



Les Formules Ardoise
The Slate Formula

2 plats 14,50€ (uniquement le midi)
entrée, plat ou plat, dessert
(2 courses 14,50€ (lunch only)
starter, main course or main course, dessert)

3 plats 18,50€
entrée, plat et dessert
(3 courses 18,50€
starter, main course and dessert)



La Formule Burger 20,50€
The Burger Formula 20,50€

Un Burger au choix à la carte et
un dessert à l'ardoise
(A Burger to choose from the à la carte
menu and a dessert of the day)



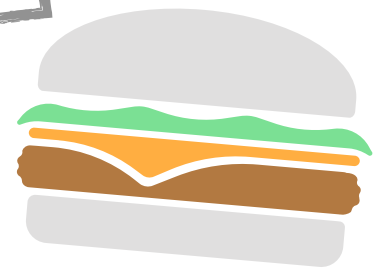
La Formule Espresso 11,50€
The espresso Formula 11,50€

Un plat du jour à l'ardoise et un
expresso
(a dish of the day and an espresso)

Pour les Moussaillons 8,00€
For the Kids 8,00€

Le buffet
/ the buffet
Nuggets, jambon ou steak haché
minute, garniture au choix /
Nuggets, ham or chopped steak, garnis of
your choice

Le Coin des Burger's
Burger's Corner



Cheddar's Burger

Boeuf haché, cheddar, tranche de lard / beef, cheddar, sliced bacon

15,00 €



Le Savoyard

Boeuf haché, fromage à raclette, crème de lard, tranche de lard / Beef,
raclette cheese, bacon cream, sliced bacon

15,00 €



Le Saumon

Steak de saumon, pommes, crème de ciboulette, saumon fumé / Salmon
steak, apples, chine cream, smoked salmon

15,50 €

Les Salades et Tartines

(en fonction de votre appétit) / Salads and toasts (depending your appetite)



Les Salades / the salads

Petite

Grande

La campagnarde

champignons, pomme de terre, lardons, oeuf, jambon cru / mushrooms, potatoes, bacon, eggs, raw ham

6,50 €

10,50 €

La Seguin

tomates confites, chèvre, pignons de pin, tranche de lard, noix, miel / tomatoes confit, goat cheese, pine nuts, slice of bacon, walnuts, honey

6,50 €

10,50 €

La Meldoise

jambon cru, pomme, tomates confites, brie de Meaux pané / raw ham, apple, tomatoes confit, brie de Meaux breaded

7,50 €

10,50 €

L'Océane

Moules, saumon fumé, crevettes, crème fouettée / Mussels, smoked salmon, shrimps, whipped cream chives

7,50 €

10,50 €

Le Buffet / The Buffet

Différent choix de salade et charcuteries / Different Choice of salade and cold cuts

8,50 €

11,00 €



Les Tartines / the toasts

La Montagnarde

Pommes de terre, lardons, champignons, jambon cru, fromage à raclette / potatoes, bacon, mushrooms, raw ham, raclette cheese





12,00 €

La Marine

saumon fumé, crevettes, crème fouettée ciboulette / smoked salmon, shrimps, whipped cream chives

12,00 €










Les entrées / Starters

-   Coquille St Jacques à la Bretonne
Noix de St Jacques, poireaux, crème, chapelure, mie de pain / scallops, leeks, cream, bread crumbs 14,50 €
-   Brochette de St Jacques saveur marine
Moules, noix de St Jacques, crevettes, saumon fumé, gingembre / Mussels, scallops, shrimps, smoked salmon, ginger 14,50 €
- Les salades (voir plus haut / see above)
- Le Buffet (voir plus haut / see above)









Les Viandes / Meats

-  La viande du jour à l'ardoise
Meat of the day on the board 11,00 €
-   Le steak haché minute
The minced steak 13,00 €
-   Le Tartare minute, préparé ou pas !
steak tartare, ready or not ! 13,80 €
-   L'escalope de veau au porto et ses pâtes fraîches
the veal escalope with port and its fresh pasta 12,50 €
-  Le Faux filet 180g Origine France
Faux Filet 180g Origin France 14,50 €

Les Poissons / Fishes

-  Le poisson du jour à l'ardoise
Fish of the day on the board 11,00 €
-   Croustillant de poisson et son beurre blanc
Crispy fish and white butter 12,00 €
-   Pavé de saumon à l'Armoricaine
Salmon steak with Armorican sauce 12,50 €
-   Fish n' chips 13,50 €
-   St Jacques, légumes rôtis, beurre de langoustines
Scallops, roasted vegetables, langoustine butter 18,50 €

