

## La Carte de Saison

### Nos Entrées

Gravlax de Saumon aux Agrumes crème de Yuzu	12,00 €
9 Huitres Creuses N° 3 de la Baie de Paimpol	13,50 €
Pressée de Foie Gras aux Figues	19,00 €
Tartare de Crabes aux Haricots de Mer	17,00 €
Crème aux Tomates Séchées avec sa Glace Basilic	8,00 €
Terrine de Canard aux Pistaches	14,00 €
Saint-Jacques au Beurre Vanillé	18,00 €
Entrée Végétarienne ou Vegan sur demande	8,00 €

### A Partager

<u>Planches</u> :	- Le Tout Cochon Petite 7,50 € - Grande 14,00 €
	- Le Tout Canard Petite 9,00 € - Grande 17,00 €
	- La Fromagère Petite 8,00 € - Grande 15,00 €

### Nos Viandes

Brochette de Bœuf Vigneronne 250 g avec Frites Maison	17,00 €
Burger de Canard et Foie Gras avec Frites Maison	25,00 €
Côte de Bœuf Maturée 450 g avec Frites Maison	25,00 €
Grenadin de Veau aux Morilles avec Petits Légumes	20,00 €
Demi-Magret au Caramel d'épices avec Petits Légumes	18,00 €
Porc Breton Caramélisé au Gingembre avec Petits Légumes	15,00 €
Plat Végétarien ou Vegan sur demande	14,00 €

## Nos Poissons

Choucroute de la Mer au Beurre Blanc	14,00 €
Filet de Cabillaud au Coulis de Crustacés	18,00 €
Poisson Noble de nos Côtes Suivant Arrivage	26,00 €

### Les Fromages

L'Ardoise 3 Fromages des Halles de Dinan	8,00 €
--	--------

### Les Formules

#### **Le Midi en Semaine**

Hors Jours Fériés et Dimanche

Le Plat du Jour	11 €
Entrée, Plat Ou Plat, Dessert	15 €
Entrée, Plat, Dessert	18 €

### Menu Enfant 10 € - 12 ans

Steak Haché ou Poisson blanc, Frites ou Légumes

Crêpe Beurre Sucre, Chocolat ou Nutella  
Ou une Boule de Glace

1 Verre de Jus de Pomme ou Orange  
Ou 1 Sirop à l'eau

## Notre Menu à 23 €

### Entrées

Crème aux Tomates Séchées avec sa Glace Basilic

Terrine de Canard aux Pistaches

### Plats

Choucroute de la Mer

Porc Breton Caramélisé au Gingembre

### Desserts

Crème Brulée Vanille Bourbon

Fondant au Chocolat

## Les Desserts

Tarte Tatin et Crème Chantilly	7,00 €
Poire Pochée au Vin Poivre des Gorilles	7,00 €
Verrine Tout Caramel à la Fève de Tonka	7,00 €
Crème Brulée Gousse Vanille Bourbon	7,00 €
Tartelette Cacahuètes et sa Glace	7,00 €
Fondant au Chocolat	7,00 €
Café Gourmand	7,90 €
Champagne Gourmand	12,90 €

## Le Coin des Glaces

Parfum au choix – à l'unité 1,90 €

Parfums disponibles : Vanille, Chocolat, Café, Citron jaune....

Fruit de la Passion, Fraise, Framboise, Rhum raisin, Menthe Chocolat, Caramel au Beurre Salé.

