



Salades

LE MENHIR	14,00 €	LA CORMORAN	15,00 €
Chèvre bio / oignons de Roscoff / tomates / concombres / avocats / jambon de pays / vinaigrette au Miel		Assortiment de poissons fumés : saumon, haddock / orange / pamplemousse / wakamé / condiments végétaux / sauce agrumes	
LA DOLMEN	14,00 €		
Aiguillette de poulet croustillante / avocats / tomates / tome de Rhuy / croûtons à l'ail / sauce moutarde à l'ancienne			

Tartines Burgers, Plats

TARTINE ARGOAT	15,00 €	MAXI A L' AISE BURGER	18,00 €
Chèvre bio / confiture de figue / jambon de pays / pickles d'oignons de Roscoff / tomate confite / roquette		Double pain burger / 2 steaks hachés / tomates / oignons rosés / tome de Rhuy / sauce à l'aise / frites	
TARTINE ROSKO	15,00 €	VEGGIE BURGER	13,00 €
Saumon fumé / algues Wakamé / concombre / fromage frais / tartare d'algues / citron		Pain burger / steak de légumes : sésame, courge, blé, brocoli, petits pois / cornichon / achard / frites	
A L' AISE BURGER	14,50 €	FISH'N CHIPS	15,00 €
Pain burger / steak haché / tomates / oignons rosés / tome de Rhuy / sauce à l'aise / frites		Poisson du marché / panure à l'anglaise / frites / sauce tartare	

Menu Triskell

LES FORMULES

ENTRÉE + PLAT	21,00 €
PLAT+ DESSERT	21,00 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	25,00 €

A LA CARTE

LES ENTRÉES	7,00 €
LES PLATS	16,00 €
LES DESSERTS	6,50 €

Entrées*

PAIN D'ÉPICES AU CHÈVRE / sarrasin grillé "kasha" / roquette / vinaigrette au miel
EFFILOCHÉ DE HADDOCK / pamplemousse / avocat / moutarde ancienne à la tome de Rhuys
PETITE TERRINE CAMPAGNARDE «MAISON» / Whisky / ail / estragon
SOUPE DU PÊCHEUR BRETON / croûtons / rouille / tome de Rhuys

Plats*

THON MI-CUIT / fondue de poireaux bio / purée de courge / beurre nantais
CANARD CONFIT / chutney de pommes / gratin dauphinois / chouchen
RETOUR DE PÊCHE / algues Wakamé / ragoût de champignons et fèves / réduction de cidre
PAVÉ DE BŒUF / frites / sauce au poivre
KIG HA FARZ / potée de porc / far noir de sarrasin
CASSOULET BRETON / saucisse de Molène fumée aux algues / haricots

Desserts*

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE «GWIN RUZ D'ÉPICES» / glace vanille /
avoine bio croquant
CRÈMEUX CITRON «KRÉMA» SOUVENIRS D'ENFANCE / tuile bretonne
CRÈME BRULÉE AU BLÉ NOIR
TIRAMISU CARAMEL BEURRE SALÉ / dacquoise / mascarpone
KOUIGN AMANN / glace lait Ribbot
CAFÉ OU THÉ GOURMAND

*AU CHOIX
Prix nets, service compris

Menu du Druide

UNIQUEMENT LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI!

LES FORMULES DU MIDI

PLAT	9,50 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	13,50 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	16,50 €

Entrées*

OEUF BIO «MIMOSA» AUX ALGUES / légumes en Coleslaw / tuile de riz
DUO DE SAUMON FAÇON RILLETTE / gaufre de blé noir / concombre / fromage
frais aux herbes
ENTRÉE À L'ARDOISE

Plats*

PALERON DE BŒUF CONFIT 6H / purée de pomme de terre / pickles d'oignons de
Roscoff / jus réduit
POISSON DU MARCHÉ EN CROÛTE PARMESAN-CHORIZO / écrasé de patates
douces et pommes de terre / crème chorizo
PIÈCE DU BOUCHER / sauce Tartare aux algues bio / frites
PLAT À L'ARDOISE

