

CARTE:

Entrées :

Buchette de chèvre au poivron rouge	8,90€
Poelée de moules sauce Karigosse	8,90€
½ pied de porc Ravigote et gribiche	8,90€
Grou au Sarrasin et andouille de Géméné	8,90€
Aumônière de chèvre à l'andouille de Géméné et pommes	11,90€
Salade de foie gras de canard aux quatre mendiants	11,90€
Millefeuille de crabe, saumon fumé et ratatouille	11,90€
½ oreille et ½ pied de porc, ravigote et gribiche	11,90€

Poissons :

Filet de merlu, sauce citronnelle et gingembre	12,90€
Crumble de cabillaud au Parmesan et noisettes	13,90€
Brochette de Saint Jacques, tomates marinées et Chorizo	22,00€

Viandes :

Noix de joues de porc à la graine de moutarde	12,90€
Cuisse de canard au Muscadet	12,90€
Boudin noir aux deux pommes	12,90€
Filet de Bœuf, sauce poivre, Roquefort ou beurre Maître d'hôtel	13,90€
Filet de canard et son parmentier	13,90€
Blanquette de veau à l'ancienne	13,90€
Souris d'agneau au romarin et huile de noix	21,00€

Desserts :

Blanc manger aux amandes	5,90€
Far breton aux pruneaux	5,90€
Cake bananes au Rhum et chocolat	5,90€
Riz au lait, caramel au beurre salé	5,90€
Ile flottante	6,20€
Soufflé glacé au Cointreau	6,20€
Tiramisu à l'Amaretto	6,20€
Moelleux au chocolat	6,20€
Coupe de glace 2 boules	4,50€

CARTE DES BOISSONS

Apéritifs :

- Notre fameux Kir pétillant à la violette ou à la mandarine	12 cl	4,50€
- Le Paradise (Vodka, jus de fruits, crème de bananes, sirop de fruits rouges)	12 cl	4,80€
- Le Planteur (Rhum, jus ananas, goyave, et mangue, Vanille)	10 cl	5,90€
- Le Gavroche (sans alcool) : mélange de jus de fruits et sirop	25 cl	4,50€
- L'américano Maison : Martini, Campari et Gin	8 cl	7,50€
- Kir vin blanc ou breton (cassis, mûre, cerise ou pêche)	12 cl	3,20€
- Ricard	2 cl	3,20€
Martini, Porto, Muscat	5 cl	3,20€
- Whisky JB	4 cl	6,00€

EAUX MINERALES

- Plancoët plate ou pétillante	50cl	3,50€
	100 cl	4,50€

JUS DE FRUITS ET BIERES

- Jus d'orange, ananas ou tomate	20cl	2,90€
- Orangina, Shweppes tonic, Coca cola, Coca Zéro, Ice Tea	25 cl	2,90€
- 1664 Kronembourg	25 cl	3,50€
- Grimbergen	25 cl	4,50€
- Blanche Hermine	33 cl	5,90€
- Cidre artisanal brut	75 cl	10,50€

LES CAFES

Expresso, café crème	2,00€
----------------------	-------

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Val de Loire :	75 cl	37,5 cl
- Muscadet Château du Coing	20,50€	
- Menetou Salon J.Max Roger	32,00€	19,90€
- Quincy Domaine Bigonneau	26,50€	16,50€

VINS ROSES :

- Côtes de Gascogne Château Millet	20,00€	
- Côtes de Provence Château Ferry Lacombe	26,90€	19,90€

VINS ROUGES

Val de Loire :		
- Saumur Champigny La Cabriole	20,90€	
- Saint Nicolas de Bourgueil J et V Mabileau	20,90€	14,00€

VINS ROUGES (suite)

Vallée du Rhône : Paul Jaboulet	75 cl	37,5 cl
- Côtes du Rhône Parallèle 45	24,50€	15,50€
- Beaumes de Venise Le Paradou	29,50€	
- Croze Hermitage Les Jalets	33,50€	

Sud AOP :

- Fitou Mas La Borde	21,00€
- Faugères Les Novices bio	26,00€
- Pic St Loup Château Lascaux bio	32,00€

Bordeaux :

- Bordeaux Château Loumelat	21,00€	
- Blaye, Côtes de Bordeaux, Château Loumelat	24,00€	16,00€
- Médoc, cru bourgeois,		