## Les Coupes Gourmandes

Chocolat Liégeois : Glace Vanille, Glace Chocolat, Sauce Chocolat, Chantilly	7,00 €
Café Liégeois : Glace Vanille, Glace Café, Sauce Café, Chantilly	7,00 €
Pêche Melba : Glace Vanille, Gelée de Groseille, Pêche au Sirop, Amandes Effilées Grillées, Chantilly	8,50 €
L'Irrésistible : Glace Framboise, Glace Citron, Glace Fraise, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly	8,50 €
Coupe Colonel ou Antillaise	8,50 €
Supplément Chantilly	1,00 €

## Les Crêpes Gourmandes

La Bigouden : Pommes, Caramel au Beurre Salé, Glace Vanilles, Flambée au Calvados	7,90 €
La Choc-Amandes : Chocolat Maison, Amandes Grillées, Glace Vanille et Chantilly	7,50 €
La Flambée au Choix : Calvados ou Rhum ou Grand-Marnier	7,50 €

## Les Crêpes au Lait Fermier

Beurre	2,90 €
Beurre Sucre	3,30 €
Confiture (fraise ou abricot)	3,60 €
Miel	3,60 €
Miel Citron	3,90 €
Caramel au Beurre Salé	3,90 €
Chocolat Maison ou Nutella	3,90 €

## LES APERITIFS

Kir vin blanc	3,50 €
<i>Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Cerise</i>	
Kir Breton	3,50 €
<i>Cassis et Cidre Val de Rance</i>	
Kir Pétillant	4,50 €
<i>Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Cerise</i>	
Kir Royal	9,30 €
<i>Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Cerise</i>	
Porto – Blanc, Rouge	3,50 €
Ricard, Pastis	3,50 €
Martini – Blanc, Rouge	3,50 €
Campari, Suze	3,50 €

## LES COCKTAILS MAISON

Rhum Pourcel	7,50 €
<i>Rhum, Nectar de Goyave, Cocktail de Fruits, Citron Vert, Vanille</i>	
Mojito Rhum	7,50 €
<i>Rhum, Citron Vert, Menthe, Sucre de Canne, Soda, Glace Pilée</i>	
Mojito Calvados	8,50 €
<i>Calvados, Citron Vert, Menthe, Sucre de Canne, Soda, Glace Pilée</i>	
Américano	6,90 €
<i>Martini, Campari, Citron, Orange, Glace</i>	
Gin Pink Tonic	9,00 €
Gin Pink Kimerud de Norvège à la Framboise, Tonic Gingembre	
Spritz Breton	7,50 €
<i>Cidre Val de Rance, Campari, sirop d'orange, Glace</i>	

Le Breton	7,50 €
<i>Cidre Val de Rance, Cointreau, liqueur de Cassis, Glace</i>	
Sangria Blanche	3,50 €
<i>Vin blanc, Fruits, Cannelle</i>	

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	6,00 €
<i>Citron Vert, Menthe, Sucre de Canne, Soda, Glace Pilée</i>	
Rio	5,50 €
<i>Jus d'Orange, Limonade, Sirop de Grenadine, Glace Pilée</i>	
Le Fruité	5,50 €
<i>Jus d'Orange, Jus de Pomme, Sirop de Grenadine, Glace Pilée</i>	

## LES BULLES

Champagne à la coupe	9,00 €
Crémant de Loire, Domaine Bois Mozé	30,00 €
L'Esprit de Chapuy Brut Grand Cru Chardonnay	43,00 €
Charles Mignon Brut Premium Réserve	45,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial	52,00 €
Ruinart Champagne Blanc de Blanc	100,00 €

## LES EAUX

<u>Les Plates :</u>	Vittel	3,90 € 50 cl	4,90 € 75 cl
	Plancoët	3,90 € 50 cl	4,90 € 75 cl
<u>Les Pétillantes :</u>	San Pellegrino	3,90 € 50 cl	4,90 € 75 cl
	Plancoët	3,90 € 50 cl	4,90 € 75 cl

## LES BIERES

<u>PRESSION</u>	15 cl	25 cl	50 cl
Leffe	2,50 €	3,80 €	7,50 €
Lancelot <i>Bière Blonde Brasserie Lancelot</i>	2,00 €	3,00 €	5,90 €
Blanche Hermine <i>Bière Blonde Brasserie Lancelot</i>	2,20 €	3,50 €	6,90 €
* Suppléments Sirop, Tranche (0,20 €)			