Desserts*

FAR BRETON AUX POMMES
CRUMBLE POIRE ET BANANE EN CROUTE DE SARRASIN
CHEESE-CAKE / caramel beurre salé / cacahuètes
DESSERT À L'ARDOISE

*AU CHOIX
Prix nets, service compris

Menu des Petits Breizhous

FORMULE ENFANT (-10ANS)

PLAT + DESSERT

7,50 €

Plats*

STEAK HACHÉ/frites
POISSON DU JOUR/ratatouille
VOLAILLE PANÉE/frites



Desserts*

MOUSSE AU CHOCOLAT
GLACE 1 PARFUM

GLACE : vanille, chocolat, caramel beurre salé, praliné
SORBET : fraise, cassis, framboise, citron, pomme

*AU CHOIX
Prix nets, service compris

Carte des Boissons

Apéritifs Classiques

CHOUCHEN 5CL	3,50 €
POMMEAU DE BRETAGNE 5CL	3,50 €
PORTO 5CL	3,50 €
RICARD 2CL	2,90 €
PASTIS MARIN 2CL	3,20 €
MARTINI/SUZE 5CL	3,20 €
VODKA/GIN 4CL	4,80 €
TEQUILA/RHUM 4CL	4,80 €

Accompagnement:

ORANGE/COLA/TONIC	0,80 €
RED BULL	3,00 €

<u>L'Apéro Bulle</u>	<u>12 cl</u>
KIR BRETON MURE	2,80 €
KIR PÉTILLANT	3,40 €

Whiskies 4 cl

GRANT'S (ECOSSE)	4,80 €
EDDU SILVER (BRETAGNE)	6,50 €
JACK DANIEL'S (USA)	6,50 €
TULLAMORE DEW (IRLANDE)	6,50 €
GLENFIDISH (ECOSSE)	6,50 €

Cocktails

MAI TAI 10CL rhum, cointreau, citron vert, orgeat	7,00 €
SPRITZ 15CL vin pétillant, Campari, orange	7,00 €
MARGUARITA 10 CL tequila, Cointreau, citron vert	7,00 €
TEQUILA SUNRISE 20 CL tequila, jus d'orange, grenadine	7,00 €

Cocktail Breizhoneg

BREIZH MOJIITO 20CL	7,00 €
LE CHAUDRON 15CL	7,00 €

Bières Bretonne

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
BLONDE PRESSION LANCELOT	2,80 €	5,60 €
BIÈRES DU MOMENT	4,00 €	8,00 €
BLONDE + SIROP	3,00 €	6,00 €

Sélection de Bières Bouteilles

	<u>33 cl</u>
BRASSERIE LANCELOT: Telemn Du (Blé Noir) ^{AB} , Morgane (blonde) ^{AB} , Bonnet Rouge (Sureau)	4,60 €
BRASSERIE KERAVAL: Hopnose IPA (Blonde), Dusnel (Brune), Blosson (Rousse)	4,90 €

Sélection Jus de fruit PAGO

	<u>20 cl</u>	<u>3,20 €</u>
--	--------------	---------------

Orange, Abricot, Ananas, Fraise, ACE, Tropical, Pamplemousse, Sélection du moment

Boissons fraîches

ORANGINA/SCHWEPPE(S/TONIC)/JUS DE POMMES	25 cl	3,20 €
BREIZH COLA/BREIZH COLA ZERO	33 cl	3,20 €
BREIZH AGRUMES	33 cl	3,20 €
BREIZH TEA/OASIS TROPICAL	33 cl	3,20 €

Eaux

	<u>50 cl</u>	<u>100 cl</u>
PLANCOET/PLANCOET BULLE	2,90 €	3,80 €

Carte des Glaces

Sélection de Glaces et Sorbets

GLACES : vanille, chocolat, caramel beurre salé, palet Breton, praliné, vanille pécan, faisselle
SORBETS: fraise, cassis, framboise, poire, citron, melon

