



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	3,80 €
POMMEAU DE BRETAGNE 5CL	3,80 €
PORTO 5CL	3,80 €
RICARD/PASTIS 2CL	2,30 €
MARTINI/CAMPARI/SUZE 5CL	2,70 €
VODKA/GIN 4CL	4,80 €
TEQUILA/RHUM 4CL	4,80 €

ACCOMPAGNEMENT :

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

L'Apéro Bulle 12 cl

KIR BRETON MURE	3,20 €
KIR PÉTILLANT	3,50 €
COUPE DE CHAMPAGNE	8,00 €

Whiskies 4 cl

GRANT'S (ECOSSE)	4,50 €
EDDU SILVER (BRETAGNE)	6,20 €
JACK DANIEL'S (USA)	6,20 €
TULLAMORE DEW (IRLANDE)	6,20 €
GLENFIDDICH (ECOSSE)	6,20 €
CHIVAS REGAL 12 ANS (ECOSSE)	6,20 €

Cocktails

MAI TAI 10CL rhum, cointreau, citron vert, orgeat	7,50 €
SPRITZ 15CL vin pétillant, Campari, orange	7,50 €
MARGUARITA 10 CL tequila, Cointreau, citron vert	7,50 €
TEQUILA SUNRISE 20 CL tequila, jus d'orange, grenadine	7,50 €

Cocktail Breizhoneg

BREIZH MOJIITO 20CL	7,50 €
LE CHAUDRON 15CL	7,00 €

Bières Bretonnes

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
BLONDE PRESSION LANCELOT	2,80 €	5,60 €
BIÈRES DU MOMENT	3,70 €	7,20 €
BLONDE + SIROP	3,10 €	7,20 €

Sélection de Bières Bouteilles

33 cl 4,70 €

BRASSERIE LANCELOT: Telenn Du (Blé Noir) ^{AB} Morgane (blonde) ^{AB} Bonnets Rouges (Sureau)
BRASSERIE LA DILETTANTE: La fièvre (Ambrée) ^{AB} La fougue (IPA - Amère) ^{AB} La Flemme (Blonde) ^{AB}

Sélection Jus de fruit PAGO

20 cl 3,20 €

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 €

Prix nets, service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

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

Sélection Verres & Carafes

Cépages Blancs

	<u>12,5 cl</u>	<u>50 cl</u>
COSTIÈRE DE NÎMES, D'or et Gueules, Rhône AB	4,80 €	18,00 €
VIOGNIER, Preignes-le-Neuf, Coteaux de Béziers	3,80 €	14,00 €
BERGERAC, Château Marie Plaisance, Dordogne AB	4,20 €	16,00 €
COTEAUX DU LAYON, Domaine Michel Blouin, Loire	4,00 €	15,00 €
SAUVIGNON BLANC, Côtes de Gascogne	2,90 €	11,00 €
MUSCADET DE SÈVRE & MAINE /LIE, Loire	3,80 €	13,50 €
CHARDONNAY, Domaine de Medeilhan, Pays D'Oc	3,80 €	13,50 €
ANJOU BLANC, Terre de Haut, Bois Mozé, Chenin Blanc, Loire	4,90 €	19,00 €

Cépages Rouges

	<u>12,5 cl</u>	<u>50 cl</u>
MERLOT, Domaine de Medeilhan, Pays D'Oc	2,50 €	9,00 €
BORDEAUX, Château Hauts-cabroles, Bordeaux AB	4,50 €	17,00 €
SAUMUR CHAMPIGNY, Les Longes, Loire	4,00 €	15,00 €
SAINT CHINIAN, Domaine Canet-Valette, Languedoc AB	4,50 €	17,00 €
COTEAUX DE PEYRIAC, Languedoc	2,90 €	11,00 €
CÔTES DU RHÔNE, Domaine Fond Croze, Rhône AB	3,90 €	13,50 €
PINOT NOIR, La cour des Dames, Pays D'Oc	4,20 €	16,00 €
PRIMITIVO, Puglia, Italie	4,90 €	19,00 €

Les Vins Rosés

	<u>12,5 cl</u>	<u>50 cl</u>
SYRAH-GRENACHE, Domaine de Médeilhan	2,90 €	11,00 €
CÔTES DE PROVENCE, Note Bleue, St Tropez	4,00 €	15,00 €
CABERNET D'ANJOU, AOC Loire	3,90 €	14,50 €



Carte des Vins

La Sélection en Bouteille - 75 CL

Coups de coeur de la Bigoudène

BLANC : Corbières Blanc, Premiers pas sur la lune, Languedoc AB	24.00 €
ROUGE : Costière de Nîmes, Mon Fut c'est du poulet, Rhône AB	25.00 €

Les Blancs

RIESLING, Domaine Schlumberger, Alsace	18,00 €
COSTIÈRE DE NÎMES, D'or et Gueules, Grenache, Rhône AB	24,00 €
ANJOU BLANC, Terre de Haut, Bois Mozé, Chenin Blanc, Loire	25,00 €
BERGERAC, Château Marie Plaisance, Sauvignon/Muscadelle AB	18,00 €
VIOGNIER, Preignes-le-Neuf, Coteaux de Béziers - pays d'Oc	20,00 €
MUSCADET DE SÈVRE & MAINE /LIE, Loire	20,00 €
COTEAUX DU GIENNOIS «LES CHARMES», Sauvignon blanc, Loire	21,00 €
MACON VILLAGE, Bouchard Chardonnay, Bourgogne	29,00 €
POUILLY FUISSÉ, Albert Bichot, Bourgogne	36,00 €

Les Rouges

CÔTES DE THONGUE, Domaine St Georges d'Ibry, Syrah/Merlot	17,00 €
TERRASSES DU LARZAC, Terres Rouges, Syrah/Grenache, Languedoc AB	27,00 €
CHINON, Eric Bureau, Loire Cabernet Franc	19,00 €
RIOJA, El coto, Espagne Tempranillo	25,00 €
CORBIÈRES, Alice Ollieux Romanis, Languedoc	19,00 €
MINERVOIS, Domaine St Augustin, Languedoc	18,00 €
CHÂTEAU HAUTS-CABROLES, Bordeaux AB	21,00 €
CÔTES DE BOURG, le O de Maco, Merlot/Cabernet, Bordeaux	25,00 €
CÔTES DE ROUSSILLON, Bilha Haut, M Chapoutier	28,00 €
PESSAC LÉOGNAN, Odysée, Bordeaux	35,00 €

Les Rosés

CÔTES DE PROVENCE, Note Bleue, St Tropez	22,00 €
CABERNET D'ANJOU, AOC Loire	21,00 €

Nos Demi Bouteilles - 37,5 cl

LUSSAC ST EMILION, Grand Prince, AOC Bordeaux	14,00 €
MENETOU SALON, Gilbon père et fils, Sauvignon blanc, Loire	16,00 €