### BOUTEILLE 33 cl

Bonnet Rouge <i>Bière aux Baies de Sureau</i>			4,90 €
Telenn Du <i>Bière Bio au Blé Noir</i>			5,50 €
Blanche Hermine <i>Bière Blonde Brasserie Lancelot</i>			4,90 €
Duchesse Anne <i>Bière Blonde Pur Malte Brasserie Lancelot</i>			4,90 €

## LE CIDRE VAL DE RANCE

Cidre Bouché Fermier Val de Rance <i>La bouteille de 75 cl</i>			9,90 €
Bolée de Cidre 20 cl			3,50 €
Pichet de Cidre 50 cl			8,50 €

## LES BOISSONS FRAÎCHES

### LES SODAS & JUS DE FRUITS

Breizh Cola, Breizh Zéro	3,50 €
Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Ice Tea, Perrier	3,50 €
<u>Jus de Fruits</u> : Pomme, Orange, Pamplemousse, Abricot Ananas, Tomate	3,50 €
Limonade 1905	2,50 €
<u>Diabolo</u> : Grenadine, Menthe, Banane-Kiwi, Citron, Fraise, Pêche	3,50 €
<u>Sirop à l'Eau Monin</u> : Grenadine, Menthe, Banane-Kiwi, Citron, Fraise, Pêche	2,50 €
* Suppléments Sirop, Tranche (0,20 €)	

### LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Déca	1,80 €
Café Allongé	2,00 €
Noisette	2,00 €
Grand Café / Grand Déca	3,40 €
Grand Crème	3,60 €
Cappuccino	3,90 €
Café Viennois / Chocolat Viennois	3,90 €
Chocolat Chaud	3,60 €
Thés, Infusions au choix	3,50 €
Irish Coffee	7,50 €

## LES WHISKIES

	<b>Baby 2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Clan Campbell	3,80 €	7,50 €
Talisker 10 ans	4,50 €	8,50 €
Glenkinchie 12 ans	5,00 €	9,50 €
Craggammore 12 ans	5,00 €	9,50 €
Oban 14 ans	5,00 €	9,50 €
Dalhwinnie 15 ans	5,20 €	10,00 €
Lagavulin 16 ans	5,20 €	10,00 €
Chivas 18 ans	5,20 €	10,00 €
MacNamara	3,80 €	7,50 €
Southern Comfort	3,80 €	7,50 €
Ballantines	4,50 €	8,50 €
Woodford Réserve Bourbon	3,80 €	7,50 €
Mac Lean	3,80 €	7,50 €
Teeling	3,80 €	7,50 €
Perfect Peat	3,80 €	7,50 €
The Six Isles	3,80 €	7,50 €

## LES ALCOOLS

Vodka Eristoff Premium	6,90 €
Gin Gordon's	6,90 €
Gin Pink Kimerud de Norvège	7,50 €
Rhum Ambré Saint James	6,90 €
The Arcane Grand Rhum Ambré 12 ans	8,90 €
Mount Gay Rhum Barbados	6,90 €
Don Papa Rhum	7,00 €
* Suppléments Soda	1,50 €
<i>Tonic, Coca, Perrier ou Limonade</i>	

## LES DIGESTIFS

VS Armagnac Clé des Ducs	6,90 €
Très Vieux Calvados Hors d'Age	7,90 €
Cognac ABK6	10,90 €
VSOP Cognac Laurent Jouffe	12,90 €
XO Cognac Laurent Jouffe	15,00 €
Grand Marnier Cordon Rouge / Jaune	6,90 €
Get 27, Get 31, Bailey's	6,90 €
Poire William, Mirabelle	6,90 €

## Les Vins « Rouge »

### Rhône



50 cl



75 cl

#### Marche Arrière, Mas du Chêne 2017

*Robe rouge grenat, nez de fruits rouges et de poivre blanc.  
En bouche, finesse et fraîcheur sont au rendez-vous !*

