



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

### ENTRÉES - 7 €

# Courge rôtie / Siphon miso / Graines torrifiées (VG)

# Rillettes de poisson aux cocos de Paimpol

# Maki poireau / Œuf ponzu / Mayo wasabi (VG)

### PLATS - 16 €

# Bouillon Dashi / Poulet mariné / Nouilles Udon / Shiitakés

# Saint-Jacques poêlées / Chou pointu / Noisettes grillées (Sup.3€)

# Chou-fleur rôti / Houmous carotte / Tofu fumé / Gremolata (VG)

### FROMAGE ET DESSERTS - 7 €

# Croustillant poire-fourme-pain d'épices

# Baba / Liqueur d'agrumes maison / Crème vanille / Poire

# Crèmeux citron / Agrumes / Spéculoos / Meringue verveine

### MENU ENFANT ( - 10 ANS) / ADO - 13€ / 18€

# Poulet pané maison / Grenailles / Glace / Boisson