

Le poulet du dimanche !

Le dimanche à la Pot', c'est comme chez mamie... Du poulet sur l'énorme broche de rôtisserie, un plat bien généreux et irrésistible. Préparé avec le plus grand soin, **le poulet qui ba igne dans son jus** qui donne le goût de folie aux grenailles... En démontre l'exemple ci-dessous en photo, à **la découpe ! C'est tous les dimanches à la Pot' ! UN MUST À TESTER !**

BRASSERIE LA POTINIÈRE CARNAC 1930

Le BARTENDER Beach Challenge

Le 1er concours de bar organisé exclusivement dans le Morbihan !

Né d'une idée folle de Gus il y a deux ans, le **Bartender Beach Challenge s'est imposé comme un des concours prometteurs du Bar français**. Avec plus de **50 inscrits l'année dernière** et organisé à la Potinière, il réunit les talents du bar des 4 coins de la France pour une finale unique pleine de surprises.

Pour la deuxième édition, le **première épreuve s'est déroulée sur un catamaran !**
Sur la photo, Louis, le gagnant de la deuxième édition

Les Entrées

Oeufs Mayo ☺♥ **4,90 €**

Tout simplement !
Eggs & mayonnaise

Camembert Rôti ☺ **10,70 €**

Caramel au beurre salé, éclats de noisettes
Roasted camembert with salted caramel and hazelnuts

Oeuf mollet **11,50 €**

Champignons rissoles, sauce foie gras, comté 18 mois, oignons crispy
Soft boiled egg, fried mushrooms, foie gras sauce, comté cheese 18 months, crispy onions

Magret de Canard fumé par nos soins ... **11,00 €**

Au piment d'Espelette, pickles de légumes, salade
Homemade smoked duck breast

Assiette de Poissons fumés **11,50 €**

Crème ciboulette et toasts
Smoked fish plate

La belle tranche de foie gras maison .. **17,00 €**

Foie gras

Duo Palourdes et coquillages Farcis ... **12,00 €**

Duo of Clams and Shells stuffed

Assiette de crevettes roses **11,00 €**

Mayonnaise «maison»
Shrimps, homemade mayonnaise

Assiette de bulots **9,50 €**

Mayonnaise «maison»
Whelks, homemade mayonnaise

Assiette de l'écailler **31,00 €**

8 crevettes, 6 huîtres creuses n°3, 2 pinces de crabe, bulots
8 shrimps, 6 oysters, 2 crab claws, whelks

*Autres plateaux, homards, tourteaux = sur réservation

L'histoire de la Potinière :

Depuis 1930, la brasserie La Potinière, nichée en plein cœur de l'avenue Miln à Carnac, elle est devenue une véritable institution locale, autant prisé des habitués que des visiteurs en quête de rafraîchissement. Un petit coin de Bretagne à deux pas de la plage. La Potinière, plus qu'une brasserie, un lieu de rencontre et de partage, dans un cadre empreint d'histoire.

Bienvenue chez nous !

Brasserie familiale depuis 1930

***Une cuisine maison** nous oblige à vous demander parfois un temps d'attente supplémentaire, particulièrement **en période de forte affluence**, merci de votre compréhension.

☺ = Végétarien ♥ = Nos coups de cœur

Prix TTC, service compris

Les Im-man-quables !

**Si on vous le dit, ce n'est pas pour rien...
Recettes testées et approuvées par toute l'équipe !**

Cocotte de reblochon et comté AOP **19,00 €**

Magret au piment d'Espelette fumé par nos soins, jambon de pays, pickles, salade, grenailles.
Reblochon cocotte, comté cheese, duck breast with smoked Espelette pepper, country ham, pickles, salad, potatoes

Conchiglioni* Jambon de pays **16,90 €**

*Pâtes en forme de coquillages, au jambon de pays et à la crème de parmesan, Nioras (petits poivrons rouges séchés et fumés)
Conchiglioni, country ham, parmesan creme, Niora

Galette de patate douce façon pizza ☺ **16,90 €**

Nappée à la sauce tomate «maison», légumes de saison, fromage «Petit Billy», salade verte
Sweet potato pancake, homemade tomato sauce, seasonal vegetables, Petit Billy cheese, salad

VIANDES

Sauces :
Bleu d'Auvergne / Poivre / BBQ maison / 3 moutardes

LE TARTARE de la Pot' ♥ **20,50 €**

Préparé sous vos yeux rien que pour vous. Environ 180g viande Charolaise, frites et salade
Raw 180g steak with french fries & salad. prepared in front of you.

Le burger du bûcheron ♥ **17,50 €**

Pain brioché, steak haché frais façon smash, compotée d'oignons «maison», reblochon, poitrine de porc, pickles, salade (Cette fois-ci on ne le propose pas en double... Si jamais, double steak pour 5€ de plus)
Butcher's burger, bread, smashed steak, homemade onions compote, reblochon, pork breast, pickles, salad

Magret de canard façon rossini **23,50 €**

Foie gras, sauce crèmeuse au Porto, purée maison au beurre salé, un classique de la Pot' depuis 12 ans...
Duck breast, creamy Porto sauce, homemade salted caramel purée, a classic !

