

TAPAS

Assortiment d'accras (morue, crevette, légume)	6,50€
Plancha de gambas	10,00€
Guacamole.....	6,00€
Péquillos farcis au thon et anchois.....	8,00€

PLANCHES DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

Jambon Bellota petite.....	11,50€	grande.....	18,00€
Jambon Serrano petite.....	7,00€	grande.....	11,50€
Cabacero de lomo.....	11,00€		
Saucisson Bellota.....	7,00€		
Chorizo Bellota.....	7,00€		
Cecina (bœuf).....	11,00€		
Assortiment de charcuterie.....	17,00€		
Assortiment de charcuterie et fromage.....	17,00€		
4 pièces de fromage <i>Fromagerie de Kérouzine</i> ,	8,00€		
8 pièces de fromage <i>Fromagerie de Kérouzine</i> ,	14,00€		



FORMULE DEJEUNER

Servi uniquement à midi

Plat du jour **12,50€**

Entrée / Plat ou Plat / Dessert **15,00€**

Entrée / Plat / Dessert **18,80€**

CARTE

Palourdes les 6.....	7,50€	les 12.....	14,50€	farcies
Huîtres creuses n°3 d' Audierne 3 pièces	6,75€	6 pièces.....	13,50€	
9 pièces	19,00€	12 pièces.....	25,00€	
Bol de crevettes roses (200 g).....	12,00€			
Soupe de poisson.....	11,00€			
Carpaccio de bresaola, salade de roquette à l'huile de truffe.....	14,00€			
Poireau grillé, vinaigrette aux coquillages.....	14,00€			
Raviole ouverte aux champignons des bois....	16,00€			
Escalope de foie gras poêlée aux châtaignes..	20,50€			
Retour de pêche, cacahuètes et chou-fleur aux agrumes.....	19,00€			
Lotte au beurre de truffe, étuvée de poireaux et mousseline de céleri.....	26,00€			
Andouillette, sauce moutarde à l'ancienne....	15,00€			
Epaule d'agneau confite façon tajine.....	18,00€			
Magret de canard, sauce au poivre de Séchovan.....	22,00€			
Filet de bœuf grillé, sauce bordelaise.....	27,00€			
(supplément escalope de foie gras poêlée + 5,00 €)				

LES P'TITS BIGORNEAUX

Menu servi aux enfants jusqu'à l'âge de 10 ans

Steack haché ou filet de poisson
accompagné de frites ou légumes

2 boules de glace au choix

11,50€

DESSERTS

Crème brûlée.....	8,00€
Tarte Tatin.....	8,00€
Millefeuille « Gavotte », sauce caramel.....	8,00€
Soufflé glacé au citron et yuzu.....	8,00€

COUPES GLACEES

Dame Blanche.....	8,50€
<i>3 boules de vanille, sauce chocolat, meringue, crème de marron, Chantilly</i>	
Gwinihz du.....	8,50€
<i>2 boules blé noir, 1 boule caramel, pommes caramélisées, sauce caramel au beurre salé</i>	
Coupe Colonel.....	9,00€
<i>3 boules citron, vodka, rondelle de citron jaune</i>	

GLACES

**1 boule 2,60 € - 2 boules 4,20 € - 3 boules 5,60 € -
Boule supplémentaire 2,00 €
suppléments : chantilly, coulis de fruits,
sauce chocolat ou caramel 1€**

Parfums au choix :

Glace : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, blé noir, café, sablé, pistache de Sicile, miel, lavande, thym

Sorbet : fraise, framboise, cassis, citron, citron vert, fruits de la passion, mangue, menthe

Nous portons un soin tout particulier à l'origine de nos produits :

Bœuf français, Charolais

Agneau français, Bourbonnais nord Auvergne

Andouillette de Troie

Magret de canard français

Poisson : pêche côtière des Viviers d'Audierne

Coquillages : Viviers d'Audierne et Ronan Cariou, Ostréiculteur à l'Île Tudy

Fromages de la fromagerie de Kérouzine à Vannes, Emmanuelle et Olivier Régent, maîtres affineurs de France

Charcuterie ibérique, importée par La Guildive

Légumes : circuit court favorisé

Vins de petits producteurs

Bières bretonnes :

Pression : Britt

Bouteille : Brasserie L'Amer d'Iroise Plogoff



Brasserie Baril, Brest



Nous cuisinons essentiellement des produits frais, cela peut entraîner un petit temps d'attente