

MENU « SAVEUR » 26 €

ENTRÉES

TERRINE DE POISSONS AU KOMBU BRETON, CRÈME CIBOULETTE
TATIN D'ENDIVES CARAMÉLISÉES AU CHÈVRE CHAUD ET AU LARD
SALADE MÉDITERRANÉENNE, CHIPS DE PARMESAN ET TOASTS AUX ANCHOIS
ENTRÉE À L'ARDOISE

PLATS

BROCHETTE DE PORC AUX 5 ÉPICES, SAUCE SATÉ
LE FISH & CHIPS D'HERMANN, SAUCE TARTARE MAISON
WOK DE POULET AUX P'TITS LÉGUMES
SUGGESTIONS À L'ARDOISE

DESSERTS À LA CARTE

MENU « GOURMAND » 32 €

ENTRÉES

COQUILLE ST JACQUES À LA BRETONNE ET FONDUE DE POIREAUX
CROUSTILLANT D'ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ AUX POMMES, VINAIGRETTE DE CIDRE
MOUSSE D'AVOCAT, ÉMINCÉS DE MAGRET FUMÉ SUR UN SABLÉ AUX HERBES DE PROVENCE

PLATS

POISSON NOBLE DU MOMENT (BAR, ST PIERRE, LOTTE...), QUINOA ROUGE AU NORI
TRAVERS DE PORC MARINÉ, CUISSON BASSE TEMPÉRATURE
PAVÉ DE RUMSTEAK (180 GR) FLAMBÉ AU CHOUCHEN, SAUCE POIVRE VERT

DESSERTS À LA CARTE

CARTE DES DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS, SIROP LÉGER RHUM CANNELLE
« LE VÉRITABLE KOUIGN AMANN DE DOUARNENEZ »
BAVAROIS MYRTILLE-CITRON SUR DACQUOISE PISTACHES & NOISETTES
DÔME CRAQUANT DE CHOCOLAT BLANC À LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR
DESSERT À L'ARDOISE

À LA CARTE

Pour se mettre en appétit...

Prix nets

ENTRÉE À L'ARDOISE	7.00 €
TATIN D'ENDIVES CARAMÉLISÉES AU CHÈVRE CHAUD ET AU LARD	7.50 €
TERRINE DE POISSONS AU KOMBU BRETON, CRÈME CIBOULETTE	8.00 €
SALADE MÉDITERRANÉENNE, CHIPS DE PARMESAN ET TOASTS AUX ANCHOIS	8.50 €
CROUSTILLANT D'ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ AUX POMMES, VINAIGRETTE DE CIDRE	9.00 €
COQUILLE ST JACQUES À LA BRETONNE ET FONDUE DE POIREAUX	9.50 €
MOUSSE D'AVOCAT, ÉMINCÉS DE MAGRET FUMÉ SUR UN SABLÉ AUX HERBES DE PROVENCE	9.50 €

Tendances Océanes...

SUGGESTIONS À L'ARDOISE	16.00 €
LE FISH & CHIPS D'HERMANN, FRITES ET SAUCE TARTARE MAISON	16.50 €
POISSON NOBLE DU MOMENT (BAR, ST PIERRE, LOTTE...), QUINOA ROUGE AU NORI	18.50 €
PLATEAU DE FRUITS DE MER (Pour 2 personnes sur commande)	66.00 €

Morceaux choisis du Boucher...

SUGGESTIONS À L'ARDOISE	16.00 €
BROCHETTE DE PORC AUX 5 ÉPICES, SAUCE SATÉ	16.50 €
WOK DE POULET AUX P'TITS LÉGUMES	17.00 €
TRAVERS DE PORC MARINÉ, CUISSON BASSE TEMPÉRATURE	18.00 €
PAVÉ DE RUMSTEAK (180 GR) FLAMBÉ AU CHOUCHEN, SAUCE POIVRE VERT	18.50 €
CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERSONNES (sur commande)	58.00 €

Bouquet Final...

DESSERT À L'ARDOISE	7.00 €
« LE VÉRITABLE KOUIGN AMANN DE DOUARNENEZ »	7.50 €
SALADE DE FRUITS FRAIS, SIROP LÉGER RHUM CANNELLE	8.00 €
DÔME CRAQUANT DE CHOCOLAT BLANC À LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	8.50 €
BAVAROIS MYRTILLE-CITRON SUR DACQUOISE PISTACHES ET NOISETTES	8.50 €

MENU POTAGER

Exclusivement à base de légumes, destiné à nos clients végétariens ... ou pas ! 20.00 €

MENU PITCHOUNE

Menu adapté à l'âge, au désir et à l'appétit de chacun.

Réservé à vos chères têtes blondes (ou brunes) jusqu'à 12 ans. 8 à 12.00 €

NOS PARTENAIRES A VOTRE SERVICE

Scarlette Le Corre - Le Guilvinec
La Tomme du Névet - Plogonnec
Pâtisserie Lucas - Douarnenez
Guillaume Doaré - Douarnenez

Algues fraîches et produits dérivés
Fromage Artisanal de Vache
Kouign Amann
Poissons et Crustacés
Fruits et Légumes Bio

Et quand « Mère Nature le permet », notre voisine Amélia Moré

Tous les plats de notre carte Été 2019 sont faits maison