

AU DÉJEUNER DU MARDI AU SAMEDI DE 12H À 13H30 FOR LUNCH FROM TUESDAY TO SATURDAY FROM 12H TO 13H30

Menu Retour du marché

Entrée, plat et dessert

Starter, main course and dessert

Entrée-plat OU Plat-dessert 25 €

Starter and main course Or Main course and dessert



LE DIMANCHE DE 11H30 À 13H30 *SUNDAY FROM 11H30 TO 13H30*

42€

à partir de 12 ans

21 €

moins de 12 ans

29 €

Buffet où les incontournables du petit déjeuner rencontrent entrées, desserts et poulet fermier rôti comme à la maison!



AU DINER DU MARDI AU SAMEDI DE 19H À 21H00 FOR DINNER FROM TUESDAY TO SATURDAY FROM 19H TO 21H00

Menu Obono

Entrée, plat et dessert de la Carte OBONO 45 €

011

Carte Obono

Végétarien, intolérant, allergique...? Notre Chef saura vous régaler!

La cuisine de saison que nous travaillons, peut nous conduire à substituer un ou plusieurs produits en fonction du marché.

Prix net en €uros, service compris.







Menu retour du marché

Entrée, plat et dessert Starter, main course and dessert

29 €.

Entrée-plat OU Plat-dessert

Starter and main course Or Main course and dessert 25 $m \ref{4}$

ENTRÉES



Royale de champignon comme une crème brûlée

Mushroom royale like crème brûlée

Cocos de Paimpol en juste cuisson, espuma d'andouille de Guémené Perfectly cooked Paimpol cocos, Guémené andouille espuma

PLATS

Dos de merlu et saumon basse température, potimarron et pamplemousse Hake and salmon fillet at low temperature, pumpkin and grapefruit

Minute de boeuf marinée, céleri et condiment de datte et cajun Marinated beef, celery, and date and Cajun condiment

DESSERTS

Rocher chocolat, praliné amande Chocolate rock, almond praline

Choux gourmand façon Mont-Blanc Gourmet choux, Mont-Blanc style





Carte OBONO

diner

ENTRÉES

13€

Foie gras fumé maison, crémeux de lentille, émulsion chorizo Homemade smoked foie gras, lentil cream, chorizo emulsion



Variation autour du champignon, sablé noisette et pickles Mushroom variation, hazelnut shortbread and pickles

Bisque d'araignée de mer, crackers aux graines, crème montée sésame Spider crab bisque, seed crackers, sesame whipped cream

26 €

PLATS

Dos de cabillaud, jus de coquillages, déclinaison de courgettes Cod back, shellfish juice, zucchini variations

Filet de canette du Morbihan, artichauts en mousseline et barrigoule Morbihan duck fillet, artichokes in mousseline and barrigoule

Côtes d'agneau grillées aux saveurs anisées, fenouil et orange Grilled lamb chops with anise, fennel and orange flavors

DESSERTS

11 €.

Intensément chocolat-cacao et grué Intensely chocolate-cocoa and cacao nibs

Poivron-citron, comme une pavlova Lemon pepper, like a pavlova

Découverte autour du sarrasin Discovery around buckwheat





Carte des boissons

Les apéritifs

Ricard 2cl	5€	Pastis breton Brastis 2cl	6€
Cidre cassis* 12cl	6,20 €	Pétillant cassis* 12cl	8,50 €
Champagne cassis* 12cl	14,50 €	Vin blanc cassis* 12cl	7,50 €
Martini bianco 6cl	6,50 €	Martini rosso 6cl	6,50 €

^{*}Mûre, pêche, violette ou framboise

Les bulles	12cl	75cl
Champagne Brut 1er Cru Bertrand-Delespierre	14 €	<i>75</i> €
Brut de Cray Méthode traditionnelle	8€	45 €
Champagne Brut Black Label Lanson		81 €

Les bières

La flemme blonde La Dilettante 33cl	7,50 €
La fougue IPA La Dilettante 33cl	7,50 €
La bringue blanche La Dilettante 33cl	7,50 €
Dremmwell bière à 0 % 25cl	6,10 €

Les cidres	12cl	75cl
Cidre brut / doux - Cidrerie de Rhuys 33cl		6,90 €
Cidre brut / doux - Cidrerie de Rhuys 75cl		12,50 €
Cidre sarrasin - Cidrerie Kystin 75cl	6,50€	24 €
Poiré gingembre - Cidrerie Kystin 75cl 🏄 📨		24 €

Prix net en €uros, service compris.





