

Menu Pitchoun (-12 ans)

9,50 €

*Un verre de diabolo, breizh cola, jus
d'orange, sirop à l'eau*

.....
Steack haché

Ou

Filet de poulet

.....
1 boule de glace avec de la chantilly

ou

Mousse au chocolat

La Cave

Nous vous

*proposons une sélection de vins
pour accompagner au mieux vos
repas ...*

*Vous pouvez également consulter
notre carte des vins.*

Forfait à 5,00 €

*Apéritif : Kir cassis ou Vin Blanc, &
Soft*

*1 carafe de vin pour 2 personnes
(rouge, blanc ou rosé)
café*

Forfait à 9.00 €

*Apéritif : kir pétillant ou kir vin blanc
et soft*

*Une bouteille pour 4 personnes
Sauvignon – Côtes de Gascogne
Côtes de Blaye – Château la
Gravette*

*Plancoët Plate & Fines bulles
Boissons chaudes*



Menu Groupe

Formule pour le midi en semaine

Entrée + plat + Dessert

17.50€

Le menu sera défini en avance

2 choix d'entrée, 2 choix de plat et 2 choix de dessert

Les conditions :

- *Pour des groupes de 12 personnes minimum*
- *Les prix des menus sont sans les boissons*
- *Les choix des menus doivent être donné en avance, minimum 4 jours avant le repas*
- *Vous devez nous dire les choix de chacun des convives, si vous n'avez pas la possibilité d'avoir les avis de chacun, ça sera menu unique pour tout le monde.*
- *Il est possible de vous faire des gâteaux d'anniversaire (2€/pers en supplément)*

Menu à 25,00 €

Saumon fumé maison

Ou

Planche du Comptoir

Filet mignon sauce moutarde de Meaux et ses frites

Ou

Dos de cabillaud, à la Bretonne embeurrée de choux au lard paysan, far noir et lipik

Moelleux au chocolat sa glace vanille

Ou

Tarte Tatin & sa glace Vanille

Menu à 35,00 €

Œuf Parfait au saumon

Ou

L'assiette autour du foie gras

Filet de bœuf sauce poivres et ses frites

Ou

Brochette de lotte au lard crème de cidre, crémeux de patate douce et petits légumes

Profiterole du Comptoir

Ou

Cheese cake à l'ananas rôti aux épices et sorbet passion