

Menu de la Laïta

Entrées

Poêlée de St Jacques et lard rôti à la plancha et son Jus de coquillage

Salade de Ris de Veau, foie gras, rizotto d'épeautre aux champignons

Assiette de 9 huîtres

Tartare de dorade à l'orange et langoustine en tempura

Profiteroles d'escargots, beurre persillé

Plats

Magret de canard sauce aux morilles

Faux-filet mariné, sauce du tigre qui pleure

Poisson du marché

Marmite du pêcheur

Desserts

Croquant Chocolat blanc, Pistache et Framboises

Pavlova aux fruits exotiques

Cannelloni, crème chocolat et sa poire

Coupe de 3 boules de glace, ferme de Querrien

Caramel liégeois, ou café liégeois ou chocolat liégeois

Assiette de fromages

Entrée plat dessert 42 Euros

Entrée plat 36 Euros

Plat dessert 32 Euros

Menu de L'Isole

Entrées

Assiette de 6 huîtres de Merrien

Salade de St-Nectaire chaud, Speck et noisettes

Saumon mariné à l'orange, tartine de blé noir, mascarpone curry noir

Croustade d'Andouille, oignons et pommes, crème de moutarde

Plats

Paleron de Bœuf, sauce au vin

Poisson du marché

Cochon du terroir frites et légumes sauce champignons,

Desserts au choix

Gâteau Breton aux pommes caramélisées et sa glace vanille

Coupe de 2 boules de glace de la ferme de Querrien

Feuilleté aux Poires et sa crème caramel au beurre salé

Feuillantine choco noisette

Assiette de fromages

Entrée plat dessert 32 Euros

Entrée plat 26 Euros

Plat dessert 24 Euros

bières

Bière pression : Leffe	25cl.....4.00€	50cl.....8.00€
Picon	25cl.....6.00€	
monaco, panaché	25cl.....4.80€	
Bières locales du Grain du Ponant Bio, bouteille 33cl		Blonde: Belon..... 5.30€ Ambrée: aven..... 5.30€
Bière bouteille 33cl Dremmwel		Blanche..... 5.00€
Bière bouteille Dremmwel 33cl bio sans gluten, au blé noir		Ambrée..... 5.00€
Bière bouteille 1664 sans alcool 33cl		Blonde 5.00€

KIRS 14cl

kir pétillant :	6.50€	kir royal :	11.00€	kir vin blanc :	5.00€
kir breton :	5.00€	kir ISOLE :	6.00€		

(nos crèmes pour accompagner nos kir: cassis, mûre, pêche, cerise, violette, fraise, framboise)

les classiques

Porto rouge 6cl	4.50€	Suze 6cl	4.50€
Ricard 2cl	4.00€	Martini blc/rge 6cl	4.80€
Perroquet, Tomate 4.50		Mas Amiel 6cl	5.50€

nos cocktails

Ty punch	6.50€	Spritz	7.30€
Mojito	7.80€	Americano	7.30€
Planteur maison 7.50€		Gin tonic	8.00€

cidre

Cidre brut local	verre 14cl 4.30€	bouteille 75cl 13.00€
------------------	------------------	-----------------------

Les Whisky 4cl

Aberlour	: 6.50€	Caol ila Islay (tourbé)	: 8.80€
Ballantine's	: 6.50€	whisky breton Armorik	: 6.50€
Monkey	: 8.80€	Jack Daniel	: 7€
Togouchi premium	: 8.80€	Togouchi finition tourbée	: 9€

Les Digestifs 4cl

Rhum banane maison	: 5.50€	Rhum Vieux Clément	: 7.00€
Cognac	: 6.50€	Cognac amande	: 7.00€
Calvados	: 8.00€	Armagnac	: 7.00€
GET 27 / 31	: 5.50€	Menthe pastille	: 6.50€
La poire	: 7.00€	Limoncello	: 5.50€
Irish Coffee	: 8.80€	Kremming	: 5.50€

VINS DE DESSERTS

Mas Amiel vin de Maury trésor du roussillon	5.50€
Coteaux du Layon le Terriades région Anjou	5.70€

NOS VINS ROSÉ

GRIS-GRIS Côte de Rousillon
Château de Cornella. Domaine de Jonquères d'Orlola. Ce vin gastronomique, festif présente une attaque ronde et ample avec des arômes de fruits blancs et une élégante fraîcheur.