Les sans alcool

Plancoët plate ou fine bulle 50cl	3,80 €
Plancoët intense 33cl	4€
Plancoët plate ou fine bulle 100cl	5,80 €
Jus de fruits Coq Toqué bio 25cl : orange, ananas, tomate, abricot 🌌	6,60 €
Jus de pomme de Rhuys 33cl	5,20 €
Pommette de Rhuys 33cl	5,50 €
Breizh cola ou Breizh cola zéro 33cl	4,50 €
Hysope ginger beer 25cl 💆 🥟	4,50 €
Limonade Bout du monde 33cl	4,50 €
Sirop à l'eau	2,10 €
Diabolo	4,80 €
Eau filtrée Castalie plate ou gazeuse 75cl	2,10 €
Kombucha Passion Framboise 🕮 📨	7€
Kombucha Hibiscus Myrtille 🏄 🥟	7€
Kombucha Citron Gingembre 🎒 🥟	7€

Boissons chaudes

Expresso/déca/ristretto	3,10 €
Double expresso/déca	5€
Cappuccino/café au lait	4,50 €
Café allongé	3,50 €
Chocolat chaud	4,60 €
Notre sélection de thés et infusions de la Brûlerie d'Alrée	4,60 €

Nos spécialités

Caramel Macchiatto	5,50 €
Mokachino	5,50 €
Cappuccino Cannelle / Vanille	5,50 €
Chocolat chaud praliné	5.50 €

Nos spécialités alcoolisées

Irish Coffee	10 €
Grog au gingembre	10 €

Prix net en €uros, service compris.





Whisky

-	
Single malt whisky Galaad ex fût de rhum 4cl	14 €
Kilchomann Machir Bay 4cl	15 €
Tchankat Classique 4cl	12 €
Rhums	
El Pasador de Oro XO 4cl	12 €
Secha de la Silva 4cl	10 €
Papillon Rhum Vieux 4cl	10 €
Longueteau Prélude Batch 13 4cl	14 €
Vodka	
Belvedere 4cl	12 €
Liqueurs	
Liqueur artisanale de menthe poivrée - Speakeasy 4cl	8€
Liqueur artisanale de citron - Distillerie du Gorvello 4cl 🌉 📨	8€
Liqueur artisanale de fraise de Plougastel - Fisselier 4cl	8€
Liqueur artisanale de pomme - Awen Nature 4cl 🥂 🥟	8€
Liqueur artisanale de sureau - Awen Nature 4cl 🏽 🌌	8€
Liqueur artisanale de verveine - Awen Nature 4cl	8€
Digestifs	
Cognac Leopold Gourmel Premières saveurs 4cl	12 €
Calvados Dupont Hors d'âge 4cl	11 €
Eau-de-vie de cidre blanche - Distillerie du Gorvello 4cl 📨	8€
Get 27 / Get 31 4cl	8€
Cointreau 4cl	8€

Prix net en €uros, service compris.





Carte des vins

Les millésimes mentionnés sont à titre indicatif et peuvent varier suivant la disponibilité de notre caviste

	12cl	75cl
Alsace AOC Alsace Le Toqué 2023 - Domaine Rentz		38€
Bordeaux AOC Médoc Cru Bourgeois 2014 - Château Les Ormes Sorbet		63 €
Bourgogne AOC Macon-Fuissé 2023 - Domaine Thibert-Miranda AOC Chablis Champ du Puits 2023 - La Manufacture VDF Pinot noir Les Cotilles 2023 - Famille Roux AOC St Aubin 1er Cru 2021 - Domaine Patrick Miolane AOP Pommard 2018 - L'Atelier	8,5 €	41 € 65 € 39 € 77 € 115 €
Languedoc-Roussillon IGP Côtes de Thongues Inti 2023 - Domaine Mas Lou AOP Faugères rosé Selva 2023 - Domaine Mas Lou		39 €
AOP Faugères Angaco 2023 - Domaine Mas Lou AOP Pic St Loup 2023 - Domaine Mas Gourdou		38 € 39 €
AOP Côtes du Roussillon Les Sorcières 2024 - Clos des fées		52 €
AOP Pic St Loup L'Orphée 2021 - Mas Foulaquier		56 €
AOP Banyuls Reserva 6 ans - Domaine la Tour Vieille	11 €	

Prix net en €uros, service compris.





Les millésimes mentionnés sont à titre indicatif et peuvent varier suivant la disponibilité de notre caviste

	12cl	75cl
Loire		
VDF Melon-Chardonnay La cirée jaune 2022 - Gérard Vallée ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	7 € 7,5 €	28 € 31 € 35 € 56 € 69 € 36 €
Provence IGP Var Terre Nouvelle rosé 2024 - Estandon	7€	32 €
Sud-Ouest		
☐ IGP Côtes de Gascogne doux 2023 - Domaine Miselle ☐ AOP Jurançon sec 2022 - Domaine Bru Baché	7€	31 € 36 €
Vallée du Rhône		
AOP Ventoux Terrasses Blanc 2022 - Château Pesquié AOP Condrieu 2023 - Domaine Pichon AOP Ventoux Terrasses Rouge 2022 - Château Pesquié AOP Collines Rhodaniennes Petite Syrah 2023 - Maison Belle AOP St Joseph 2023 - Domaine Pichon AOP Côte Rotie 2022 - Bernard Burgaud	8,5 €	35 € 92 € 35 € 41 € 71 € 134 €

Prix net en €uros, service compris.

