



Le chef vous propose des plats élaborés sur place avec des produits frais et dans le respect des saisons.

Nos Formules

Consultez nos ardoises

Nos Tapas

Véritables tapas espagnoles

Petite	Moyenne	Grande
3,50 €	5,50 €	7,50 €

Le panaché de tapas 18,80 €

Poulpe à la mode de «Galice», pomme de terre, persillade, sel de guérande

Friture de la mer du moment, crème de chorizo

Croquettes de poisson du jour aux poireaux et son aïoli

Tortillas au chorizo de « Muccia »

Pan Boli de Sobrosada «Mallorque»

Le côté Ibérique

Jambon Pata Negra 100% Bellotta «taillé» au couteau devant vous,
et son pain noir frotté à la tomate de Ramiette

L'assiette 19,80 €

La 1/2 assiette..... 10,20 €

Nos Entrées

Tartare de crevettes, mangue et menthe fraîche,
vinaigrette de vanille des Iles 11.90 €

Méli-Mélo de tomates variées, mozzarella et sorbet basilic
du chef sur lit de roquette 9.80 €

Petit pain au lait «Penn ar Bread» cabécou sur abricots rôtis
en mode crumble au thym frais, vinaigrette de fraises 11.00 €

Carpaccio de melon, granité de pastèque et sa chips de jambon cru,
vinaigrette au Porto..... 9.80 €

Nos Carpaccios « charolais » 10,90 €

avec garniture au choix

Le classique Pesto d'amandes et basilic frais

L'Italien déclinaison de tomates, pesto de roquette, mozzarella fraîche, chips de basilic

Le Tartiflon Comptée tiède de lardons oignons, Reblochon fondu, chips de pomme de terre maison

Le mode Tartare : sauce Tartare Câpres, cornichon, échalotes et son oeuf brouillé

Le Gweninn : Mozzarella fumée en tartare, tuile de Parmesan, roquette et réduction de basalmique

Nos Viandes

Nos viandes sont découpées sur place et sont «d'origine française» et de «race à viande»

Rumsteck grillé en pavé ou taillé en escalopine en «croûte de poivre de Sichuan» ..	17,90 €
Escalope de poulet fermier au Conté et vin jaune	16,80 €
Bavette à l'échalote confite au beurre (250 g)	17,80€
Involtini di formagio, mozzarella fumée, mozzarella fraîche roquette et crème de parmesan aux saveurs fumées.....	18,50 €
Magret de canard aux fraises de Plougastel et poivre de Timut	17,90 €
Faux filet servi à l'os grillé aux herbes de montagnes (500 g)	21,50 €
Entrecôte poêlée au beurre (minimum 350 g)	22,80 €
Escalope de veau aux saveurs de Provence	17,90 €
Côte de bœuf au sel de Guérande enfumée au thym et romarin (800 g)	26,80 €
Filet de bœuf, gabardine de jambon pata negra 100 % Ibérique.....	24,80 €
Tartare préparé devant vous ou poêlé et son oeuf à cheval	15,80 €

Nos garnitures au choix

Gratin Dauphinois
Poêlée de légumes de saison
Rizotto crémeux (10 à 18 mn de préparation)
Ecrasé de Pomme de terre

Nos sauces au choix

Poivre mignonette (Supplément : 0,50 €)
Au bleu
Béarnaise
Diavolo

Nos Poissons

Poisson selon arrivage du marché (voir notre ardoise)

Nos Burggers

La viande est hachée sur place et d'origine française
et son pain artisanal (boulangerie «Penn ar Bread» Guipavas)

220 gr - 15,80 €

320 gr - 21,00 €

A la Française

Salade, oignons de Roscoff et emmental fondu sur le steak et camembert sur son pain

A l'Italienne

Mozzarella, pancetta italienne grillée, roquette, basilic frit

A la Mexicaine

Guacamole, nachos gratiné au cheddar, poivron confit, sauce pimentée

A la Bretonne

Pain au blé noir, andouille de Guéméné grillée, salade, oignons de roscoff

Savoyard :

Fromage à raclette, chips de jambon cru, salade, Reblochon fondu

Menu enfant - 12 ans 8,90 €

Un plat, un dessert du moment et une boisson au choix

- Mini burger
- Poulet fermier pané façon nuggets
- Aiguillette de poisson
façon fish and chips
- Pizza nounours
- Escalope de poulet à la crème
- Bifteck de rumsteck poêlé au beurre

Nos Pizzas

Toutes nos pizzas sont à base de tomate et de mozzarella et peuvent à votre demande être faites en base crème. Elles ont la possibilité d'être compartimentées en 1/2 ou en 1/4

		La familiale
Pizza classique		
jambon blanc, fromage	11,00 €	13,50 €
Pizza doudou		
pomme de terre, champignons, oignons, jambon	11,50 €	14,00 €
Pizza di calzone		
jambon blanc, champignons, crème fraîche, lardons.....	11,50 €	14,00 €
Pizza Reinitas		
jambon blanc, champignons, œuf.....	11,50 €	14,00 €
Pizza Rouminie		
anchois marinés, olive verte et noire, poivron confit, parmesan	12,00 €	14,50 €
Pizza primeur		
oignons, poivrons, artichaut, champignons, chou-fleur	12,00 €	14,50 €
Pizza valtorino		
mozzarella boule, roquette, jambon cru, parmesan	12,50 €	15,00 €
Pizza du fromager		
Bleu d'Auvergne, Reblochon, fromage de chèvre, oignon.....	12,50 €	15,00 €
Pizza bretonne		
andouille, oignons de Roscoff, pomme de terre, artichaut	12,50 €	15,00 €
Pizza quatre stations		
jambon blanc, champignons, poivrons, lardons.....	12,50 €	15,00 €
Pizza tiziouzou		
chair de merguez artisanale marocaine, poivrons, oignons, œuf	12,50 €	15,00 €
Pizza du savoyard		
lardons, pomme de terre, oignons, fromage à raclette.....	12,80 €	15,30 €
Pizza espagnola		
chorizo, poivrons, oignons, jambon cru	12,80 €	15,30 €
Indouca		
poulet fermier, carpaccio d'ananas, curry, crème fraîche	13,20 €	15,70 €
Pizza du boucher		
viande de bœuf et veau marinée, beurre persillé, oignons, lardons..	14,00 €	16,50 €

Nos desserts

Consultez nos desserts du jour sur l'ardoise

Nos Glaces

Toutes nos glaces sont garnies de chantilly «maison»

Smartise	glace vanille, chocolat au lait, sauce chocolat blanc et smartises	6,20 €
Yéti	vanille, chocolat blanc, meringue.....	6,20 €
Ecureuil	glace vanille, caramel beurre salé, noix caramélisées et noisettes.....	6,20 €
Banana moon	glace banane, fraise, vanille, banane fraîche, chocolat chaud et bonbons	6,20 €
Citrique	glace citron, framboise, zestes d'orange confits et toffee d'orange	6,20 €

Coupes alcoolisées

La coupe Jurassienne : 2 boules de glace vanille, griotines, 2 cl de liqueur de marc et sa chantilly	6,50 €
Mojito 2 boules de glaces citron, rhum, menthe fraîche.....	6,50 €
Iceberg : 2 boules menthe chocolat et Get 27.....	6,50 €
Créole glace rhum raisin, coco, banane et ananas frais (rhum brun)	6,50 €