




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