



Carte et Menus

ABSINTHE

NOTRE CARTE


ENTRÉES

- DORADE MARINÉE** au citron vert, mangue, pickles et jeunes pousses, sauce maracuja 11€
MARINATED SEABREAM lime, mango, pickles, maracuja sauce
- HARICOTS VERTS** malouins croquants, pistache, nectarine, jeunes pousses et fromage de chèvre frais 9€
MALOUIN'S GREEN BEANS, pistachio, nectarine, fresh goat cheese
- MOULES AOP** du Mont St Michel au kari gosse, pommes de terre grenailles et aneth, émulsion marinrière 10€
MONT ST MICHEL MUSSELS, kari gosse, curry, small potatoes, dill, marinrière emulsion
- « **LOBSTER ROLL** » salade de homard et mayonnaise citronnée, pain brioché aillé 11€
LOBSTER ROLL, lime, mayonnaise, garlic brioche bread
- SUCRINE RÔTIE**, foie gras poêlé, croustons, abricots et effiloché de canard confit 12€
ROASTED SALAD, fried foie gras, apricots, duck confit

PLATS

- « **CRISPY BAR** » filet de bar en tempura façon fish and chips, pommes de terre grenailles confites au beurre et salade, sauce tartare 21€
CRISPY BASS, homemade fish and chips our way with small potaoes, tartare sauce
- LIMANDE SOLE** façon meunière, déclinaison de courgettes et aubergines, sauce grenobloise au citron confit 28€
LEMON SOLE meunière, zucchini and eggplant declension, lemon confit sauce, from Grenoble
- RISOTTO AUX COQUES** jeunes pousses et légumes malouins du moment, émulsion au poivre timut 24€
COCKLES RISOTTO, local seasonal vegetables, timut black pepper emulsion
- QUASI VEAU** cuit à basse température, tomate rôtie et condimentée, brocolini et jeunes pousses, sauce vitello tonnato 24€
SLOW COOKED VEAL, roasted tomatoes, broccoli, vitello tonnato sauce
- « **BURGER D'EFFILOCHÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU** » Pain au pavot et sarrasin, épaule d'agneau confite, fromage breton, sauce tartare et pickles, pommes de terre grenaille et salade 19€
LAMB BURGER, poppy and buckwheat seeds lamb confit, local cheese, tartare sauce and pickles, small potaoes
- COCO DE PAIMPOL** tomate et son œuf parfait, brocolini, artichaut et jeunes pousses 18€
« COCO DE PAMPOL » bean, tomatoes, perfect egg, broccoli, artichohe and young plants

FROMAGES

FROMAGES, sélection de chez “Fromages et Terroirs” à Paramé 11€
CHEESE, selection from “Fromages et Terroirs” in Paramé
 **AOP Costières de Nîmes blanc ou rouge, Bio - Demeter, Château Vessière, 2023**

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT à la fleur de sel, caramel beurre salé et gruê de cacao 11€
au piment
CHOCOLATE MELTING CAKE, salted butter caramel, cocoa nibs with chili pepper
VDN Rivesaltes Grenat, Domaine Boudeau, 2020

CHOU À LA VANILLE fraises et marinade fraises, poivrons 11€
VANILLA CREAM PUFFS, strawberries, pepper
AOC Coteaux de la Loire, moelleux, Château Putille, 2022

CHEESECAKE au sablé breton, pêche pochée au thym citron et glace hibiscus 11€
SABLÉ BRETON CHEESECAKE, peach pocked with lemon, hibiscus ice cream
AOP Vouvray, effervescent brut, Domaine Pieaux

MENU MIDI **21 €** entrée - plat ou plat dessert
26 € entrée - plat - dessert

RATAOUILLE de légumes malouins, œuf parfait et jeunes pousses de basilic
LOCAL VEGETABLE RATATOUILLE, perfect egg, young plants, basil

TATAKI DE FILET DE THON ROUGE mariné au gingembre et soja, coleslaw au citron
confit et jeunes pousses de coriandre
RED TUNA TATAKI MARINATED with ginger and soja, lemon confit coleslaro

POISSON DU JOUR grenailles confites au beurre, déclinaison de courgettes et émulsion
marinière
FISH OF THE DAY, mussel emulsion, small potaotes, zucchini declension

POITRINE DE COCHON BRETON cuit basse température, coco de Paimpol et artichaut,
jus de viande réduit.
LOCAL PORK BELLY slow cooked, Paimpol bean, artichoke, reduiced juice

DESSERT AU CHOIX à la carte
DESSERT TO CHOOSE à la carte



Vins bio, demeter, vin nature

Green Food Label : des produits locaux, une démarche éco-responsable

Viandes d'origine française

MENU FÉE VERTE 29 €
ACCORDS METS ET VINS 15 €

HARICOTS VERTS malouins croquants, pistache, nectarine, jeunes pousses et fromage de chèvre frais