Les Desserts / Desserts

- L'assiette de fromage / cheese plate 6,15 €
-   Les profiteroles 7,00 €
-   Le croustillant banane / crispy banana 5,65 €
-   Le pavlova fruits rouges / pavlova red fruits 5,65 €
- La crème brûlée 5,65 €
-   Le gourmand, café, thé ou infusion / coffee, 6,00 €

Bières/Beers

	20cl	25cl	33cl	50cl
Grimbergen blonde	3,90	€5,00	€7,30	€
Picon Bière	4,10	€	8,00	€
Hoegaarden blanche	4,00	€	8,20	€
Duchesse Anne	4,10	€	7,70	€
Bière du Moment	5,00	€6,00	€9,00	€
Cidre				

Les Softs/Soft drinks

Breizh: Cola, Cola Zero, Tea		3,80	€
Perrier tranche		3,20	€
Jus de Fruits	2,80	€	
Orangina	3,00	€	
Limonade	2,00	€	
Diabolo (limonade + sirop)	2,10	€	
Sirop à l'eau	1,70	€	
Schweppes	3,00	€	
Jus de Tomates	3,00	€	

Eaux

	50cl	100cl
Plancoët	3,00 €	4,20 €
Plancoët bulles	3,00 €	4,20 €
San Pellegrino	3,70 €	4,90 €

Boissons Chaudes

Expresso, Café long, Décaféiné	1,70	€
Double Expresso	3,40	€
Thé Supérieur	2,90	€
Infusion Supérieur	2,90	€
Chocolat Chaud	2,80	€

Digestifs

Cognac, Calvados, Armagnac	4cl	7,00	€
Get 27, Get 31	4cl	7,00	€
Poire Willimas, Grand-Marnier	4cl	7,00	€
Baileys (crème de whisky)	4cl	7,00	€
Irish coffee	20cl	7,75	€

Apéritifs

Kir breton ou vin blanc	12cl	3,00	€
Kir ou coupe de pétillant	12cl	4,50	€
Bloody Plougastel	20cl	6,50	€
Americano	6cl	6,50	€
Ricard ou Pastis	2cl	3,00	€

Apéritifs

Martini, Suze, Muscat, Porto	5cl	3,80	€
Whisky Grant's	4cl	5,80	€
Whisky Breton Eddu, Galleg	4cl	8,00	€
Gin, Vodka, Rhum	5cl	5,50	€
Rhum 7 ans d'âge	5cl	7,50	€

Les Vins

Le Blanc

	12cl	18cl	25cl	50cl	75cl
Sauvignon - Coteaux des Hirondelles	2,30 €	3,50 €	4,80 €	9,60 €	
Chardonnay - Chais Comté Lacheteau	3,20 €	4,80 €	6,70 €	13,40 €	20,00 €
UBY n°3 - Côtes de Gascogne	3,50 €	5,30 €	7,30 €	14,70 €	22,00 €

Le Rosé

Grenache - Coteaux des Hirondelles	2,30 €	3,50 €	4,80 €	9,60 €	
Méditerranée Wild -rosé Bio Sumeire	3,70 €	5,50 €	7,60 €	15,40 €	23,00 €

Le Rouge

	12cl	18cl	25cl	50cl	75cl
Merlot - Coteaux des Hirondelles	2,30 €	3,50 €	4,80 €	9,60 €	
Côtes de Bourg - Govain	3,00 €	4,50 €	6,30 €	12,60 €	
Chinon - E. Bureau	3,90 €	5,80 €	8,10 €	16,20 €	25,00 €
Côtes du Rhone - Les Coccinelles Bio	4,50 €	6,70 €	9,30 €	18,60 €	28,00 €
Faugères - Mur. Bio	4,30 €	6,40 €	8,80 €	17,60 €	27,00 €
Menetou Salon - Gilbon					36,00 €
Montagne St Emilion - HT Gardat					32,00 €

Vin du Monde

Argentine - Cameleon - Malbec Bio	4,80 €	7,10 €	9,90 €	19,80 €	32,00 €
-----------------------------------	--------	--------	--------	---------	---------



Plat fait maison



Environ 10 à 15 minutes d'attente