

# 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.