CORSE Île de Beauté
Domaine Casa Rossa. Vin rosé sec. La cuvée est vinifiée dans le sud de la corse. Terroir argilo-calcaire.

ROUBINE LA VIE EN ROSE Côte de provence
Domaine Roubine. UN vin frais, fruité et gourmand. A prendre en apéritif, ou pour accompagnée viande blanche ou poisson.

CHAMPAGNE ET PETILLANTS

AOP EPC CHAMPAGNE BLANC DE BLANC
Issu de vigne de Chardonnay situées dans la région du Sézannais
Le champagne EPC nous offre des cuvées dans l'air du temps. Ce champagne est un extra blanc de blanc.

PROSECCO TREVISO BEDIN
Vin pétillant Italien. L'incontournable servi brut ou en spritz.

REITER BLANC DE BLANC
Fabriquée selon la technique Champenoise pour obtenir finesse et légèreté.



12,5cl



50cl



75cl

5.80€

21€

28€

4.80€

19.20€

25€

28€



12cl



75 cl

10€

65€

5.50€

28€

27€

NOS VINS BLANC


12,5cl


50cl


75cl

CHARDONNAY Languedoc

Domaine Chambert. Elevé en fût, donne une impression générale de plénitude grâce à son bouquet de miel, de fleur d'acacia et de rhubarbe.

4,70€

19€

25€

CHARDONNAY MORILLON Languedoc

Domaine Jeff Carrel. Vendanges d'avant dernière récolte. Vin original, rond et un peu torréfié. Idéal à l'apéritif

6€

23€

31€

CHEVERNY Val de Loire

Domaine Enclos du petit chien. cépages 80% sauvignon 20% Chardonnay Vin à la fois fruité et floral.

6€

23€

31€

COTEAU DU LAYON Val de Loire

Domaine de l'Arche. Vin moelleux. Ce nectar est réputé pour sa grande richesse aromatique.

5.70€

22€

29.50€

CAVALCADE Côtes de Roussillon

Château de Corneilla. Domaine de Jonquères d'Oriola. Ce vin blanc à la robe jaune pâle, possède un nez frais et expressif de fruits à chair blanche, suivi de notes grillées et vanillées.

6.50€

24€

33€

QUINCY Val de Loire

Domaine Lecompte. Ce vin blanc d'une brillance cristalline vous séduira par des arômes complexes d'agrumes, de fleurs blanches et notes poivrées.

33€

PETIT CHABLIS Bourgogne

Domaine Jean Collet & Fils. Une bouche généreuse, franche et sans manières. Les notes épicées et iodées se mêlant à l'acidité minérale.

36€

MENETOU-SALON Val de Loire

Domaine Le Prieuré de Saint-Céols. La bouche présente un bel équilibre dans la rondeur puis la sucrosité prend place, balancée par une légère amertume donnant une finale tout en longueur.

35.50€

SAUVIGNON Côtes de Duras

Domaine du Petit Loubès. Ce vin blanc AOP est issu de cépages Sauvignon, léger, sec, frais et fruité. Il a une couleur claire avec des reflets verts.

27€

AOP MUSCADET SUR LIE Sèvre et Maine

Domaine de la Barillère. Bouche veloutée sur des notes de fruit blanc pêche, poire et abricot.

4,50€

18€

24€

AOP SAUMUR Montreuil Bellay

Cq'licot. cépage 100% Chenin (Anjou). Vin croquant aux notes suaves de pêche de vigne.

26€

GWENTREMENER Ty Secret BRETON
Vin aromatique, parfumé et équilibré

32 €

NOS VINS ROUGES



12,5cl



50cl



75cl

ROQUEGRAVE.HVE. Bordeaux

Domaine Château roquegrave, vin cru bourgeois. nez dévoile des arômes de baies, et des touches de fruits rouges, de réglisse et de caramel.

6.30€

24€

32€

PESSAC-LEOGNAN Vin de graves

Domaine la grande ferrade. Dominé par le Merlot, associé au Cabernet et au Sauvignon

36€

SAINT-ESTEPHE Bordeaux

Château La Crois de Marbuzet. Elevé en fût de chêne, vin rouge de caractère et généreux. Cépages Merlot, Cabernet et Sauvignon.

37€

SAINT JULIEN AOP LES FIEFS DE LAGRANGE Bordeaux

Domaine château Lagrange. Millésime 2016. 2ème vins du château Lagrange. Grand cru classé. Une pépite de la rive gauche Bordelaise, à parfaite maturité.