16,00 €

24,00 €

#### Les Copains Débordent, Mas du Chêne 2017

*Un nez fruité, en bouche des notes de framboises et de fruits secs  
qu'on a l'impression de croquer à pleines dents. Vin festif pour les Copains .*

16,00 €

24,00 €

#### Châteauneuf Du Pape, Usseglio 2013/2017

*Bouche : Élégante, riche, notes de romarin de cerise griotte tanins élégants,  
corps structuré, bonne intensité, longue persistance.*

38,00 €

#### L'unique, Usseglio 2017

*Le nez révèle des notes de garrigue et de cerises noires,  
la bouche est intense avec des tanins souples. Concentré et charmeur.*

18,00 €

27,00 €

#### Crozes Hermitage, Natacha Chave 2017 Bio

*Quel joli nez clinquant associant fraîcheur, notes fleuries et épicées  
Allez-y, c'est très bon !*

37,00 €

#### Cornas, Guillaume Gilles 2014

*Un grand Cornas qui exhale de magnifiques notes florales au nez.  
En bouche, le vin se montre juteux, il fait également preuve d'une grosse densité.*

55,00 €

#### Côtes du Rhône AOP, Les Lauzières, Tardieu Laurent 2016

*Assez léger, de demi-corps avec de seyants arômes de framboises.*

18,00 €

27,00 €

### Loire

#### Clef de Sol, La Grange Tipahaine, Touraine-Amboise 2016 Bio

*Robe rouge profonde s'ouvre sur un nez de fruits rouges et d'épices. La bouche, structurée et friande,  
développe de jolis tanins. Un vin élégant à goûter absolument.*

36,00 €

#### Les Marquises, Les Têtes, Bourgueil 2017 Bio

*Robe soutenue et brillante. Nez délicat de fruits rouges. La bouche est à la fois croquante  
et généreuse avec une belle finesse aromatique. Belle longueur tannique en bouche.*

21,00 €

31,00 €

#### Tête Red, Les Têtes VDF 2017 Bio

*Robe cerise soutenue. Nez fruits rouges avec de fines notes épicées.  
La bouche juteuse est ample et légèrement acidulée. A boire sans se prendre la tête.*

14,00 €

21,00 €

#### Saumur Champigny, Guy Saget 2017

*Ce vin issu à 100% de Cabernet Franc, offre un vin rouge fruité  
et velouté à la fois frais et tendre.*

17,00 €

26,00 €

### Bourgogne

#### Bourgogne, Fanny Sabre 2016 Bio

*Une bouche tendre, du fruit, une attaque souple et légère, de la profondeur....  
Fanny Sabre nous régale encore avec cette bombe de fruits rouges.*

36,00 €

#### Savigny Les Beaune, Fanny Sabre 2017 Bio

*Bombe de gourmandise ! Une bouche bien mûre, souple et élégante,  
de délicates notes d'épices, une belle longueur en bouche.*

39,00 €

#### Les Forêts Bourgogne, Perraud 2016

*Robe rouge rubis. Un nez sur les fruits rouges (fraises, framboises)  
avec quelques notes florales. Vin gourmand et frais.*

18,00 €

27,00 €

## Sud-Ouest



50 cl



75 cl

### Tandem, Château Lamartine, Cahors 2017

Robe grenat profonde, le nez mentholé offre un bouquet de fruits rouges et d'épices.

En bouche, la rondeur et fruit croquant s'imposent pour laisser place à une allonge toute en finesse.

