshuka 🍷 16,90 €
Poêlée de poivrons & piments doux gratinés, tomates, oignons & œufs

Coquillages et crustacés

Huîtres n°3 x 6 x 9 x 12
Des Viviers de St Phillibert 11,50 € 17,00 € 21,50 €

Crevettes roses (200g) 10,50 €
Mayonnaise aux herbes fraîches

Palourdes farcies (x12) 13,90 €
Aux beurres gourmands

Assiette de l'écailler 24,90 €
3 huîtres n°3, ceviche de daurade au leche de tigre, saumon fumé, 3 accras, 6 crevettes roses & sa mayonnaise aux herbes fraîches

Viandes

Bœuf bourguignon de grand-mère 18,50 €
Bœuf braisé au vin rouge, pommes de terre, carottes, oignons, lardons

Bavette d'aloïau (180g) 🍷 17,90 €
Sauce au choix, accompagnée de frites fraîches locales & salade

Escalope de veau 19,00 €
à la milanaise, linguines, parmesan & sauce arrabiatta

Faux filet (250g) 🍷 🍷 25,00 €
Normande, frites fraîches Morbihannaises

Saucisse de porc 18,90 €
Chou farci à la saucisse de porc, crème de moutarde, tombée de chou, mouillettes au beurre salé

Burger de l'Armo 🍷 17,50 €
Steak haché frais (150g), tomates, cheddar fumé, salade, oignons rouges, cornichons, mayonnaise au paprika & frites fraîches Morbihannaises
Supplément steak haché = 3€

Pizzas maison

La reine - 14,50 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan

Veggy 🍷 - 14,90 €
Sauce tomate, mozzarella, champignons, oignons, tomates séchées, poivrons cuisinés, roquette

Larmor - 15,90 €
Sauce tomate, mozzarella, poitrine fumée, œuf, crème fraîche, oignons rouges

Fromagère 🍷 - 16,90 €
Base crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre & camembert

Pornic - 16,90 €
Sauce tomate, mozzarella, timadeuc, pommes de terre, oignons & andouille de Guémené

Oncle sam - 16,90 €
Sauce tomate, mozzarella, oignons, cheddar fumé, viande hachée cuisinée, sauce sweet & sour

Spicy 🍷 - 16,90 €
Sauce tomate, mozzarella, spinata (saucisse sèche épicée), ricotta & roquette

La truffade - 18,90 €
Crème ricotta à la truffe, mozzarella, champignons de Paris & copeaux de truffes

Salmon - 17,90 €
Base crème, mozzarella, saumon, champignons, câpres & herbes fraîches

Toutes nos pizzas sont **préparées maison** dans notre four par notre équipe de cuisine !

Menu Enfant - 12,50 €
Demandez le menu enfant à votre serveur / serveuse

Prix TTC, taxes et service compris