

# 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, la **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

**Mignon de porc fumé par nos soins** ..... **11,00 €**  
Au poivre noir, cornichons, salade  
Homemade smoked pork

**Tempura de légumes** ..... **9,50 €**  
Sauce salsa, meslucn  
Vegetables tempura

**Assiette de saumon fumé par nos soins** **11,50 €**  
Crème ciboulette  
Homemade smoked salmon plate

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

**Palourdes & coquillages farcis** ..... **11,50 €**  
Des viviers de St Colomban  
Hot clams

\*plateaux, homards, tourteaux disponibles sur réservation

## Fruits de Mer

**Assiette de crevettes roses** ..... **11,00 €**  
Mayonnaise «maison» - Shrimps, homemade mayonnaise

**Assiette de bulots** ..... **9,50 €**  
Mayonnaise «maison» - Whelks , homemade mayonnaise

**Plateau Britannia** ..... **35,00 €**  
10 crevettes, 10 bulots, 3 creuses / 3 plates, 1/2 tourteau - Britannia seafood platter

**Plateau Armoric** ..... **46,00 €**  
1 tourteau, 15 crevettes, 15 bulots, 100g de bigorneaux, 6 creuses, 3 plates - Armoric seafood platter

**Plateau Potinière** ..... **78,00 €**  
25 crevettes, 25 bulots, 12 creuses, 6 plates, 200g de bigorneaux, 2 tourteaux - Potiniere seafood platter

- **Supplément 1/2 homard sur votre plateau = + 28,00 €**  
\*Disponible uniquement en supplément

**Hûîtres creuses** ..... x 6 x 9 x 12  
De notre pote Thomas à St Phil Oysters **11,50 € 17,00 € 21,50 €**

**Hûîtres plates** ..... x 6 x 9 x 12  
De notre pote Thomas à St Phil Oysters **15,50 € 21,50 € 26,50 €**

**Duo D'hûîtres** ..... **12,00 €**  
3 plates / 3 creuses - 3 flat oysters & 3 hollow oysters

## Bienvenue chez nous !

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

## LE COUSCOUS Berbère

**Le gros coup de ♥ de l'équipe** **À partager (ou pas...)**

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

**1 portion** ..... **18,00 €**  
Parce qu'on peut bien se faire un plaisir solitaire !

**2 portions** ..... **34,00 €**  
Parce qu'à deux c'est mieux...

**3 portions** ..... **49,00 €**  
Et qu'à trois c'est encore mieux...

**4 portions** ..... **64,00 €**  
Et qu'à quatre alors là c'est... C'est la FÊTE !

## Les Im-man-quables ! POISSONS

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

**Pita maison au Halloumi**  ..... **17,20 €**  
Pain pita au Halloumi grillé (fromage chypriote), poivrons, courgettes & carottes, compotée d'oignons, sauce Tzatziki, salade  
Pita bread with grilled halloumi (Cypriot cheese), peppers, zucchini & carrots, onion compote, tzatziki sauce, salad

**Rigatonis au saumon ♥** ..... **17,50 €**  
À la crème de poireaux et au saumon fumé, curry Breizh  
Salmon Rigatonis, leek cream and smoked salmon, Breizh curry

**Brochettes de poulet à la Grecque** ..... **16,90 €**  
Snackées, marinées à l'origan & au citron, sauce Tzatziki, frites  
Snacked chicken skewers, marinated with oregano & lemon, tzatziki sauce, french fries

## Brasserie familiale depuis 1930

## 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.

## VIANDES

Sauces :  
Bleu d'Auvergne / Poivre / BBQ maison

**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.

**Bavette** ..... **18,20 €**  
Sauce au choix, accompagnée de frites et salade  
Butcher's choice with french fries

**Souris d'agneau ♥** ..... **22,00 €**  
Jus corsé & polenta, crémeux au parmesan  
Lamb shank, corsé juice & polenta, creamy parmesan

**Classic Cheeseburger** ..... **16,50 €**  
Steak façon smash, tomates, cornichons, laitue, cheddar, sauce cocktail, oignons crispy  
Smashed steak, tomatoes, pickles, lettuce, cheddar, cocktail sauce, onions crispy

**Magret de canard façon rossini** ..... **23,50 €**  
Foie gras, sauce crémeuse 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 !

**Entrecôte** ..... **26,50 €**  
Race à viande (300g) persillée, tendre, sauce au choix, frites  
Rib eye (300g) with french fries



# LES MENUS DE LA POT'

BRASSERIE  
**LA POTINIÈRE**  
CARNAC 1930

## Menu du midi

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

**Hûîtres 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

**Daurade**  
Beurre blanc au combava, purée au beurre salé  
Sea Bream, combava white butter, salted butter puree

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

**Pita au Halloumi**  
Poivrons, courgettes, carottes, compotée d'oignons, sauce Tzatziki & salade  
Peppers, zucchini, carrots, onion compote, tzatziki sauce & salad

## Menu : 35,00 €

### ENTRÉE

**palourdes & coquillages farcis (+2€)**  
Des viviers de St Colomban  
Hot clams

**Mignon de porc fumé**  
Au poivre noir, cornichons, salade  
Homemade smoked pork

**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

**Cabillaud en croûte**  
Mousseline de carottes & fondue de poireaux, beurre blanc au romarin  
Red-breasted sea bream in crust

**Souris d'agneau**  
Jus corsé & polenta, crémeux au parmesan  
Lamb shank, corsé juice & polenta, creamy parmesan

**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 €**

## SALADES & bowls

**Bœuf mariné façon bò bún** ..... **18,50 €**  
Vermicelle de riz, courgette, carotte, pousses de soja, menthe fraîche, sésame, cacahuètes, sauce tataki, coriandre  
Rice vermicelle, zucchini, carrot, soy sprouts, fresh mint, sesame, peanuts, tataki sauce, coriander

**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 mariné** ..... **17,50 €**  
Riz façon sushi, carottes râpées, sucrine, avocat, wakame, graines de chia, pois gourmands, sauce Teriyaki, menthe & coriandre fraîche  
Sushi rice, shredded carrots, sucrine, avocado, wakame, chia seeds, sweet peas, teriyaki sauce, mint & fresh coriander

**Bowl Végétarien**  ..... **16,90 €**  
Quinoa, pois gourmands, sucrine, chou rouge façon pickles, mangue, sauce Tzatziki, feta, cranberry, graines de chia  
Quinoa, sweet peas, sucrine, red cabbage like pickles, mango, tzatziki sauce, feta, cranberry, chia seeds

Prix TTC, service compris

 = Végétarien     = Nos coups de cœur