

À PARTAGER

La cochonnaille – 19€

Jambon Serrano 16 mois, chorizo, rosette, lomo & terrine de campagne

La cochonnaille & fromages – 21€

Jambon Serrano 16 mois, chorizo, lomo, rosette, terrine de campagne & trio de fromages de la «Ferme de Kerouzine»

La terroir – 29€

Terrine de campagne, os à moelle, œufs mayonnaise & poireaux vinaigrette

HORS D’ŒUVRE

L’Œuf mayo **6,9€**
Mayonnaise au cerfeuil, champignons & lard

Accras ☹..... **8,9€**
De morue, sauce chimichurri

Terrine de campagne **9,5€**
Sauce gribiche & cornichons, mouillettes

Poireaux vinaigrette ☹..... **8,9€**
Sésame, gingembre, feuilles de nori & chips de poireaux

Soupe de poisson **10,5€**
Emmental, rouille & croûtons de pain

Camembert rôti ☹..... **11,9€**
Aux éclats de noisettes & caramel au beurre salé maison

Os à moelle **14€**
& mouillettes au beurre

Poissons fumés **14€**
Tartare d’algues & mouillettes au beurre

COQUILLAGES

Huîtres creuses n°3 **X6 X9 X12**
Des «Viviers de St Philibert» **12€ 17€ 22€**

Palourdes farcies **X6 X12**
Farcies au beurre persillé **9€ 16,5€**

Assiette de l’étal – 27,5€

6 huîtres creuses n°3, 6 palourdes, 3 accras, poissons fumés, tartare d’algues & mayonnaise

Menu Enfant – 12,5 €

Demandez le menu enfant à votre serveur

BRASSERIE

★ L’ARMORIC ★

DEPUIS 1964



VIANDES

Bavette d’aloyau ☹..... **19,9€**
(180g), sauce à l’échalote, accompagnée de frites fraîches morbihannaises & salade

Escalope de veau **22€**
À la milanaise, linguines, parmesan & sauce tomate arrabbiata

Côtelettes d’agneau **24,9€**
Mille-feuille de courge rôtie & jus de viande

Faux-filet ☹..... **26,5€**
(250g) VBF, persillé & sauce poivre

Ris de veau **29,9€**
À la crème forestière, purée maison & girolles

Burger de l’Armo – 18€ ☹

Steak haché frais (150g), tomates, Tome de Rhuys, salade, compotée d’oignons, cornichons, sauce cocktail maison

& frites fraîches morbihannaises

Supplément steak haché 3€

Disponible en version végétarienne

POISSONS



Filet de daurade **17,9€**
Beurre blanc aux crustacés, purée de pommes de terre maison

Fish and chips **18,9€**
Poisson blanc selon arrivage, sauce tartare & frites fraîches morbihannaises

Blanquette de lotte **22,9€**
Curry vert, riz thaï, sésame, chou pakchoï

Thon en tempura **25,9€**
Tempura au nori, sésame grillé, sauce sésame-soja, riz thaï & wok de légumes

Lieu jaune & mille-feuille **29,9€**
Filet de lieu jaune, mille-feuille de courge rôtie à l’ail, beurre blanc, œufs de saumon & huile verte

JARDINS



Caesar **17,9€**
Salade verte, poulet frit au panko, parmesan, croûtons de pain, œuf, sauce Caesar

Gésier & chèvre **18,9€**
Salade verte, vinaigrette à l’ancienne, noix, gésiers, samoussas de chèvre & pomme Granny Smith

Hivernale **21,9€**
Salade verte, camembert rôti, jambon aux herbes, ½ pommes de terre à la ciboulette & mouillettes



PIZZAS MAISON

Reine **14,9€**
Base sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan

L’armor **15,9€**
Base sauce tomate, mozzarella, poitrine fumée, œuf, crème fraîche, oignons rouges

Fromagère ☹..... **16,9€**
Base crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre & camembert

La Pumpkin **16,9€**
Base crème de butternut, mozzarella, presaoia, réduction balsamique, pecorino & roquette

Pornic **17,9€**
Base sauce tomate, mozzarella, andouille de Guémené, timadeuc, pommes de terre & oignons

L’indomptable ☹..... **17,9€**
Base crème, mozzarella, viande hachée cuisinée, poulet, spianata, oignons, sauce barbecue

Végé ☹..... **16,5€**
Base crème, mozzarella, oignons, champignons, tomates & poivrons confits, roquette

Popeye **17,9€**
Base ricotta, mozzarella, épinards, saumon frais, câpres

Menu

Plat semainier – 17,9€

Entrée + plat ou Plat + dessert – 20,9€

Entrée + plat + dessert – 25,9€

Menu disponible du lundi au vendredi midi jusqu’à 14h.
(hors jours fériés).

ENTRÉES

L’œuf mayo
–
Poireaux vinaigrette
–
6 huîtres creuses n°3
(+2€)

PLATS

Lundi
Boudin noir
Mardi
Brandade de morue
Mercredi
Saucisse purée & jus corsé
Jeudi
Bœuf bourguignon
Vendredi
Encornets à l’armoricaine & riz thaï

DESSERTS

Mousse
au chocolat
–
Tiramibreizh
–
Café gourmand (+2€)

Menu - 35€

ENTRÉES

6 huîtres creuses n°3
–
Camembert rôti
–
Poissons fumés

PLATS

Blanquette de lotte
–
Thon en tempura
–
Escalope de veau
–
Côtelettes d’agneau

DESSERTS

Dessert au choix
dans la carte
–
Café gourmand
–
Irish coffee (+2€)
–
Coupe glacée
alcoolisée (+2€)
–
Assiette
de fromages