MALOUIN'S GREEN BEANS, pistachio, nectarine, fresh goat cheese

IGP d'Or, Chardonnay Domaine Maurel 2023

COCO DE PAIMPOL tomaté et son œuf parfait, brocolini, artichaut et jeunes pousses

« COCO DE PAMPOL » *bean, tomatoes, perfect egg, broccoli, artichoke and young plants*

AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Audebert 2023

DESSERT AU CHOIX à la carte

DESSERT TO CHOOSE à la carte

Accord mets & vins indiqué sur la carte

MENU STREET FOOD 35 €
ACCORDS METS ET VINS 18 €

« **LOBSTER ROLL** » salade de homard et mayonnaise citronnée, pain brioché aillé

LOBSTER ROLL, lime, mayonnaise, garlic brioche bread

AOP Cabrière, Domaine de l'Estabel 2023

SUCRINE RÔTIE, foie gras poêlé, croustons, abricots et effiloché de canard confit

ROASTED SALAD, fried foie gras, apricots, duck confit

IGP Val de Loire, Cépage, Grolleau, Domaine de Montgilet, 2020

« **CRISPY BAR** », filet de bar en tempura façon fish and chips, pommes de terre (+2€) grenaille confites au beurre et salade, sauce tartare.

CRISPY BASS, homemade fish and chips our way with small potaoes, tartare sauce

IGP Gascogne, Cuvée AmpéloMéryx, Domaine Pellehaut, 2023

« **BURGER D'EFFILOCHÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU** » pain au pavot et sarrasin, épaule d'agneau confite, fromage breton, sauce tartare et pickles, pommes de terre grenaille et salade

LAMB BURGER, poppy and buckwheat seeds lamb confit, local cheese, tartare sauce and pickles, small potaoes

AOP Bronilly, Frédéric Trichard, 2022

DESSERT AU CHOIX à la carte

DESSERT TO CHOOSE à la carte

Accord mets & vins indiqué sur la carte

MENU ELIXIR

42 €

ACCORDS METS ET VINS

22 €

DORADE MARINÉE au citron vert, mangue, pickles et jeunes pousses, sauce maracuja
MARINATED SEABREAM lime, mango, pickles, maracuja sauce



Costières de Nîmes blanc, Château Vessière, 2023

HARICOTS VERTS malouins croquants, pistache, nectarine, jeunes pousses et fromage de chèvre frais

MALOUIN'S GREEN BEANS, pistachio, nectarine, fresh goat cheese

IGP d'Or, Chardonnay Domaine Maurel 2023

MOULES AOP du Mont St Michel au kari gosse, pommes de terre grenaille et aneth, émulsion marinère

MONT ST MICHEL MUSSELS, kari gosse, curry, small potatoes, dill, marinère emulsion

VDP Languedoc rosé, Tutti Frutti, Château de la Licquière, 2023

LIMANDE SOLE façon meunière, déclinaison de courgettes et aubergines, sauce grenobloise au citron confit (+4€)

LEMON SOLE meunière, zucchini and eggplant declension, lemon confit sauce, from Grenoble

AOC Viré Clessé, Domaine Gondard-Perrin, 2022

RISOTTO AUX COQUES jeunes pousses et légumes malouins du moment, émulsion au poivre timut

COCKLES RISOTTO, local seasonal vegetables, timut black pepper emulsion

Riesling, Domaine Merklé, 2022

QUASI VEAU cuit basse température, tomate rôtie et condimentée, brocolini et de jeunes pousses, sauce vitello tonnato

SLOW COOKED VEAL, roasted tomatoes, broccoli, vitello tonnato sauce



AOP Pinot noir d'Alsace, coteaux des cerises, Domaine Wunsh Mann 2022

FROMAGES, sélection de chez "Fromages et Terroirs" à Paramé

CHEESE, selection from "Fromages et Terroirs" in Paramé



AOP Costières de Nîmes blanc ou rouge, Bio - Demeter, Château Vessière, 2023

DESSERT AU CHOIX à la carte

DESSERT TO CHOOSE à la carte

Accord mets & vins indiqué sur la carte

PETIT GOURMET

13 €

DEMI CRISPY BAR ou **MINI BURGER poulet**, pommes de terre grenaille, légumes de saison
Cheesecake ou chou vanille et fraise

CCHILDRENS' MENU

*HALF CRISPY BAR or MINI BURGER chicken, new potatoes, seasonal vegetables
Cheesecake or vanilla cabbage and strawberries*



Vins bio, demeter, vin nature

Green Food Label : des produits locaux, une démarche éco-responsable

Viandes d'origine française



Bon appétit !

ABSINTHE