16,00 €

24,00 €

## Sud

### Yo No Puedo Mas, Mas d'Agalis, VDF (Coteau du Salagou) 2016 Naturel

*C'est léger, frais et fruité, aromatique et équilibré, une belle acidité modérée et maîtrisée...*

*Une finale juteuse et d'une belle longueur. C'est nature et c'est drôlement bon !*

18,00 €

27,00 €

### Navis, Mas d'Agalis, VDF (Coteau du Salagou) 2015 Naturel

*Beaucoup de matière et de densité sans jamais tomber dans la lourdeur...*

*Fruits noirs légèrement compotés, épices, réglisse, musc... Le volume et la gourmandise en bouche sont les principaux atouts de cette cuvée. C'est nature et c'est drôlement bon !*

33,00 €

### Ex Arena, Cébènes, Pays d'Oc 2016 Bio

*100 % grenache, des saveurs naturelles, sans artifice, le goût original d'un terroir de grande qualité.*

*Des notes fruitées et d'épices, vin d'une grande fraîcheur.*

20,00 €

30,00 €

### M, Mas Delmas, Côtes du Roussillon Village 2012 Bio

Rond et équilibré il est subtil et dense à la fois. En bouche se mélangent

délicatement des notes épicées et fruitées.

40,00 €

## Languedoc

### Seul L'Avenir M'Intéresse, Terrasses du Larzac AOP 2017

*Vin très expressif avec des senteurs de fruits rouges, d'épices et de réglisse*

*Avec une très belle fraîcheur.*

20,00 €

30,00 €

### Pic Saint Loup, Coste d'Alegrac, Château de Lancyre 2014

*Robe brillante d'un rouge profond. Un premier nez dominé par des notes de raisin frais, de cerise noire, puis après agitation, s'exhalent des arômes de framboise mêlés à des notes d'encens.*

18,00 €

27,00 €

## Bordeaux

### Saint Emilion Grand Cru Terrasse Croizille 2012

*Corps gras, charnu, avec une impression de croquer des baies de raisin. Belle charpente due à des tanins raffinés. Un boisé très fin. Bonne longueur en bouche.*

39,00 €

### Haut Médoc, Château Hourtin-Ducasse 2007

*Café, pivoine, poivron rouge viennent décrire un nez complexe. Des notes de fenouil se mélangent au fumé. Bouche à la fois pleine et délicate. Pas un monstre de concentration mais beaucoup de délicatesse avec une belle empreinte aromatique.*

34,00 €

### Cru Godard, Château Godard, Cotes de Francs 2016 Bio

*Dominé par le merlot, en association avec du cabernet-sauvignon, du cabernet franc et un peu de malbec, Cru Godard nous régale avec ses notes suaves de fruits rouges et de fruits noirs mûrs, ses tanins frais et fins.*

14,00 €

20,00 €

### P'tit Canon, Château Lariveau, Canon Fronsac 2015 Bio

*Belles nuances de fruits noirs mûrs avec des notes épicées. Vin gourmand avec de beaux arômes de fruits noirs. Agréable fraîcheur en final.*

20,00 €

30,00 €

### Château des Annereaux, Lalande de Pomerol 2011

*Une couleur violette avec un nez assez discret mais très fruité et légèrement fumé.*

*Belle harmonie des tanins. Un vin équilibré avec une longue finale aromatique.*

36,00 €

## Beaujolais



50 cl



75 cl

### Saint-Amour AOP, Domaine Louis Tête 2017

Des arômes délicats de fruits rouges à des senteurs de pivoine. Le fruité se prolonge en bouche avec beaucoup d'élégance. Charnu et rond, il conjugue tendresse et harmonie.

32,00 €

## Portugal

### Aluzé, Pessegueiro, Douro 2011

*Gourmand et intense sur des arômes de fruits rouges bien mûrs, des notes de balsamique et une légère touche de cerise.*

20,00 €

30,00 €

## Les Vins « Blanc »

## Loire

### Clef de Sol, La Grange Tiphaine, Montlouis-sur-Loire 2017 Bio

*Un vin qui s'exprime sur des notes minérales et fruitées. Le nez offre de fines notes de fleurs blanches et un bouquet de fruit blancs, très élégant.*

36,00 €

### Angle Droit, Delobel, Touraine « Sauvignon » 2017 Bio

*Vin aromatique sans être écœurant, Sa bouche est rafraîchissante, tendue et ronde à la fois. Vin blanc de soif. Une superbe bouteille pour l'été.*

