

# Menu à partir de 20 €

\*Service tous les midis à partir de 15 personnes

Menu unique pour tous : Entrée – Plat – Dessert Service à l'assiette jusqu'à 50 couverts  
Réservation minimum 1 mois à l'avance

## • APÉRITIF SUR RÉSERVATION •

(Service assis ou debout)

Forfait kir cassis - pêche ou kir breton & biscuits salés + 2.50 €

Forfait kir pétillant & ses 4 feuilletées chauds : + 5 €

## • 1 ENTRÉE AU CHOIX •

Croustillant chèvre et miel

Tarte fine à l'italienne

Perles de saumon fumé crème acidulée

Salade du chef

## • 1 PLAT AU CHOIX •

Poulet basquaise - Frites & Ratatouille

Paupiette de veau aux pruneaux et carottes - Ecrasé de pommes de terre

Filet de porc tendre au cidre - Frites & Haricots verts

Noix de joues de boeuf façon bourguignon - Pommes de terre vapeur

Dos de lieu au beurre blanc - Riz basmati & Fondue de poireaux

Blanquette de poissons blancs et moules - Choux & Pommes de terre vapeur

## • FROMAGE & SALADE •

Les trois Normands : Camembert, Livarot, Pont L'évêque + 4 €

Fromages locaux : Tomme de Marie, Le Petit Fenugrec, chèvre cendré + 4 €

## • 1 DESSERT AU CHOIX •

Panna cotta et son coulis

Gâteau basque crème anglaise

Tarte citron meringuée

Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé

Salade de fruits frais de saison

Crumble aux pommes

# Menu à partir de 26 €

\*Service tous les midis à partir de 15 personnes

Menu unique pour tous : Entrée – Plat – Dessert Service à l'assiette jusqu'à 50 couverts

Réservation minimum 1 mois à l'avance

## • APÉRITIF SUR RÉSERVATION •

(Service assis ou debout)

Forfait kir cassis - pêche ou kir breton & biscuits salés + 2.50 €

Forfait kir pétillant & ses 4 feuilletées chauds : + 5 €

## • 1 ENTRÉE AU CHOIX •

Tartare d'avocat, crabe et crevettes

Feuilleté aux fruits de mer

Salade caesar

Pamplemousse garni

Mille feuilles de saumon

## • 1 PLAT AU CHOIX •

Sauté de veau marengo - Riz pilaf & Brocolis

Paleron fondant - Gratin dauphinois & Tomate provençale

Cuisse de canard confite - Pommes de terre sarladaises & Tomate provençale

Noix de joue de porc en sauce - Pommes grenailles & Purée de patates douces

Suprême de pintade forestière - Pommes boulangères & Fagot de haricots

Aile de raie aux capres - Ecrasé de pommes de terre & Poêlée de légumes

Saltimbocca de sole à la normande - Pommes de terre vapeur et carottes glacées

## • FROMAGE & SALADE •

Les trois Normands : Camembert, Livarot, Pont L'évêque + 4 €

Fromages locaux : Tomme de Marie, Le Petit Fenugrec, chèvre cendré + 4 €

## • 1 DESSERT AU CHOIX •

Crème brûlée à la vanille de bourbon

Fraisier ou Framboisier

Fondant aux pommes et cidre

Moelleux au chocolat crème anglaise

Assiette gourmande (1 crème, 1 glace, 1 gâteau, 1 salade de fruits frais)

Trio de profiteroles sauce chocolat

# Menu à partir de 15.50 €

\*Service tous les midis (supplément de 2 € le WE et JF) à partir de 15 personnes  
Menu unique pour tous : Entrée – Plat – Dessert **Service au plat uniquement**  
Réservation minimum 1 mois à l'avance

## • APÉRITIF SUR RÉSERVATION •

(Service assis ou debout)

Forfait kir cassis - pêche ou kir breton & biscuits salés + 2.50 €

Forfait kir pétillant & ses 4 feuilletées chauds : + 5 €

## • 1 ENTRÉE AU CHOIX •

Rillettes de maquereaux

Salade grecque

(haricots verts - tomate - olive - feta - oignon rouge)

Tartare de betteraves et chèvre frais

Tartelette bretonne

(oignon - andouille - pommes de terre)

## • 1 PLAT AU CHOIX •

Emincé de volaille tandoori - Pâtes fraîches & Brunoise de légumes

Poulet rôti - Frites

Sauté de porc colombo - Ecrasé de pommes de terre

Paupiette de veau - Haricots verts & Tomate provençale

Alouette de boeuf - Gratin dauphinois

Couscous - Semoule

Chili con carne - Riz

Dos de lieu crème de poivrons - Riz aux petits légumes

## • FROMAGE & SALADE •

Les trois Normands : Camembert, Livarot, Pont L'évêque + 4 €

Fromages locaux : Tomme de Marie, Le Petit Fenugrec, chèvre cendré + 4 €

## • 1 DESSERT AU CHOIX •

Tarte fine aux pommes

Far breton

Riz au lait caramel beurre salé

Ile flottante

Tiramisu aux fruits

# Buffet à partir de 15.50 € Buffet à partir de 23.50 €

\*Service tous les midis (supplément 2 € WE et JF)  
à partir de 15 personnes  
Réservation minimum 1 mois à l'avance

