



*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€
Tarama Maison Lucas	9€
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 et de fromages bretons	18€
Bruschettas de filets de sardines marinés sauce vierge, zestes de citron vert	14€
Coquillages farcis Beurre de coriandre, gingembre, yuzu et herbes fraîches	15€
Huîtres creuses n°3 La Spéciale de la Baie de Quiberon	12€ les 6 et 24€ les 12

## Entrées

Gros os à moelle	12€
Pain all black toasté, sauce chimichurri	
Tomates anciennes et Burrata italienne	14€
Tomates rôties à l'huile d'olive et au romarin, gaspacho, chips de parmesan, pesto maison	
Pastrami de filet de bœuf cru, salé et fumé	16€
Crème d'anchois, câpres, pickles d'oignons roses, copeaux de Moliterno à la truffe	
Poulpe snacké	16€
Piperade de poivrons confits, chorizo de porc noir de Bigorre	
Ceviche de dorade, leche del tigre à la verveine-citron	18€
Brunoise de pêches blanches, pamplemousse, coriandre, piment	

## 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	

## Les Plats

Filets de turbot snackés à l'huile d'olive, sauce piment-maracudja Compotée de fenouil à la coriandre, nouilles de riz en infusion coco-citronnelle	<b>38€</b>
Ceviche de dorade, leche del tigre à la verveine-citron Pêches blanches, pamplemousse et piment, polenta crémeuse aux poivrons, coriandre et chèvre frais	<b>32€</b>
Carré d'agneau du Poitou en croûte d'herbes façon kefta Falafel moelleux, légumes de printemps glacés, sauce au yaourt grec cumin et miel	<b>32€</b>
Pastrami de filet de bœuf cru salé et fumé Crème d'anchois, câpres, pickles d'oignons roses, copeaux de Moliterno à la truffe, frites maison	<b>28€</b>
Cochon présalé mariné aux herbes et grillé Pommes de terre grenailles rôties aux tomates confites, jus court au romarin, échalotes et carottes confites	<b>24€</b>
Pain pita maison Légumes de printemps du jardin d'Amélie, mousse de chèvre frais aux herbes	<b>20€</b>

## Au Barbecue

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

## Le Fromage & Les Desserts

Sélection de fromages affinés Maison Kerouline Mesclun maraîcher et confiture poires-rhubarbe	<b>15€</b>
Pavlova des Voiles Ganache montée ivoire à la vanille, fraises fraîches de Saint-Goustan, pistou de basilic	<b>12€</b>
Galet Chocolat Valhrona & Framboise Mousse chocolat Caraïbe 66%, enrobage Chocolat Abinao 85%, insert framboise, ganache chocolat-framboise, gel de framboises, chocolat à la framboise	<b>14€</b>
Macaron Pistache & Abricot Macaron à la pistache, confiture et mousse d'abricots, pistaches fraîches, abricots rôtis, gel d'abricot, émulsion d'amande fraîche	<b>14€</b>
Glaces à l'italienne, méthode traditionnelle de la Maison Jampi Crème glacée à la vanille bourbon et / ou Sorbet fraise gariguette de Plougastel & nos toppings maison au choix :	<b>8€</b>
+ sauce chocolat noir, caramel au beurre salé, pistou de basilic, coulis de fraises	<b>0,50€</b>
+ éclats de palet breton, meringue, crumble cacao, chouchous grillés	<b>1€</b>