14,00 €

21,00 €

### Tête Blanche, Les Têtes VDF 2017 Bio

*Belle robe pale et brillante. Vin frais sur des arômes d'agrumes, fleurs blanches. Bel équilibre entre vivacité et volume en bouche. A déguster sans se prendre la tête*

14,00 €

21,00 €

## Bourgogne

### Saint Véran, Domaine Perraud 2016

Arômes floraux et fruités ainsi que des notes d'amandes fraîches, de noisette et de miel. Vin frais et fruité vêtu d'une belle profondeur.

20,00 €

30,00 €

### Mâcon-Villages Le Loup, Domaine Perraud « Chardonnay » 2015

*Or Blanc aux reflets argentés. Vin aromatique mêlant Fleurs blanches et acacia, agrumes et des notes de fruits frais. Vin frais et printanier avec des arômes de fruits frais et d'agrumes.*

16,00 €

24,00 €

### Petit Chablis AOP, L'Eglantière, Domaine Durup 2017

*Vin frais agréable, typé avec une minéralité bien présente et des arômes floraux. Il a une bonne attaque accompagnée d'une persistance aromatique en bouche importante.*

33,00 €

### Bourgogne, Fanny Sabre 2015 Bio

*Ce Bourgogne blanc est un vin au nez très agréable de fleur de pommier, de fruits blancs mûrs et d'ananas frais. Blanc sec, digeste, sur la fraîcheur et la vivacité.*

36,00 €

### Saint Romain, Domaine Henri et Gilles Buisson 2017 Bio

*Le Domaine Henri et Gilles Buisson est le plus emblématique et le plus prestigieux des Domaines à Saint-Romain. Ces vins sont fins, élégant équilibre avec une très belle acidité.*

42,00 €

## Sud-Ouest

### Les Tours de Verdots, Côtes de Bergerac 2015

Ce Grand Vin répond aux normes qualitatives des grandes cuvées et réunit gras, longueur, fruit, élégance et persistance.

16,00 €

24,00 €

### Soleil d'Octobre, Domaine de Mirail 2017 Bio

Vin blanc moelleux presque demi-sec acidulée qui présente un bel équilibre entre l'acidité et le fruité.

14,00 €

21,00 €





50 cl



75 cl

### Côtes de Gascogne IGP, Domaine Villa Dria 2018

*Vin Blanc moelleux qui offre une belle harmonie entre fraîcheur et douceur, très riche en fruits. En finale, une réjouissante sensation de rondeur et de longueur.*

14,00 €

20,00 €

### Sud

#### Le Grand Carré, Mas d'Agalis VDF 2017 *Naturel*

*Note de fruits croquants, se boit sans soif. Ce vin est équilibré par sa fraîcheur et ses arômes acidulés de pommes et de poires. C'est nature et drôlement bon !*

18,00 €

27,00 €

### Alsace

#### Riesling AOP, Les Princes Abbés, Domaine Schlumberger 2014

*Vin fin aux arômes d'agrumes, équilibré entre son caractère sec et sa vivacité.*

17,00 €

25,00 €

## Les Vins « Rosé »

#### Les Seigneurs de Saint Maur, Domaine Roger Zannier, IGP

*Belle structure aromatique qui présente une agréable vivacité. Vin désaltérant à boire entre amis.*

12,00 €

18,00 €

#### Saint M Cru Classé, Saint Maur, Provence

*Une complexité aromatique subtile avec des saveurs fruitées et citronnées. Un vin équilibré et harmonieux avec de la fraîcheur ainsi qu'une finale élégante et aromatique légèrement citronnée.*

17,00 €

28,00 €

#### Excellence Cru Classé, Saint Maur, Provence

*Rosé de prestige, Excellence saura séduire les plus exigeants en matière de vins. Fruité, frais et d'une grande élégance, ce vin se sert en toutes circonstances.*

34,00 €