

Planchas apéritives

Apéro : 4 charcuteries fines + 2 fromages + noix & fruits secs

9.50€ / pers

PPVR : Pain, pâté, vin rouge

7€ / pers



Toasts & rillette de poisson (90g)

5.90€

Toasts rillette de St-Jacques

8.90€

Toasts végété (90g)

*Olives noires zestes d'orange
tomate séchée & fines herbes*

4.90€

Toasts végété (105g)

Houmousexual (pois chiche, gingembre, miel)

Jolies Fesses (carotte aux baies roses)

5.50€

Bettrave au Raifort (90g)

Les Formules

Entrée / Plat

Toasts végété (105g)

15.90€

Bocaux cuisinés (330g)

Plat / Dessert

15.50€

Bocaux cuisinés (330g)

Tarte du jour ou fondant chocolat + 1 boules de glace ou 2 boules de glaces

Entrée / Plat / Dessert

Toasts végété (105g)

Bocaux cuisinés (330g)

19.90€

Tarte du jour ou fondant chocolat + 1 boules de glace ou 2 boules de glaces

Voir le choix des bocaux cuisinés sur la feuille suivante dans la partie "Plats".

21, place Charles de Gaulle, Pleyben

Gault & Millau

DE 11H A 18H30

DE 11H A 21H30

DU MARDI AU JEUDI

VENDREDI & SAMEDI

09 87 18 83 81 Service continu en terrasse

TICKETS / CARTES RESTAURANTS ACCEPTÉS

Entrée

Toasts végés (105g)

- Houmoussexuel (pois chiche, gingembre, miel) 5.50€
- Jolies Fesses (carotte aux baies roses)
- A la Réunion (tomate, poivrons, oignons, citron vert, rhum, piment)
- Au Pays Basque (piquillo, piment d'Espelette)
- Betterave au Raifort (90g)

Salades

Petite 5.90 €

Grande 10.90 €

- **Salade** (salade verte, mais, tomates cerise, andouille, lard rôti, Guanciale aux agrumes, Saint-Nectaire, fourme D'Ambert, noisettes)
- **Salade du Moment.**

Plats

Bocaux cuisinés (330g) Recettes composées par Laurent Baquer (étoile Michelin 2012)

- Filet de poulet mariné, risotto au parmesan & champignons
Ou Confit de canard, écrasé de pommes de terre & persillade
Ou Parmentier de saumon aux épices douces 11.90€
(Plat accompagné d'une salade verte)

ou

Plancha Repas :

8 charcuteries + 4 fromages assortis de noix, fruits secs et tapenades accompagné d'une salade verte et de pain.

21€/pers

Dessert

Tarte du jour ou fondant chocolats + 1 boule de glace ou
2 boules de glaces 4.80€

Parfums : vanille, fraise, caramel beurre salé, poire

Composez votre sandwich : Base (beurre ou tapenade) + salade + cornichons

- Le classique = +1 ingrédient 5€

- le gourmand = + 2 ingrédients 8€

Ingrédients: jambon cru, rosette, salame el filetto, pancetta, lomo, lard rôti, coppa, rillette, pâté campagne, brie de Meaux, fourme d'Ambert, tomme Cayrol, tomme aux fleurs, tomme brebis, St Nectaire, gruyère suisse.