COUPE 1 PARFUM	2,00 €
COUPE 2 PARFUMS	4,00 €
COUPE 3 PARFUMS	6,00 €

SUPPLÉMENTS :	
CHOCOLAT OU CHANTILLY	1,50 €



Coupes Glacées

8,50 €

LA PLOUGASTEL, sorbet fraise, glace vanille, coulis de fraise, chantilly

COUPE DES DRUIDES, sorbet Chouchen, glace vanille pecan sauce cidre fine de Bretagne, chantilly et cookies maison

LA GUÉRANDAISE, glace caramel au beurre salé, glace vanille, sauce caramel beurre salé, chantilly éclats de caramel beurre salé

CHOCOLAT LIÉGEOIS, glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat ou café, chantilly

BANANA SPLIT, glace vanille, sorbet fraise, glace chocolat, banane fruit, sauce chocolat, chantilly amande grillée palet breton

COUPE ESTIVALE, glace faisselle, sorbet melon coulis de fruits rouge, fruits de saison, chantilly tortillon caramel

LA DAME BLANCHE, glace vanille, sauce chocolat, chantilly


COLONEL, sorbet citron, vodka

Apéro Breizh

PLANCHE «BREIZH APÉRO» ARTISANALE	12,50 €
Saucisson aux algues, saucisson sec, andouille, crème de thon, chips de blé noir	
SAUCISSON SEC	4,50 €
SAUCISSON AUX ALGUES	4,50 €
TERRINE DE CAMPAGNE ARTISANALE DE LA CHIKOLODENN	6,00 €
Accompagnée de pain tranché	
RILLETES ARTISANALES DE LA CHIKOLODENN	6,00 €
Rouget*, sardines* ou Saint-Jacques*, accompagnées de pain tranché (* au choix)	

Carte des Vins



Cépages Blancs

	<u>12,5cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
CHARDONNAY, Loire (VDP)	2,60€	5,00€	9,50€	•
VIOGNIER, Barton & Guestier (IGP) Pays d'Oc	3,60€	7,00€	13,50€	20,00€
COTEAUX DU LAYON, Or et Lumières	3,80€	7,00€	13,50€	20,00€
MUSCADET SUR LIE, L'Orangerie	3,20€	6,00€	11,50€	19,00€
SAUVIGNON, L'Instant Blanc, Pays d'Oc 	3,00€	5,50€	10,00€	18,00€
VALLENCAY, Loire	4,20€	8,00€	15,50€	25,00€

Cépages Rosés

	<u>12,5cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
GRENACHE, AOC Languedoc Roussillon (VDP)	2,80€	5,50€	10,00€	•
CORSE, Ile de Beauté Gaspa d'Oru (IGP)	2,80€	5,50€	10,00€	18,00€
CABERNET D'ANJOU, Tuffeau	3,20€	6,00€	11,50€	19,00€

Cépages Rouges

	<u>12,5cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
GAILLAC, (AOC)	2,60€	5,00€	9,50€	•
PINOT NOIR, Ile de Beauté Barton et Guestier	2,70€	5,00€	9,50€	17,00€
CÔTES DE BOURG, Château Laroche Joubert, Bordeaux (AOC)	3,20€	6,00€	11,50€	•
RIOJA, Bodega Muriel Crianza, Espagne	3,60€	7,00€	13,50€	20,00€
SAUMUR, Tuffeau	3,20€	6,00€	11,50€	19,00€
CÔTES DU RHÔNE, Pas de la Beaume	3,20€	6,00€	11,50€	19,00€
CORBIÈRES, Château De Luc 	3,80€	7,50€	14,00€	24,00€
MALBEC, L'Instant Rouge, Pays d'Oc 	2,80€	5,50€	10,00€	18,00€
VIN DU MOMENT	3,20€	5,50€	11,50€	18,00€

Les Eaux Minérales

	<u>33cl</u>	<u>50cl</u>	<u>1l</u>
EVIAN / BADOIT ROUGE	3,20€	•	•
PLANCOËT PLATE	•	2,90€	3,80€
PLANCOËT FINES BULLES	•	2,90€	3,80€

