



**Entrée-plat ou plat-dessert 24 €**

**Entrée-plat et dessert 29 €**

## Entrées

Gaspacho maison  
(tomates, poivrons, pomme)  
Le saumon fumé par nos soins accompagné  
Blinis et fromage blanc aux herbes  
Salade de saison  
(Œuf, poché, lardons, radis, tomates cerise)

## Plats

Pièce du boucher  
Côte de bœuf pour 2 (**sup. 12 €/personne**)   
Entrecôte (**sup. 6 €**)  
Poisson du moment et sa garniture  
Gigot d'agneau cuit au feu de bois  
Hamburger du Chef

## Desserts

Moelleux au chocolat maison (cœur coulant chocolat-caramel)  
et sa crème anglaise vanille  
Crème brûlée maison à la fève de tonka  
Tartelette fraise, sablé breton et crème citron  
Coupes de glaces (mojito, dame blanche...)  
Café gourmand + 2 €

La liste des allergènes est disponible sur demande TOUS NOS PRIX SONT NETS TAXES ET SERVICE COMPRIS.

Nos plats (hors poisson) sont accompagnés de frites fraîches.

(VBF) VIANDE BOVINE FRANCAISE

## ENTREES

Gaspacho maison (tomates, poivrons, pomme) .....	9,00 €
Le saumon fumé par nos soins	12,00 €
Salade de saison (Œuf, poché, lardons, radis, tomates cerise).....	10,00€

## PLATS

Pièce du boucher .....	16,00 €
Côte de bœuf (pour 2) .....	52,00 €
Entrecôte.....	22,00 €
Gigot d'agneau au feu de bois .....	16,00 €
Le poisson du moment .....	16,00 €
Hamburger du chef .....	15,00 €

## LES PLANCHES (2 PERS)

Planche du terroir ( <i>Terrine de campagne, jambon fumée, filet mignon de porc fumé, saucisson sec</i> ) .....	16,00 €
Planche mixte ( <i>charcuterie et fromages</i> ).....	17,00 €

## LES DESSERTS

Tartelette fraises maison sablé breton , crème citron.....	7,50 €
Moelleux au chocolat maison et sa crème anglaise .....	7,50 €
Crème brulée maison à la fève de tonka .....	7,50 €
Coupes de glaces (mojito, dame blanche...) .....	7,50 €
Café gourmand .....	9,50 €

La liste des allergènes est disponible sur demande TOUS NOS PRIX SONT NETS TAXES ET SERVICE COMPRIS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

(VBF) VIANDE BOVINE FRANCAISE