



DUSK

BAR & RESTAURANT



DÉJEUNER & DÎNER

Formule Entrée + Plat + Dessert = 28€
Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 23€

ENTRÉES

Entrée du jour	7,00
Œuf mimosa BIO 	7,00
À la ciboulette fraîche et salicornes entières	
Tartare de melon au pesto de basilic frais	9,00
Cœur de burrata crémeuse 50g et jambon de Vendée IGP	
Gaspacho de courgettes (44) 	8,00
Crumble de feta grillée et menthe fraîche	
Terrine de confit de foie de porc breton (35)	6,00

NOS PLANCHES À PARTAGER

Saucisson sec 200gr	7,00
Nature ou noisette	
Planche Charcuterie	19,00
Mortadelle de Bologne IGP, Spianata piccante, jambon de Vendée IGP, saucisson sec de montagne	
Planche Fromagère	19,00
Curé Nantais, Valençay au lait cru AOP, Tomme de vache au lait cru, Le petit Lorientais BIO Le Bec Fin	

DUSK

BAR & RESTAURANT

PLATS

Plat du jour	17,00
Pizza du moment	16,00
La Paëlla du chef	19,00
Poulet de Challans Label Rouge, chorizo, moules bio et crevettes	
Saucisse bretonne (35) au Muscadet	18,00
Écrasée de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive	
Gnocchis poêlés BIO 	16,00
Pesto Rosso au gorgonzola AOP et tomates cerises confites (44)	
Bavette d'ailou française (160g)	20,00
Beurre Maître d'Hôtel, pommes de terre grenailles et fleur de sel de Guérande.	

DESSERTS

Dessert du jour	7,00
Fraises fraîches	8,00
Sorbet citron et feuilles de menthe	
Profiteroles tout chocolat	8,50
Glace et coulis au chocolat noir, pointe de fleur de sel de Guérande	
Crumble rhubarbe	7,00
Sablé breton, glace vanille	
Riz au Lait au Caramel Beurre Salé maison	6,50
Assiette de fromages locaux	9,00
Curé Nantais, Valençay au lait cru AOP, Tomme de vache au lait cru, Le petit Lorientais BIO Le Bec Fin	

 Plât végétarien