

BRASSERIE

★ L'ARMORIC ★

DEPUIS 1964

Menus

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 20,90 €

Entrée + Plat + Dessert = 25,90 €

Menus à 20,90 € / 25,90 € disponibles uniquement le midi du lundi au vendredi jusqu'à 14h (hors jours fériés)

La carte des allergènes est disponible sur demande

Entrées

Oeuf mayo ☹

Mayonnaise aux algues & curry breton, salicorne frit

-

Accras

De morue, sauce chimichurri

-

6 huîtres creuses N°3 (+2€)

Des Viviers de Saint Philibert

Plats

Bavette d'ailoyau (180g) ☹

Sauce à l'échalote, accompagnée de frites fraîches morbihannaises & de salade

-

Filet de dorade

Beurre blanc à la sauge, purée de carottes, carotte violette

-

Curry rouge de légumes

Curry rouge, lait de coco, wok de légumes, citron vert, menthe, coriandre

Desserts

Mousse au chocolat maison

-

Gâteau breton maison

-

Tiramibrezih

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

-

2 boules de glace parfum au choix

-

Fromage blanc coulis fruits rouges

-

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 22h00.

La carte des allergènes est disponible sur demande

Entrées

6 huîtres creuses n°3

Des Viviers de Saint Philibert

-

Camembert rôti

Aux éclats de noisettes, caramel au beurre salé

-

Maquereaux

Pochés et grillés, carottes & agrumes, kasha

Plats

Pluma Ibérique

Sauce chimichurri, légumes de saison, purée de carottes

-

Curry de gambas

Curry rouge, lait de coco, wok de légumes, citron vert, menthe, coriandre

-

Thon en tempura

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

-

Escalope de veau

À la milanaise, linguines, parmesan, sauce Arrabiatta

Desserts

Dessert au choix dans la carte

-

Irish coffee (+2 €)

-

Coupe de glace alcoolisée (+2 €)

-

Café gourmand

Et ses 4 mini desserts trop bons...

-

Assiette de fromages (+2 €)

Affinés de la ferme

Hors d'œuvre	
L'Œuf mayo ☹	6,90 €
Mayonnaise aux algues & curry breton, salicorne frit	
Accras ☹	8,50 €
De morue, sauce chimichurri	
Gaspacho de betteraves ☹	8,90 €
Gingembre, gomashio, quenelle de chèvre frais, mouillettes au beurre, sésame grillé & sel de mer	
Maquereaux	10,90 €
Pochés et grillés, carottes & agrumes, kasha	
Camembert rôti ☹	11,90 €
Aux éclats de noisettes & caramel au beurre salé maison	
Burrata ☹	12,00 €
Pêches rôties aux miel & romarin, noisettes concassées	
Ravioles de gambas	13,50 €
Bouillon à la citronnelle, sauge, shitaké, sésame	

Grillades	
Bavette d'ailoyau (180g) ☹	18,90 €
Sauce à l'échalote, frites fraîches morbihannaises & de salade	
Entrecôte ☹	30,00 €
(300-350g) sauce béarnaise, frites fraîches morbihannaises	
Burger de l'Armo ☹	17,90 €
(150g) steak haché frais tomates, cheddar fumé, salade, oignons rouges, cornichons, mayonnaise au paprika & frites fraîches morbihannaises	
Supplément steak haché = 3€	

Poissons	
Filet de dorade	17,90 €
Beurre blanc à la sauge, purée de carottes, carotte violette	
Curry de gambas	20,90 €
Gambas snackées, bouillon lait de coco & curry rouge, wok de légumes, citron vert, menthe, coriandre	
Thon en tempura	24,90 €
Tempura au nori, sésame grillé, sauce sésame-soja, riz Thaï & poêlée de légumes	
Brioché de homard	24,90 €
Mayonnaise au herbes fraîches & piment d'espelette, coleslaw & frites fraîches morbihannaises	
Tartare de langoustine	27,90 €
Au gingembre & citron vert, fruit de la passion, herbes fraîches, salade croquante, frites fraîches morbihannaises	

Coquillages et crustacés			
Huîtres n°3	X 6	X 9	X 12
Des Viviers de St Philibert	12,00 €	17,00 €	22,00 €
Crevettes roses (200g)			11,50 €
(200g), mayonnaise aux algues & curry breton			
Palourdes farcies (x12)			14,50 €
Aux beurres gourmands			
Assiette de l'écailler			27,50 €
3 huîtres n°3, palourdes, maquereau aux agrumes, saumon fumé, 3 accras , 6 crevettes roses & sa mayonnaise aux algues et curry breton			

Jardins	
Salade césar	17,90 €
salade verte, poulet frit au panko, parmesan, croûtons de pain, œuf, sauce Caesar	
Bowl saumon	18,90 €
Riz blanc, saumon mariné, mangue, concombre, carottes, radis, sésame, vinaigrette acidulée aux sésames	
Tartare de boeuf	20,00 €
Préparé à l'italienne, roquette, parmesan, pesto, olives noires, tomates séchées, frites fraîches morbihannaises	
Curry rouge de légumes ☹	16,90 €
Bouillon lait de coco & curry rouge, wok de légumes, citron vert, menthe, coriandre	

Viandes	
Escalope de veau	20,90 €
à la milanaise, linguines, parmesan & sauce arrabiatta	
Suprême de poulet	21,90 €
Cuisson à basse température, pressé de pommes de terre, légumes croquants, crème d'ail confit & ail des ours	
Pluma ibérique	25,90 €
Sauce chimichurri, légumes de saison, purée de carottes	

Les pâtes	
Pâtes à la truffe ☹	26,00 €
Linguines fraîches, parmesan & copeaux de truffe noire	

Linguines aux palourdes	21,90 €
Palourdes, sauce tomate cerise, beurre à l'ail & persil	

Moules de « Bouchot »	
Moules marinières	16,90 €
Servies avec des frites fraîches morbihannaises	
Moules à la bretonne	18,50 €
Servies avec des frites fraîches morbihannaises	

Pizzas maison	
La reine - 14,90 €	Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan
Di veggie ☹ - 15,50 €	Sauce basilic citron, mozzarella, courgettes, tomates confites
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, andouille de Guéméné, mozzarella, timadeuc, pommes de terre & oignons
L'indomptable ☹ - 16,90 €	Base barbecue, viande hachée cuisinée, poulet, merguez, mozzarella, oignons, crème fraîche
Spicy ☹ - 16,50 €	Sauce tomate, mozzarella, spinata (saucisse sèche épicée), ricotta & roquette
Bianca verde - 17,90 €	Base crème, poulet, champignons, cœur d'artichaud, burrata, pesto
Popeye - 17,90 €	Base crème, saumon fumé, épinards, feta, mozzarella

Menu Enfant - 12,50 €	
- Nuggets / Jambon / Steak haché ou poisson blanc	
- Accompagnement au choix	
- Mousse au chocolat / Coupe glacée ou crêpe beurre sucre	

Prix TTC, taxes et service compris