



Semaine : E + P ou P + D : 21€ / Menu complet : 25€

Week-end et fériés : 23€ / 30€

A PARTAGER

Sardines « Le Gonidec » / Beurre / Citron : 7€

Tartinades Locale ou Tarama (Voir vitrine) / Toasts : 7€ / 8€

ENTRÉES - 7 €

Crudo de maquereau / Espuma algues / Coco de Paimpol

Raviole de veau & champignons / Purée de tomates

Babaganoush / Haloumi / Pois chiches croustillants
Pesto de menthe (VG)

Chèvre frais / Huile vierge / Poivre Phú Quốc (VG)

PLATS - 16 €

Poitrine de cochon laquée / Noisettes grillées
Écrasé pomme de terre – sauge du parc

Pressé de raie pané / Cèleri (mousseline et rôti) / Sauce tartare

Salade grecque / Mélange de céréales (VG)
(Légumes de nos producteurs / Feta Kalios / Olives Kalamata)

FROMAGE ET DESSERTS - 7 €

Tomme Bio du Marais Champs / Confiture de tomates

Banane rôtie / Moelleux cacahuète / Infusion crémeuse au café

Pêche rôtie à la reine de pré / Sablé breton
Yaourt Beillevaire / Épices Roellinger

MENU ENFANT / ADO- 13€ / 18€

Poulet pané maison / Grenailles / Glace / Boisson