## • APÉRITIF SUR RÉSERVATION •

(Service assis ou debout)

Forfait kir cassis - pêche ou kir breton  
& biscuits salés + 2.50 €  
Forfait kir pétillant  
& ses 4 feuilletées chauds : + 5 €

## • ENTRÉES EN BUFFET •

Assortiment de charcuterie  
et de crudités

## • PLATS EN BUFFET •

Rôti de porc et de boeuf froid & chips  
Gratin dauphinois chaud & salade verte +1.50 €

## • FROMAGE & SALADE •

Les trois Normands : + 4 €  
Camembert, Livarot, Pont L'évêque + 4 €  
Fromages locaux : + 4 €  
Tomme de Marie, Le Petit Fenugrec, chèvre  
cendré

## • 1 DESSERT AU CHOIX •

Brownie au chocolat  
Clafoutis aux fruits de saison  
Salade de fruits frais  
DESSERT SUPPLÉMENTAIRE +2€

## MENU ENFANT

moins de 10 ans : 10.90 €

Steak haché OU Nuggets  
+ Accompagnement sans légumes  
Dessert OU Glace  
Jus d'orange en carafe

\*Service tous les midis à partir de 15 personnes  
Réservation minimum 1 mois à l'avance

## • APÉRITIF SUR RÉSERVATION •

(Service assis ou debout)

Forfait kir cassis - pêche ou kir breton  
& biscuits salés + 2.50 €  
Forfait kir pétillant  
& ses 4 feuilletées chauds : + 5 €

## • ENTRÉES EN BUFFET •

Salade ananas surimi  
+ Assortiment de charcuterie  
+ Rillettes et pâtés + Salade à la Grecque  
Assortiment saumon fumé, crevettes  
et terrine de poisson +3€

## • PLATS EN BUFFET •

Pilon de poulet marinée (froid)  
+ Rôti de porc et de boeuf froid  
+ Gratin dauphinois chaud & salade verte

## • OU 1 PLAT CHAUD UNIQUE EN BUFFET •

SUPPLÉMENT : 2€  
Couscous – Paëlla – Jam balaya  
Choucroute de la mer – Poulet Colombo

## • FROMAGE & SALADE •

Les trois Normands : + 4 €  
Camembert, Livarot, Pont L'évêque  
Fromages locaux : + 4 €  
Tomme de Marie, Le Petit Fenugrec, chèvre cendré

## • 2 DESSERTS AU CHOIX EN BUFFET •

Brownie au chocolat  
Clafoutis aux fruits de saison  
Salade de fruits frais  
Feuilleté pêches OU pommes  
Tiramisu caramel beurre salé OU fruits exotiques  
DESSERT SUPPLÉMENTAIRE +2€

# Carte des boissons

## SOFTS

Sirop à l'eau 25 cl	2.00 €
Jus d'orange, ananas, abricot 25 cl	3.00 €
Coca Cola 33 cl, Schweppes 25 cl, Ice Tea 25 cl	3.50 €
Limonade bio 25 cl (suppl. sirop 0.20 €)	3.00 €
Perrier 33 cl (suppl. sirop 0.20 €)	3.00 €
Plancoët 50 cl	4.00 €
Plancoët 100 cl	5.00 €
Plancoët fines bulles 50 cl	4.50 €
Plancoët fines bulles 100 cl	5.50 €

## BIÈRES

Heineken 25 cl	4.00 €
Leffe Blonde 33 cl	5.00 €

## APÉRITIFS

Kir breton 12 cl, Kir Cassis, Pêche 12 cl	2.50 €
Rosé pamplemousse 12 cl	2.50 €
Suze, Porto Rouge 4 cl55	2.50 €
Muscat, Pommeau 4 cl	2.50 €
Martini Blanc, Rouge 4 cl	3.50 €
Ricard 2 cl	3.50 €
Whisky 4 cl	4.50 €

## VINS

### VINS ROUGES

· Vallée de la Loire	75 cl	37.5 cl
Saumur Champigny	19.90 €	11.90 €
Saint Nicolas de Bourgueil	13.90 €	7.90 €
Chinon	17.90 €	11.90 €
· Bordelais		
Médoc	19.90 €	---

### VINS ROSÉS

Cabernet d'Anjou	12.90 €	---
Côtes de Provence	17.90 €	9.90 €

### VINS BLANCS SECS

Chardonnay	18.90 €	---
Muscadet	14.90 €	---

## CARAFES

### VIN ROUGE, BLANC, ROSÉ - CIDRE BRUT

Au verre 12 cl	2.50 €
Carafe 25 cl	4.50 €
Carafe 50 cl	7.50 €
Carafe 75 cl	11.00 €

## CAFÉTERIE

Café	2.00 €
Café double, Décaféiné	2.50 €
Café au lait	2.50 €
Infusion, Thé	2.50 €
Chocolat chaud	2.50 €