

# Les ENTRÉES CHAUDS & FROIDES

## LES ENTRÉES CHAUDES

Les Petits Farcis à L'Axoia de Veau : 7.90 €

*une recette basque de petits légumes garnis  
d'une farce de veau relevée au piment d'Espelette.*

Le Feuilleté de Canard au Soja : 8.10 €

*feuilletage garni de viande de canard aux senteurs orientales.*

La Godaille : 9.70 €

*une authentique soupe de poisson et morceaux choisis  
(selon l'arrivée).*

Le Foie de Lotte Minute : 9.80 €

*on le considère souvent comme le "foie gras de la mer",  
pané, saisi à la minute et servi avec un jus de viande acidulé.*

La Croustade de Coquillages : 9.90 €

*dans une aumônière en pâte filo, une préparation  
de coquillages cuisinés avec une fondue de poireaux.*

Découvrez sur ardoise  
notre suggestion du moment

Les Huitres de "Prat-Ar-Coum" :

*La renommée séculaire de la Maison Madec vous assure  
de la qualité de ces huitres de la baie de Morlaix :*

Les 6	Les 9	Les 12
7.00 €	10.00 €	13.00 €

La Terrine de Campagne du Chef : 7.10 €

*une savoureuse terrine de campagne  
préparée dans les règles de l'art par notre chef.*

L'Assiette Froide de Poissons : 12.80 €

*pour les amateurs de poissons, un assortiment de trois poissons  
marinés agrémenté de nos sauces soja et citron vert.*

Le Foie Gras de Canard : 14.50 €

*une authentique recette de foie gras du sud-ouest  
accompagnée de tranches de pain de seigle maison.*

## LES ENTRÉES FROIDES

# VIANDES & POISSONS

Tous les plats sont élaborés dans nos cuisines.

## Les Poissons

Les Calamars à la Concarnoise : 12.80 €

de délicieux encornets en rondelles, cuisinés dans un concassé de tomates, réhaussé d'un fumet de poisson.

La Papillote Croustillante : 14.80 €

une papillote en pâte filo, renfermant deux poissons, accompagnés d'une tagliatelle de légumes.

La Pièce de Merlu : 16.10 €

un filet de poisson à la chair délicate, roti aux poivrons doux, accompagné d'un rizzotto au chorizo.

Les Saint-Jacques Minestrone : 16.80 €

de délicates noix de Saint-Jacques, juste cuites, servies avec une préparation de légumes façon minestrone.

La Parillada de Poissons : 20.00 €

un assortiment de poissons cuisinés selon le besoin de chacun.  
(choisis suivant l'arrivée)

Découvrez sur ardoise  
notre suggestion du moment

La Joufflue : 13.80 €

une cocotte de joues de porc au jus et sa purée, qui est devenue la spécialité de la maison.

Le Faux-Filet Grillé : 14.10 €

une viande noble au saveurs délicates, servie avec des frites et notre sauce béarnaise.

Le Lapin enivré : 14.90 €

réservez dès maintenant ce morceau de choix :  
le rable de lapin braisé au cidre brut.

Notre Cuisse de Canard confite : 15.70 €

la chair moelleuse d'une viande confite par nos soins, accompagnée de pommes de terre sarladaises.

Le Carré d'Agneau : 16.20 €

un savoureux carré de côtes d'agneau roti aux herbes, pommes de terre sautées et jus de viande clair.

L'Assiette du Boucher : 20.00 €

un généreux panaché de trois pièces de bœuf choisies.

## Les Viandes

# Nos Salades

**La Fromagère :** 11.20 €

une salade croquante accompagnée d'un samossa de chevre, de mozzarella, de tomate confite, d'une tuile de parmesan et d'Ossau Iraty (fromage de brebis du sud-ouest).

**La Lyonnaise :** 12.50 €

dans la tradition des "bouchons" lyonnais, une salade de légumes mêlant haricots verts, émincé de paleron de boeuf, céleri branche, tomate, oeuf dur, échalote et ciboulette.

**La Pyrénéenne :** 12.60 €

un frais bouquet de salade agrémenté de jambon cru de Bayonne, de tomates confites au basilic, d'olives marinées, de rillettes de canard et d'Ossau Iraty (fromage de brebis du sud-ouest).

# Nos Menus

## FORMULE du Midi

entrée + plat ou  
plat + dessert **15,50 €**

entrée + plat + dessert **19,50 €**

(du lundi au Vendredi hors jour férié)

## Menu Cadum 9,50 €

Rillettes de canard  
ou Tranche de Terrine Maison

Steack Haché frais  
ou Poisson frais du jour

Coupe de Glace 2 boules  
1 boisson 25 cl.  
(au choix)

(POUR LES ENFANTS JUSQU'À 10ANS)

## Menu de l'Estaminet 26€

le croustillant de coquillages à l'étuvée de poireaux  
ou  
les petits légumes farcis à l'axoa de veau

le Merlu rôti aux poivrons doux, rizzotto au chorizo  
ou  
le Lapin enivré

ou  
le faux-filet grillé et pommes allumettes

ou  
le carpaccio d'ananas et sa tulipe croquante  
ou  
le dessert de Lénaïg

ce menu n'est plus servi après 21h30.



# Nos DESSERTS

Le Café GOURMAND : 5.20 €

*Deux PATISSERIES qui PARTAGENT  
LEUR assiette avec un café EXPRESSO.*

L'Assiette de FROMAGES : 5.50 €

*UNE sélection DE QUATRE FROMAGES  
aux TYPICITÉS ET GOUTS DIFFÉRENTS.*

Le Dessert de LÉNAÏG : 6.10 €

*UN CRAQUANT FEUILLETÉ au PRALIN et au BEURRE salé  
réhaussé de LA FORCE D'UN CHOCOLAT noir INTENSE.*

La Pomme Façon TATIN : 6.50 €

*UNE POMME entière rotie au CARAMEL,  
posée sur UN SABLÉ BRETON et recouverte de GLACE VANILLE.*

Le Carpaccio d'ANANAS & Tulipe Croquante : 6.80 €

*DE FINES TRANCHES D'ANANAS frais accompagnées  
d'UNE TULIPE contenant UN SORBET au PARFUM subtil.*

Le Vaporeux au Café : 7.20 €

*UN délice glacé, PARFUMÉ au café, ONCTUEUX et délicatement SUCRÉ.*

L'Assiette de Douceurs : 8.50 €

*UN PANACHÉ de NOS MEILLEURS DESSERTS ;  
Laissez vous SURPRENDRE par les SUGGESTIONS de NOTRE CHEF.*

Découvrez sur ardoise  
notre suggestion du moment.

La CARTE des GLACES :

Une

Deux

Trois Boules

2,30 €

3,80 €

4,90 €

(PARFUMS au CHOIX : VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL, Fraîse, Poire, Cassis, CITRON VERT)