

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 €
Tarte Fine d'Endives au Darley	14,00 €
Crème aux Tomates Séchées avec sa Glace Basilic	8,00 €
Terrine de Canard aux Pistaches	14,00 €
Tartare de Poisson suivant arrivage Fleur de Sel d'Himalaya	15,00 €
Entrée Végétarienne ou Vegan « Tartare de Courgettes (courgettes, olives, tomates basilic) »	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 €
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 Mariné au Gingembre avec Petits Légumes	15,00 €
Plat Végétarien ou Vegan « Cassoulet de Légumes »	15,00 €

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

6 Huitres N° 3 de la Baie de Paimpol

Plats

Choucroute de la Mer

Porc Breton Mariné au Gingembre

Desserts

Tarte Tatin et Crème Chantilly

Compotée de Rhubarbe Crème Chiboust

Les Desserts

Tarte Tatin et Crème Chantilly	6,50 €
Compotée de Rhubarbe Crème Chiboust	6,50 €
Mille-Feuilles de Brick aux Fraises Chantilly au Poivre Long	7,00 €
Verrine Tout Caramel à la Fève de Tonka	7,00 €
Crème Brulée Gousse Vanille Bourbon	7,00 €
Soupe de Fraises Mentholée	7,00 €
Fondant au Chocolat	7,00 €
Café Gourmand	7,90 €
Champagne Gourmand	12,90 €
Dessert Végétarien ou Vegan « Panna Cotta au Lait Végétal »	7,00 €

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 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 2013/2015

*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 €

La Chevalerie, Vieilles Vignes, Saint Nicolas de Bourgueil 2016

*Un vin riche et expressif qui révèle le potentiel du cabernet franc. Dominé par la framboise et le cassis,
il laisse percevoir de subtiles notes grillées. La structure tannique est droite et imposante. Ronde et
enveloppée à l'attaque, elle exprime sa puissance dans une finale parfaitement équilibrée.*

20,00 €

30,00 €

AOP Domaine des Grandes Espérances 2016 Agriculture Raisonnée

*D'une jolie couleur rubis, le rouge des Grandes Espérances développe des arômes très fruités de fruits
Rouges bien mûrs (fraise, framboise...) qui en bouche se marient aux notes légèrement épicées.
Un vin très gourmand, rond et structuré avec des tanins bien fondus.*

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 €

Hautes-Côtes-De-Beaune, Bouchard Aîné & Fils 2017

*Joli bouquet aux notes d'épices et de réglisse et de petits fruits à baies rouges et noires.
Belle rondeur en bouche accompagnée de délicieuses notes de fruits rouges, comme la cerise.*

39,00 €



50 cl



75 cl

AOP Mâcon-Pierreclos, Domaines Albert Bichot 2015

21,00 €

31,00 €

*Belle robe grenat brillante. Au nez il exhale des arômes de cerise, de prune et d'épices douces.
En bouche il est souple et franc et présente des arômes gourmands sur des saveurs acidulés.
La finale assez fringante laisse place à des notes de fruits rouges.*

Sud-Ouest**Aoc Maestria, Madiran, 2016**

17,00 €

26,00 €

*La robe pourpre et profonde dévoile déjà la fraîcheur du vin. Le nez, élégant et ouvert, rappelle
Le cassis et la mère, arômes typiques du cépage Tannat récolté à juste maturité. La bouche présente
La générosité des vins de Madiran mais dans une version charnue et veloutée qui laisse une large place
à une expression aromatique riche et gourmande.*

Languedoc - Roussillon**Yo No Puedo Mas, Mas d'Agalis, VDF (Coteau du Salagou) 2016 Nature!**

18,00 €

27,00 €

*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 !*

Navis, Mas d'Agalis, VDF (Coteau du Salagou) 2015 Nature!

33,00 €

*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 !*

Ex Arena, Cébènes, Pays d'Oc 2016 Bio

20,00 €

30,00 €

*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.*

M, Mas Delmas, Côtes du Roussillon Village 2012 Bio

40,00 €

Rond et équilibré il est subtil et dense à la fois. En bouche se mélangent
délicatement des notes épicées et fruitées.

