



La Baie de Quiberon

Dans nos assiettes, le chef et son équipe mettent leur créativité au service des beaux produits de notre région et font évoluer la carte au rythme des saisons. Nous travaillons avec des producteurs et artisans locaux, respectueux de l'environnement et maîtres d'exception dans leurs domaines.

Tapas

Houmous de lentilles corail gingembre-citronnelle	7€
Tapenade d'olives à la grecque	7€
Rillettes de boudin créole	7€
Mousse de sardines, crème fouettée, herbes fraîches	8€
Beignets de poulet jaune sauce barbecue thaï X 6	14€
Chiffonnade de jambon de Porc noir de Bigorre affiné 24 mois 100g	16€
Assortiment de charcuterie Stop Andouille	12€
Pâté maison, galet de saucisson noisette-chouchen, lard rôti, andouille de Plouharnel	
Bruschetta de filets de sardines marinés	14€
Sauce chien aux piments végétariens, zestes de citron vert	
Coquillages farcis	15€
Beurre de coriandre, gingembre, citron vert et herbes fraîches	
Huîtres creuses n°3	12€ les 6
La Spéciale de la Baie de Quiberon	22€ les 12

Les Entrées

Gros os à moelle, pain all black toasté, sauce chimichurri	12€
Gravlax de dorade grise marinée à l'huile de sésame et au yuzu, grillée à la flamme, tartare d'algues wakame, sauce ponzu, pickles d'oignons roses	14€
Poulpe snacké, piperade de poivrons confits, chorizo de porc noir de Bigorre	16€
Asperges vertes croquantes, jambon de porc noir de Bigorre, croûtons grillés, sauce crémeuse façon mimosa et noisettes grillées	16€

Les Plats

Poisson de petit bateau du Finistère selon l'arrivage & l'inspiration du moment

Gravlax de dorade grise mariné à l'huile de sésame et au yuzu et grillé à la flamme **26€**
tartare d'algues wakame, sauce ponzu, pickles d'oignons roses, makis de riz japonais aux algues

Cochon présalé mariné aux herbes et grillé **24€**
pommes de terre grenailles rôties aux tomates confites, jus court au romarin, échalotes et carottes confites

Carré d'agneau du Poitou en croûte d'herbes façon kefta **32€**
Falafel moelleux, légumes de printemps glacés, sauce au yaourt grec cumin et miel

Pain pita maison **20€**
Légumes de printemps du jardin d'Amélie, mousse de chèvre frais aux herbes

Au Barbecue

Côte de Bœuf Limousine bretonne maturée et grillée, os à moelle **11€ / 100 grs**
Sauces gorgonzola et chimichurri, frites maison – minimum 2 personnes

Le Fromage

Sélection de fromages affinés Maison Kérouzine, confiture poires-rhubarbe **15€**

Les Desserts

Pavlova de printemps **12€**
Ganache montée ivoire à la vanille, fraises fraîches de Saint-Goustan, pistou de basilic

Finger chocolat – sarrasin **12€**
Mousse de sarrasin torréfié, enrobage Chocolat noir Caraïbes 66% et amandes, lait de blé noir

Tarte citron - timut **12€**
Sablé aux amandes, crémeux citron, gel de citron au poivre de timut, éclats de meringue italienne

Glaces à l'italienne, méthode traditionnelle de la Maison Jampi **8€**

Crème glacée à la vanille bourbon et / ou Sorbet fraise gariguette de Plougastel
& nos toppings maison au choix :

+ sauce chocolat noir, caramel au beurre salé, pistou de basilic, coulis de fraises **0,50€**

+ éclats de palet breton, meringue, crumble cacao, chouchous grillés. **1€**

Pour les enfants

Beignets de poulet maison ou filet de poisson du moment, frites ou légumes **14€**

+ 1 boisson : sirop, limonade ou jus (pomme, orange, ananas)

+ 1 glace à l'italienne Maison Jampi : vanille bourbon, sorbet fraise ou vanille-fraise