

CARTE

LES PETITS CREUX DU GH

Mise en bouche: marinade d'olive maison et 2 choix 3 €
L'assiette de saucisson (6) 2.50 € - (12) 5 €
Le pot de rillettes de canard maison, 6 €
Pains, cornichons

Le duo de cochonnaille : Le pot de rillettes de canard maison et saucissons (6) pains cornichons 8 €

Planchette cochonnaille : pot rilette de canard maison, 2 jambons de Serrano, 4 saucissons, Marinade d'olive maison, cantal, radis Beurre, cornichons, Pains 16 €

ENTREES

Le jambon de Serrano et sa concassée de tomate au basilic, cornichons, beurre 8 €

La Tartine Végétarienne : Pain tradition grillé Fromage frais ail et fines herbes à l'huile de basilic, concombres et tomates sur salade 8 €

Gaufre maison au Saumon fumé 11 €
Et sa fine crème Citronnée, croquant de radis, salade

DUO de Mousse de foie gras maison, pain croquant et jambon de Serrano 10 €

Gâteau chaud de poisson du marché (entrée) 10 €
Et pétoncle à la crème de citronnée

Foie gras maison, sorbet mangue
Pain bio grillé ; La tourte aux Alouettes 17 €

Gourmandise Terre et Mer :

Mousse de foie gras maison et gaufre au saumon fumé
Et sa fine crème Citronnée, croquant de radis, 15 €
salade

POISSONS garnis

MOULES MARINIÈRES FRITES MAISON fin juin 14 €

Gâteaux chauds de poisson du marché et pétoncles
Sauce choron, grenaille rôtie,
Légumes du moment, mâche 13 €

Poisson du marché 17 €

Fish and chips maison sauce tartare, salade 17 €

ST Jacques et gambas Sauce au vinaigre de cidre 23 €



PLATS

Emincé de volaille au miel et aux épices douces 13 €

Plat végétarien : La Farandole de légumes : 12 €
Pomme de terre, légume du moment, tomate provençale, picata de champignon, salade verte et croquant de radis

Hamburger maison, pomme de terre
(Steak haché frais maison, ketchup, fromage Cheddar, salade, tomate) 15 €

Cuisse de canard sauce aux pommes et cidre Bio 17 €
La Galipette

Entrecôte grillée (Bretonne) 250 g/ 300 g 22 €
Pomme de terre, salade, beurre persillé

Filet de Bœuf grillé sauce Poivre maison 23 €

FROMAGE

Duo de fromages : salade verte 5 €
Trio de fromages : salade verte 7 €

DESSERTS

Ile flottante aux amandes grillées au caramel 6 €50
Succès aux poires et au chocolat crème anglaise, filet de caramel maison, crème fouettée et amandes grillées au caramel maison 7 €50

Verrine abricot maison au coulis de framboise 7€50
Coupe framboisine : glace vanille intense, coulis Framboise, crème fouettée, amandes grillées maison 7€00

Gaufre Maison Sucre ou confiture ou Nutella et crème fouettée 6€50

CAFE liégeois maison coulis café maison 7€50
Crème fouettée ,amandes grillées caramel

Assiette gourmande :
Ile flottante maison, glace, dessert maison 7€50

Coupe Montélimar : glace nougat, glace caramel, coulis de caramel maison, crème fouettée et amandes grillées au caramel maison 7€50

Coupe colonel : glace citron vert, vodka 8€00

Coupe bretonne : Sorbet pomme verte
Et cidre bio La Galipette 8€00

Coupe Antillaise : Sorbet passion, mangue,
Cocktail rhum passion maison 8€00

COUPE de GLACES Bretonne : 1 boule 3.20 €
Crème fouettée 2 boules 6.00 €
, amandes caramélisées 3 boules 6.80 €

Maison, cigarette Russe
PARFUMS Vanille intense, Chocolat, Caramel
Mangue, Fruits de la passion, Café,
Fraise, Smarties, Framboise,
Nougat Montélimar, Citron vert, Pomme verte

**Café Gourmand 8.50 € à la CARTE
uniquement**