59€

L'EPICURIEN Mont Ventoux

Domaine Château La croix des pins. Producteur de VIN BIO. Reflets violines. Arômes de mûre, d'épices, de poivre noire et de caramel au beurre salé.

5€

19€

26€

AOP MORGON Beaujolais

Domaine château moulin Favre vieilles vignes. Robe rouge avec des notes épicées et arômes de fruits à noyaux, cerise. C'est un vin puissant qui prend toute sa place en bouche.

36€

LE BERLIGOU

Vin dit de Iriviléges.

Servi à la Cour de Bretagne et celle de France.

Elevé en fût de chêne breton de la Forêt de Brocéliande

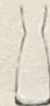
Ce vin se révèle noble et raffiné

37 €

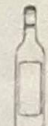
NOS VINS ROUGES



12,5cl



50cl



75cl

PINOT NOIR Val de Loire

Domaine Réthoré-Davy, médaille d'or 2024
Vin féminin léger et soyeux. Vin de qualité.

4,50€

17€

24€

CHINON Centre val de Loire

Cuvée du domaine Charles pain.
Vin servis frais qui accompagne parfaitement poisson et viande.

26€

SAUMUR CHAMPIGNY Maine-et-loire

Domaine de la Bonnelière. Vin velouté, rond et fruité. Accompagne viande blanche et poisson.

27€

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Val de Loire Cabernet

Domaine les vingt lieux-dits. Nez de fruits rouges et noirs bien mûrs. Bouche Souple, fruité et rond.

28€

LA CANAILLE Côtes de roussillon

Domaine Jonquères d'Oriola. Vin à la robe rubis grenat et à l'arome framboise et cassis.
Un vrais vin de copains.

5,50€

21€

27€

MINERVOIS Vin du pays Cathare

Domaine Heledus. Parcelles argilo-calcaires.
Robe rubis, nez très expressif sur fruits rouge et noirs. Gourmand et très rond.

27.50€

LA VIGNE DU LOUP Languedoc

Domaine du loup des vignes. Un coup de cœur aux notes d'olives noirs et de fruits rouges. Vin rond et gourmand!

6.10€

24€

29€

LES GALETS Côtes du Rhône

Domaine Les Aphillanthes. Sulfites très raisonnés.
Un vin rond et fruités.

24€

JARDIN SECRET DE CAMILLE CAIRANNE Côtes du Rhône

Domaine Camille Cayran. Une cuvée aromatique (kirch, violette, réglisse) soutenu par des tanins serrés. Harmonieux et élégant.

5.10€

22€

27€

CROZES-HERMITAGE Vallée du Rhône

Domaine Des Remizières. Séduisant, agréable, avec de beaux fruits au nez et en bouche. Vigne plantée sur sol argilo-calcaire.

38€

EN VOITURE SIMONE.HVE. Côtes de blaye

Domaine Château Petit Boyer. Un vin dans la simplicité du travail bien fait.
Un vin sur les arômes de fruits rouges.

4.50€

17€

24€

LES SANS ALCOOL

Jus de fruit 25cl
fabrication artisanale

Jus d'Abricot 5.00€
Jus d'Ananas 5.00€
Jus d'Orange 5.00€

Jus de fruit 25cl
Du pays de KEMPERLE

Jus de Pomme 5.00€

Nectar de fruit 20cl pago

Nectar de Poire 5.00€

Cocktail de jus fruits
mélange de fruit du verger

Cocktail 6.00€

Breizh Cola 33cl 4.00€

Schweppes 25cl 3.50€

ICE TEA 25cl 4.00€

Sirop à l'eau 25cl 2.00€

Diabolo 25cl 2.80€

Limonade 25cl 2.50€

KOMBUCHA BIO 25cl
Boisson à base de thé
fermenté

Gingembre 5.50€

Citron 5.50€

LES EAUX

Plancoët plate 1/2L 2.50€

Plancoët plate 1L 4.50€

Plancoët gazeuse 1/2L 2.80€

Plancoët gazeuse 1L 5.00€

Plancoët intense 33cl 3.80€

Intense tranche 33cl 4.30€

nos boissons chaudes

expresso 1.80€

expresso déca 2.30€

café crème 2.00€

café crème déca 2.70€

double expresso 3.60€

café viennois 6.00€

capuccino 4.00€

Irish coffee 8.80€

Sélection thés celtes 5.00€

Sélection thés Damman 4.00€