

NOS ENTRÉES

| | |
|---|--------|
| Foie gras maison, toasts de pain d'épices, confit du moment | 16€ |
| Duo de gravlax de saumon aux agrumes et tartare, crème ciboulette | 15€ |
| Ravioles de langoustine à la thaï et son bouillon .. | 16€ |
| Carpaccio de bœuf à l'italienne | 10€ |
| Trio de tomates multicolores à l'huile d'olive, burrata et crème balsamique | 11€ |
| Les véritables œufs mimosa | 8€ |
| Assiette de bulots gratinés en persillade | 11€ |
| Assiette de crevettes roses, mayonnaise maison (8 pièces) | 10,50€ |

POUR GRIGNOTER SEUL OU À PARTAGER

| | |
|---|--------|
| Planche de charcuteries locales | 14,50€ |
| Planche mixte fromages et charcuteries | 15€ |
| Saucisson sec en tranches | 8€ |
| Friture d'éperlans, mayonnaise au curry | 11€ |

DÉGUSTATION D'HUÎTRES

| | |
|--|-------------|
| 12 huîtres | 19€ |
| 5 Paimpolaises + 5 Céline + 2 Ostra Régal | |
| 24 huîtres | 38€ |
| 10 Paimpolaises + 10 Céline + 4 Ostra Régal | |
| Huître Céline | pièce 2,20€ |
| <i>dite spéciale, connue pour son goût charnu et salé</i> | |
| Huître Ostrea Régal | pièce 2,80€ |
| <i>huître d'exception au petit goût de noisette, faible densité de production (2 huîtres au mètre carré)</i> | |
| Huître Paimpolaise | pièce 1,70€ |
| <i>fraîche et iodée, peu charnue</i> | |

NOS SALADES

Costarmoricaine crevettes roses, gravlax de saumon, pétoncles, tomates cerises, agrumes, perles de saveur yuzu, tartare de saumon sur toast

César filets de poulet croustillants, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, œufs durs, anchois, échalotes, sauce César

Chèvre chaud lardons fumés, tomates cerises, toasts de chèvre chaud, cerneaux de noix, ciboulette

Finistérienne foie gras maison, gravlax de saumon, gésiers, tomates cerises, pignons de pin, toasts de pain grillés, perles de saveur kalamansi

Brétilienne émincé de volaille aux agrumes, pommes de terre sautées au beurre, œuf mollet frit, tomates cerises, perles de saveur balsamique

Vegan salade de quinoa aux pois chiches, concombres, tomates cerises, olives noires, feuilles de menthe, vinaigrette au citron

NOS VIANDES

Toutes nos viandes sont servies avec une sauce et un accompagnement au choix

| | |
|---|--------|
| Tartare de bœuf préparé ou non préparé .. | 16€ |
| Poêlé | +2€ |
| Bavette d'aloïau (200 g) | 19,50€ |
| Entrecôte (250 g) | 24€ |
| Carpaccio de bœuf à l'italienne, salade verte | 19€ |
| Demi-mètre de hampe (320 g) | 17,50€ |

NOS SAUCES au choix

- Poivre
- Echalote
- Bleu d'Auvergne
- Béarnaise

NOS SPÉCIALITÉS

Nos spécialités sont servies avec un accompagnement au choix

| | |
|---|--------|
| Demi-magret de canard à l'orange, carottes confites aux agrumes | 18€ |
| Magret entier | 29€ |
| Andouillette ficelle de l'Argoat AAAAA .. | 18,50€ |
| Andouille locale, écrasé de pommes de terre | 18€ |
| Rognon de veau entier, jus soyeux | 17,50€ |
| Choucroute bretonne de la mer et ses trois poissons | 19€ |
| Filet mignon de porc mariné | 17€ |
| Pad Thai aux crevettes | 17€ |

NOS ACCOMPAGNEMENTS au choix*

- Ecrasé de pommes de terre
- Riz
- Frites maison
- Poêlée de légumes de saison

NOS MOULES

Servies avec frites maison

- Bleu d'Auvergne
- Curry
- Paysanne (crème, lardons)
- Marinières

BREI'Z

NOS BURGERS

Servis avec frites maison

- Bœuf
- Végétarien
- Saumon

NOS ARDOISES

Servies avec frites maison

Du Boucher

Brochette de bœuf, salade, crudités, fromages de nos régions

De la Mer

Trilogie de poissons, salade, crudités, fromages de nos régions

SPÉCIALITÉS DE LA MER

| | |
|--|-----|
| Assiette de fruits de mer en «mixte» | 29€ |
| Assiette de fruits de mer tout «crustacés» | 36€ |
| Assiette de fruits de mer tout «coquillages» | 24€ |
| Plateau de fruits de mer (2 pers.) | 84€ |
| <i>10 huîtres, crabe (1 kg), langoustines (300 g), coquillages du moment, crevettes, bulots, bigorneaux, couteaux farcis</i> | |
| Tataki de thon au sésame noir, marinade au citron vert et au soja* | 24€ |
| Cabillaud, Lieu jaune, Daurade, Maquereau (suivant arrivage) | 19€ |
| Lotte, Rouget Barbet, Bar sauvage, St-Pierre (suivant arrivage) | 29€ |
| <i>Nos poissons sont cuits à la plancha et servis avec un accompagnement au choix.</i> | |
| Sole meunière entière servie avec un gratin de pommes de terre (300 g/400 g) | 32€ |

NOS DESSERTS

Tous nos desserts sont FAITS MAISON



| | |
|--|-------|
| Salade de fruits de saison | 6€ |
| L'authentique mousse au chocolat | 6€ |
| Baba au rhum et sa crème fouettée | 7,90€ |
| Pavlova aux fruits rouges | 7,90€ |
| Tiramisu au Nutella® | 7,90€ |
| Cheesecake aux framboises et son coulis .. | 7,90€ |
| Coupe de fraises, chantilly | 6€ |
| Café ou thé gourmand | 8,90€ |
| Assiette de fromages de nos régions | 8,90€ |

MENU DU JOUR

seulement le midi en semaine

| | |
|--|--------|
| Plat du jour | 12,50€ |
| Entrée / Plat ou Plat / Dessert | 15,50€ |
| Entrée + Plat + Dessert | 19,10€ |
| Croque Monsieur, frites maison, salade verte | 11,90€ |
| Croque Madame, frites maison, salade verte | 12,50€ |

MENU À 28 euros

Gravlax de saumon aux agrumes, crème ciboulette
ou Coquillages du moment farcis en persillade
ou Carpaccio de bœuf à l'italienne

Cabillaud à la plancha et légumes croquants
ou Médaillon de porc au miel, riz

Salade de fruits *ou* Mousse au chocolat
ou Coupe de glace ou sorbet (2 boules)

MENU À 45 euros

Foie gras maison, toasts de pain d'épices, confit du moment
ou Duo de gravlax de saumon aux agrumes et tartare, crème ciboulette
ou Assiette de fruits de mer

Poisson noble selon arrivage
ou Magret de canard à l'orange, carottes confites aux agrumes

Dessert à la carte au choix

MENU DU P'TIT BREI'Z ...

Steak haché *ou* Fish'n Chips
ou Filet de poulet pané
servi avec frites
ou écrasé de pommes de terre

Glace *ou* Crêpe

Diabolo
ou Coca
ou Jus de fruits
ou Sirop à l'eau

jusqu'à 10 ans



Prix nets, service compris