Pièce du boucher ou bavette **18,20 €**

Sauce au choix, accompagnée de frites et salade
Butcher's choice with french fries

Entrecôte **26,50 €**

Race à viande (300g) persillée, tendre, sauce au choix, frites
Rib eye (300g) with french fries

LE COUSCOUS Berbère

Le gros coup de ♥ de l'équipe

À partager (ou pas...) **1 portion** **18,00 €**

Merguez, poulet, agneau, piment, épices, oignons, pois chiches, raisins, céleri, carottes, sauce harissa (à côté), jus d'agneau. **Servi dans des plats à partager, convivialité assurée !**

3 portions **49,00 €**

Traditional couscous

4 portions **64,00 €**

SALADES & bowls

Balthazar Picsou ♥ **16,90 €**

Riz Thai, magret de canard «maison» fumé par nos soins au piment d'Espelette, mangue, «Petit Billy», noix de pécan, radis roses, panais rôti menthe et basilic, sauce framboise
Thai Rice, duck breast with homemade Espelette pepper, mango, Petit Billy, pecan nuts, pink radishes, roasted parsnip, mint and basil, raspberry sauce

Salade Caesar **16,90 €**

Poulet crispy, salade, tomates, oignons rouges, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, sauce salade maison aux anchois, œuf parfait
Crispy chicken, salad, tomato, onion, garlic crouton, parmesan, anchovy homemade salad sauce, perfect egg

Bowl au saumon fumé par nos soins **17,20 €**

Riz au sésame blanc, lentilles beluga, panais rôti, clémentine fraîche, pousses d'épinards, graine de courge torréfiée, vinaigrette betterave et framboises
Smoked salmon bowl, white sesame rice, beluga lentils, roasted parsnips, fresh mandarin, spinach sprouts, roasted pumpkin seeds, beetroot and raspberry vinaigrette

Bowl Végétarien ☺ **16,50 €**

Sans le saumon, avec un peu plus de tout !
The vegetarian version, without the salmon and more of everything else

POISSONS

Filet de daurade ♥ **17,50 €**

Purée maison au beurre salé, légumes glacés, beurre blanc parfumé à la vanille et à la fève de Tonka
Sea bream filet, homemade salted caramel purée, iced vegetables, vanilla and Tonka bean beurre blanc sauce

Noix de Saint-Jacques **24,00 €**

Citron caviar, clémentine rôtie, purée de patate douce «maison», légumes glacés
Scallops, lemon caviar, roasted mandarin, homemade sweet potatoes purée, iced vegetables

Queue de lotte ♥ **22,00 €**

Pesto de piquillos et Nioras (petits poivrons rouges séchés et fumés), purée maison au beurre salé, légumes glacés
Monkfish tail, piquillos pesto, Niora, homemade salted butter purée, iced vegetables

Sole Meunière ♥ **35,00 €**

Et ses grenailles rôties au sel de Guérande, petits légumes.
Découpée en salle devant vous !
Sole fish, roasted potatoes, small vegetables. Cut in front of you !



LES MENUS DE LA POT'

BRASSERIE
LA POTINIÈRE
CARNAC 1930

Entrée - plat ou plat - dessert : 19,90 €

Entrée - plat - dessert : 23,90 €

ENTRÉE

Oeufs mayo ☺

Tout simplement !
Egg mayonnaise

Assiette de saumon fumé

Crème ciboulette et toasts
Smoked salmon plate

Huîtres creuses (+2€)

De chez notre pote Thomas à St Phil
Oysters (+2€)

DESSERT

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Fromage blanc

Coulis de fruits rouges
Cottage cheese

Gâteau breton

1 boule caramel, chantilly, coulis caramel au beurre salé
Breton cake

Tiramibreizh

Pommes caramélisées, palet breton, mascarpone, caramel au beurre salé
Apples, local biscuit, salted caramel, mascarpone

PLAT

Galette de patate douce façon pizza

Sauce tomate, légumes, «Petit Billy»
Sweet potato pancake, tomato sauce

Filet de Daurade

Purée maison, beurre blanc
Sea bream filet, homemade purée, beurre blanc sauce

Bavette

Sauce au choix, accompagnée de frites et de salade
Flank Steak, served wigh french fries, sauce of your choice

Menu : 35,00 €

ENTRÉE

palourdes & coquillages farcis (+2 €)

Des viviers de St Colomban
Hot clams

Magret de canard fumé

Au piment d'Espelette
Homemade smoked duck breast

Camembert rôti

Caramel au beurre salé, éclats de noisettes
Roasted camembert with salted caramel, hazelnuts

DESSERT

Dessert au choix

Dessert of your choice

Assiette de fromages

(+2 €)

Plate of local cheeses

Irsih coffee

(+2 €)

PLAT

Noix de Saint-jacques

Citron caviar & purée de patate douce
Scallops, lemon caviar, sweet potatoes purée

Queue de lotte

Pesto de piquillos & Nioras, purée «maison» au beurre salé
Monkfish tail, piquillos & niora, homemade purée

Magret de canard façon rossini

Foie gras, sauce Porto, purée «maison» au beurre salé
Duck breast, foie gras, Porto sauce, homemade purée

MENU ENFANT

Steak Haché ou **Nuggets**
ou **Fish & Chips**

+ Accompagnement au choix

Mousse au chocolat

ou
Coupe glacée boom-boom clown

ou
crêpe au sucre

ou
Fromage blanc coulis fruits rouges
12,50 €