

## Planche apéro :

Assortiment de charcuterie, fromages, olives :

6.50€/pers

## Entrées :

- Entrées du menu à 18 € (midi) et 21€ (soir)	6.50 €
- Planche de charcuterie ibérique	10.50€
- Saumon fumé maison et sa crème de ciboulette	11.00 €
- Tartare de thon au soja et huile de sésame, crème citron vert	12.50 €
- Foie gras de canard maison et ses toasts	14.00 €

## Salades :

- L'Express : salade, saumon fumé, foie gras, St-Jacques, magret fumé, crevettes	17.50 €
- Périgord : salade, lardons, gésiers, magret fumé, foie gras	16.00 €
- Océane : salade, saumon fumé, crevettes, rillettes de poisson	15.50 €
- Chèvre chaud : salade, toasts de chèvre au miel, lardons, croûtons	14.50 €
- Fraîcheur : salade, betteraves, tomates, carottes, concombres	13.50 €

## Fruits de mer :

- 6 huîtres	8.50 €
- 9 huîtres	12.50 €
- 12 huîtres	16.50 €
- Bolée de bulots	8.50 €
- Bolée de crevettes	8.90€
- Assiette dégustation : 3 huîtres, 4 crevettes, bulots	8.90 €
- Assiette marine : 6 huîtres, 6 crevettes, bulots	15.90 €

## Moules de Bouchot :

- marinière	12.50 €
- à la crème	13.00 €
- au curry	13.50 €

## Poissons :

- Suggestion du chef	12.00 €
- Pavé de saumon, beurre nantais, risotto crémeux à l'huile de ciboulette	16.00 €
- Filet de cabillaud à l'andouille de Guémené, écrasé de pommes de terre	18.00 €
- Pavé de thon mi-cuit au sésame, sauce vierge, wok de légumes	18.50 €
- Cassolette de St-Jacques à la Bretonne, mélange de riz	19.00 €

## Viandes :

- Suggestion du chef	11.00 €
- Faux-filet, sauce béarnaise, salade, frites maison	12.00 €
- Magret de canard au miel, poêlée de pommes de terre et champignons	18.00 €
- Entrecôte (250gr), salade, frites maison	18.50 €
- Pluma de porc ibérique mariné aux épices, écrasé de pommes de terre	19.00 €
- Filet de bœuf grillé (250gr), salade, frites maison	23.00 €
- Super entrecôte (400gr), salade, frites maison	25.00 €

## Carpaccio/Tartare/Burger :

- Carpaccio de bœuf au pesto, parmesan, frites maison	14.00 €
- Carpaccio de bœuf aux câpres et anchois, tomates confites, frites maison	14.00 €
- Tartare de bœuf préparé (ou non préparé), frites maison	18.00 €
- L'Express burger : salade, steak haché, tomate, fromage, oignons rouges, sauce burger	15.00 €

## Menu à 18€ le midi

### 21€ le soir, week-end et jour férié

Entrée du jour

Rillettes de poissons maison

Assortiment de crudités

Soupe du moment

Terrine de campagne

~

Suggestion du chef, viande ou poisson

Faux-filet sauce béarnaise, salade, frites maison

~

Dessert du jour

Assiette de fromages

Fromage blanc au sucre ou coulis de fruits rouges

Mousse au chocolat maison

Tiramisu breton

Coupe 2 boules de glace (parfum au choix)

Ile flottante

## Formule 15.00 € (uniquement le midi)

### Au choix dans le menu à 18 €

Entrée + plat

Ou

Plat + dessert

## Menu à 28 €

Assiette dégustation

Planche de charcuterie ibérique

Saumon fumé maison, crème de ciboulette

~

Entrecôte grillée, salade, frites maison

Magret de canard au miel, poêlée de pommes de terre et champignons

Filet de cabillaud à l'andouille de Guémené, écrasé de pommes de terre

Pavé de saumon, beurre nantais, risotto crémeux à l'huile de ciboulette

~

Dessert au choix

(café/thé gourmand, coupe alcoolisée : supplément de 3.00€)

## Menu à 34 €

Foie gras maison

9 huîtres

Tartare de thon au soja, huile de sésame, crème citron vert

~

Cassolette de St-Jacques à la Bretonne, mélange de riz

Filet de bœuf grillé, salade, frites maison

Pavé de thon mi-cuit au sésame, sauce vierge, wok de légumes

Pluma de porc ibérique mariné aux épices, écrasé de pommes de terre

~

Dessert au choix

## Menu petit cheminot 9 €

(Enfant -10 ans)

Jambon frites maison

Steak haché frites maison

Poisson riz

~

Mousse au chocolat maison

2 boules de glace

Fromage blanc au sucre ou coulis de fruits rouges

## Coupes glacées

<b>Dame blanche</b>	7.00€
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes	
<b>Chocolat liégeois</b>	7.00€
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, amandes	
<b>Café liégeois</b>	7.00€
Glace café, nappage café, chantilly, amandes	
<b>Poire Belle-Hélène</b>	7.50€
Glace vanille, morceaux de poires, chocolat chaud, Chantilly, amandes	
<b>L'Express</b>	7.50€
Glace chocolat, glace vanille, brownie, chocolat chaud, Chantilly, amandes	
<b>Bretonne</b>	7.50€
Glace caramel, caramel au beurre salé, sablé breton, Chantilly, amandes	
<b>Pêche melba</b>	7.50€
Glace vanille, morceaux de pêche, coulis de fruits rouges, Chantilly, amandes	
<b>Fruits rouges</b>	7.50€
Glace fraise, sorbet cassis, sorbet framboise, Coulis de fruits rouges, chantilly, amandes	
Suppléments : chocolat chaud, coulis de fruits rouges, chantilly, Caramel au beurre salé	1.00€

## Coupes alcoolisées

<b>Colonel</b> : sorbet citron vert, vodka	8.00€
<b>After-Eight</b> : glace menthe-chocolat, Get 27	8.00€
<b>Normande</b> : sorbet pomme, calvados	8.00€
<b>Don papa</b> : sorbet Don papa, rhum Don papa	8.00€

**Parfums de glaces et sorbets** : vanille, chocolat, café, rhum-raisin, menthe-chocolat, caramel au beurre salé, pistache, fraise, cassis, citron vert, passion, framboise, pomme, Don papa

<b>Coupe 1 boule</b>	2.50€
<b>Coupe 2 boules</b>	4.50€
<b>Coupe 3 boules</b>	6.00€

## Desserts

Toasts de camembert rôti à l'orange amère	5.50€
Assiette de fromage	5.50€
Dessert du jour	5.50€
Mousse au chocolat maison	5.50€
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	5.50€
Ile flottante	5.50€
Tiramisu breton	5.50€
Salade de fruits frais	6.00€
Tarte fine aux pommes tiède et sa boule de glace caramel	6.50€
Profiteroles maison	7.00€
Moelleux au chocolat maison, glace vanille, chantilly	7.00€
Café gourmand	7.50€
Thé gourmand	8.00€

## Boissons Chaudes

Café/décaféiné	1.60 €
Café crème	2.00 €
Chocolat chaud	3.00€
Thé ou infusion	3.00€
Cappuccino	3.60€
Irish coffee	7.00€