

CARTE DE LA RESTAURATION

Saison 2025

Beignets du moment 8.00€

6 pièces avec sauce blanche aux herbes

Feuilleté de légumes 9.00€

6 pièces avec sauce blanche au citron confit

Houmous au zaatar 7.00€

Servi avec pita toastée

Crème de petit pois 7.00€

Servi avec pita toastée

Lobster roll 19.00€

Homard bleu (40g), sauce tartare, crevettes, petite salade de mesclun

Pommes grenailles rôties 4.50€

Avec sauce blanche aux herbes

Blinis sarrasin au haddock fumé 13.00€

Petite salade de mesclun

Menu Enfant 12.00€

Filet de cabillaud pané, pommes grenailles rôties, sauce

Glace au choix

Assiette de fromages du moment 12.00€

Mini assiettes au choix : 5.00€ l'unité

Crevettes et mayonnaise maison (100g)

Bulots et mayonnaise maison (x6)

Haddock fumé (70g)

Olives de Kalamata

Saucisson : 8€

Desserts :

Glace artisanale (en pot de 120g) 5.00€

Carrot cake aux épices, glaçage mascarpone, noisettes torréfiées 5.50€

Mousse au chocolat 4€

Commandes & encaissement au bar intérieur et retraits au niveau de la cuisine extérieure

Carte avec précisions du jour visible sur les ardoises du bar intérieur.

Prix TTC, service compris, en fonction des stocks et de la carte du moment. Allergènes : à demander au personnel.

CARTE DE LA RESTAURATION

BRUNCH VIGNERON

1 tartine de brioche + beurre & confiture

+

1 blinis au saumon fumé, fromage frais au citron & aneth

ou option végétarienne : poivrons marinés, fromage frais au citron & aneth

+

1 tartinade salée au choix (houmous ou crème de petits pois ou crème de poivrons rôtis feta) & pain pita

+

Oeufs brouillés, paprika fumé, herbes fraîches

+

Pommes grenailles & sauce blanche maison au fromage blanc

+

Fromage frais, fruits rôtis de saison, granola

+ Un verre de Muscadet AOC

(possibilité de remplacer par une proposition sans alcool)

25€

Formule valable 1 dimanche sur 2.

Dates :

18/05/2025 - 01/06/2025

29/06/2025 - 13/07/2025

27/07/2025 - 10/08/2025

24/08/2025 - 07/09/2025

Commandes & encaissement au bar intérieur et retraits au niveau de la cuisine extérieure

Carte avec précisions du jour visible sur les ardoises du bar intérieur.

Prix TTC, service compris, en fonction des stocks et de la carte du moment. Allergènes : à demander au personnel.

CARTE DE LA RESTAURATION

“HOMARD À LA FRÉMOIRE”

Assiette de homard

Homard de 450g à 500g environ, snacké à l'huile persillée, pomme grenailles rôties, sauce tartare revisitée

37€

Formule valable 1 dimanche sur 2.

Dates :

11/05/2025 - 25/05/2025

08/06/2025 - 22/06/2025

06/07/2025 - 20/07/2025

03/08/2025 - 17/08/2025

31/08/2025 - 14/09/2025

Commandes & encaissement au bar intérieur et retraits au niveau de la cuisine extérieure

Carte avec précisions du jour visible sur les ardoises du bar intérieur.

Prix TTC, service compris, en fonction des stocks et de la carte du moment. Allergènes : à demander au personnel.

CARTE DE LA RESTAURATION

OFFRE APÉRITIVE DU JEUDI

Planche 2 pers. à partager prairie et mer 14€
Saucisson (180g - comté, noisettes, sel de Guérande)

2 fromages

Crevettes et mayonnaise maison (x8)

Haddock fumé (150g)

Olives de Kalamata

Rillettes de poisson du moment & pain

Planche 4 pers. à partager prairie et mer 26€
Saucisson (180g - comté, noisettes, sel de Guérande)

2 fromages

Crevettes et mayonnaise maison (x8)

Haddock fumé (150g)

Olives de Kalamata

Rillettes de poisson du moment & pain

Labneh

Beignets du moment aux légumes d'été 8.00€

6 pièces avec sauce blanche aux herbes

Feuilleté légumes, basilic & mozza 9.00€

6 pièces avec sauce blanche au citron confit

Houmous aux pignons grillés 7.00€

Servi avec pita toastée

Tarama 8.00€

Servi avec pita toastée

Huîtres 100% Naturelles du Golfe du Morbihan 13,50€ la douzaine

Commandes & encaissement au bar intérieur et retraits au niveau de la cuisine extérieure

Carte avec précisions du jour visible sur les ardoises du bar intérieur.

Prix TTC, service compris, en fonction des stocks et de la carte du moment. Allergènes : à demander au personnel.