Seul L'Avenir M'Intéresse, Terrasses du Larzac AOP 2016

20,00 €

30,00 €

*Vin très expressif avec des senteurs de fruits rouges, d'épices et de réglisse
Avec une très belle fraîcheur.*

Pic Saint Loup, Coste d'Aleyrac, Château de Lancyre 2017

18,00 €

27,00 €

*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.*

Bordeaux**Saint Emilion Grand Cru Terrasse Croizille 2012**

39,00 €

*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.*

Haut Médoc, Château Hourtin-Ducasse 2007

34,00 €

*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.*

Cru Godard, Château Godard, Cotes de Francs 2016 Bio

14,00 €

20,00 €

*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.*



50 cl



75 cl

P'tit Canon, Château Lariveau, Canon Fronsac 2016 Bio 20,00 € 30,00 €
Belles nuances de fruits noirs mûres avec des notes épicées. Vin gourmand avec de beaux arômes de fruits noirs. Agréable fraîcheur en final.

Château des Annereaux, Lalande de Pomerol 2011 36,00 €
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.

Beaujolais

Saint-Amour AOP, Domaine Louis Tête 2017 32,00 €
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.

Portugal

Aluzé, Pessegueiro, Douro 2011 20,00 € 30,00 €
Gourmand et intense sur des arômes de fruits rouges bien mûrs, des notes de balsamique et une légère touche de cerise.

Les Vins « Blanc »

Loire

Clef de Sol, La Grange Tiphaine, Montlouis-sur-Loire 2017 Bio 36,00 €
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.

Domaine des Grandes Espérances «Sauvignon» 2017 Agriculture Raisonnée 14,00 € 21,00 €
Vin de couleur or pâle aux reflets verts. Le nez est explosif et très typique du Sauvignon : fruits exotiques mêlés aux arômes subtils de feuilles de cassis. D'une jolie persistance en bouche il est rafraichissant et festif...

Nouvelle Vague « Les Bêtes Curieuses » Muscadet 2017/2018 13,00 € 20,00 €
Vin rond et fruité, oublié les muscadets que vous avez goûtés auparavant, nous entrons dans une nouvelle vague...

Bourgogne

Saint Véran Les Charmones, Domaine Lucien Thomas 2018 21,00 € 31,00 €
Robe vert-or limpide. Nez aux arômes de fleurs d'acacia et de poires. Frais et gouleyant en bouche dans un contexte charnu et délicat

Mâcon-Villages Bouchard Aîné & Fils « Chardonnay » 2015 17,00 € 26,00 €
Arômes floraux et fruités, avec quelques nuances citronnées, menthe, chèvre-feuille. Senteur exotiques, Voir épicées. Légers, guillerets, charmeurs, frais. Il séduit par sa spontanéité et sa tendresse.

Petit Chablis AOP, L'Eglantière, Domaine Durup 2018 33,00 €
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.

Bourgogne Aligoté, Fanny Sabre 2015 Bio 36,00 €
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.



50 cl



75 cl

Saint Romain, Domaine Henri et Gilles Buisson 2016 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

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 €

Languedoc

Le Grand Carré, Mas d'Agalis VDF 2015/2017 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 »

Insolence, Estandon, Provence, IGP Méditerranée

Ce vin rosé offre une robe pâle séduisante aux nuances de framboises, un nez impétueux aux notes de fruits frais, croquants et juteux. La bouche est insolente, suave, gourmande puis s'abandonne avec fraîcheur et équilibre.

15,00 €

23,00 €

Les Pipelettes, Sainte Marie des Crozes, AOC Corbières Bio

Le vin s'annonce par une belle robe « pétale de rose » pâle et brillante. Le nez d'une grande finesse, de prime abord sur des notes minérales s'ouvre à l'aération sur des parfums d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche est ronde et charnue en attaque, mais pourvue d'une belle acidité lui conférant une excellente fraîcheur et longueur en bouche.

16,00 €

24,00 €

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 €

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 €