



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 torréfiées (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