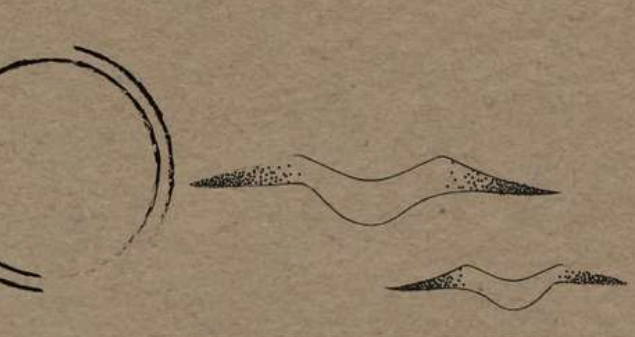




DUSK

BAR & RESTAURANT



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

DESSERTS

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



Plât végétarien