

Une Sélection de nos Apéritifs

Kir vin blanc (14cl)	2,70 €
<i>Cassis, fraise des bois, mûre ou pêche</i>	
Kir breton (14 cl)	2,50 €
<i>Cidre et crème de cassis</i>	
Chouchen (4 cl)	3,10 €
<i>Apéritif breton à basse d'eau et de miel</i>	
Porto/Martini (5 cl)	2,70 €
<i>Blanc ou rouge</i>	
Suze (5 cl)	2,70 €
Ricard/Pastis (2 cl)	2,70 €
Whisky Coca (25 cl)	5,50 €
Americano maison (14 cl)	5,50 €
<i>Martini rouge, martini blanc & Campari</i>	
Coupe de champagne (14 cl)	8,90 €
Pelforth blonde à la pression (25 cl)	2,90 €
Leffe pression (25 cl)	3,50 €
Duchesse Anne (33 cl)	3,20 €
Hoegaarden (33 cl)	3,20 €
Perrier, Coca Cola ou Coca Zero (33 cl)	2,90 €
Jus de fruits Pampryl (25 cl)	2,90 €
<i>Orange, tomate, ACE, abricot</i>	
Orangina, Schweppes ou Ice Tea (25 cl)	2,90 €

Grandes Salades

Salade de chèvre chaud sur toast	12,50 €
<i>Jambon de pays, fruits secs & pomme fruit</i>	
Pâtes fraîches aux bolets et cèpes	11,00 €
<i>Sauce au cidre</i>	

Formule Express

Exclusivement le midi

Entrée, plat, dessert.....	16,50 €
Entrée, plat ou Plat-dessert...	12,90 €

Les Entrées

Buffet des entrées

Entrée du jour

6 huîtres de Cancale (+ 2,50 €)*

Les Plats

Poisson du jour

Viande du jour

Pièce de boeuf dans le rumsteck
(sauce béarnaise, poivre ou roquefort)

Frites et salade verte

Tagliatelles au saumon fumé

Les Desserts

Buffet des desserts

Crêpes au sucre ou chocolat chaud

Coupe de glace deux boules

Abricot, café, caramel beurre salé, chocolat au lait, citron vert, coco, framboise, menthe, pistache, poire William, rhum-raisins, vanille

Menu Enfant 7,90 €

(- de 12 ans)

Entrée au choix au buffet

La viande ou le poisson du Jour
ou steak haché accompagnement au choix

Un dessert du buffet
ou une coupe de glace 2 boules

1 verre (20 cl) de Cola ou jus d'orange
ou diabolo ou sirop à l'eau

Menu Les Loges

Servi tous les jours, midi et soir

Disponible en Soirée Étape

Entrée, plat, dessert.....20,00 €

Entrée, plat ou Plat, dessert17,00 €

Les Entrées

Buffet des entrées

Entrée du jour

6 huîtres* n°3 de Cancale

Croustillant de fromage de chèvre aux pommes et sa vinaigrette de betterave rouge

Salade paysanne (pommes de terre rissolées, poitrine de porc grillée, croutons et tomates)

Cassolette d'escargots, petits légumes et crème persillée (+ 3,00 €)

Foie gras de canard maison et sa crème balsamique (+ 5,00 €)

12 huîtres* n°3 de Cancale (+ 4,50 €)

Les Plats

à la carte

Viande du jour 12,00 €

Cuisse de canard confite par nos soins, sauce au miel & soja 13,50 €

Faux-filet grillé, sauce au choix (*béarnaise, poivre ou roquefort*) 14,00 €

Traditionnel Tartare de boeuf taillé au couteau 14,50 €

Parmentier de queue de boeuf, sauce au vin rouge liée au cacao 16,00 €

Souris d'agneau et sa sauce Aveyronnaise (+ 6,00€) 16,50 €

Poisson du jour 12,00 €

Tagliatelles au saumon fumé, crème aux herbes fraîches 13,50 €

Effeillé de cabillaud cuit minute à l'huile vierge (+ 4,00 €) 14,50 €

Pavé de saumon grillé, lentilles vertes du Berry (+ 5,00 €) 14,50 €

Filets de rouget laqué aux épices douces (+ 6,00 €) 16,00 €

Garniture au choix : méli-mélo de légumes, tagliatelles, frites ou salade verte

Les Desserts

Café ou thé gourmand

Buffet des desserts

Carpaccio d'ananas et sa boule de glace citron vert

2 Crêpes à votre goût

Sucre, caramel beurre salé, chocolat, confiture ou coulis de framboise

Mi-cuit au chocolat et sa glace vanille (+ 2,00 € au menu)

Coupe de glace 3 boules

Abricot, café, caramel beurre salé, chocolat au lait, citron vert, coco, framboise, menthe, pistache, poire

William, rhum-raisins, vanille

Coupe composée (+ 3,50 €)

Belle-Hélène, Dame blanche, Pêche melba ou After Eight