



## CARTE DES APERITIFS

### KIRS & CHAMPAGNES - flûte 12 cl

Champagne « Billecart Salmon » Brut	12 €
Champagne « Billecart Salmon » Brut Rosé	15 €
Champagne Brut « Dominique Massin »	11 €
Coupe de Crémant « Montlouis » Domaine Cray	5.50 €
Kir au Crémant « Montlouis » Domaine Cray	6.50 €
Kir au Bourgogne Aligoté	5.50 €



### COCKTAILS MAISON

Américano 15 cl <i>Campari, Noilly Prat, Martini Rouge</i>	8 €
Le Moulin - Cocktail Maison avec alcool 12 cl <i>Amaretto, Rhum brun, Jus de pomme, Sirop d'orgeat, Sirop de grenadine</i>	11 €
Le Parc - Cocktail Maison sans alcool 15 cl <i>Jus de pomme, Jus d'ananas, Sirop d'orgeat, Sirop de fraise)</i>	7.50 €



### APERITIFS DE MARQUES - 4 cl

Martini Blanc / Martini Rouge	5.50 €
Pommeau de Bretagne	5.50 €
Campari / Suze	5.50 €
Porto Blanc / Porto Rouge	5.50 €
Ricard / Pastis	4.50 €



## CARTE DES APERITIFS

### WHISKIES - 4 cl

#### *Whiskey Bourbon*

Blanton's original Single barrel - Jack Daniel's 8 €

#### *Japonais*

Nikka blended 9 €

#### *Ecossais*

Johnny Walker « Red Label » 7.50 €

Glenfiddich 9 €

Dalwinnie - Cardhu - Knockando - Chivas 12 €

Talisker - Glenkinchie - Lagavulin - Oban 12 €

Gragganmore - Deanston Virgin Oak - Aultmore 12 €



### BIERES BOUTEILLES - 33 cl

Leffe Blonde 6 €

Hermine Blanche 6 €

Saint Erwan Blonde 6 €

Dremmwel Bio Rousse 6 €



### SOFT DRINKS

Coca-Cola - Coca-Cola Zéro - Perrier - Orangina 33 cl 4.50 €

Limonade - Schweppes 25 cl 4.50 €

Jus de Fruits 25 cl 4 €

*Orange - Ananas - Abricot - Tomate - Pomme - Pamplemousse*

Fruits Frais Pressés 25cl 6 €

*Orange - Pamplemousse - Citron*



# **MENU DE SAISON - 29 €**

## **Entrées**

**Terrine de Lapin,**  
*Aux Pistaches*

**Bouillon Thaï au Curry Vert,**  
*Crevettes snackées*

**Maquereau fumé par nos soins,**  
*Salade croquante de Choux rouge*

**Tian de Légumes déstructuré**

---

## **Plats**

**Filet de Canette,**  
*Ecrasé de Pommes de Terre au Pesto rouge, Sauce aux Groseilles*

**Picanha de Bœuf Angus,**  
*Oca du Pérou, Sauce Poivre vert*

**Dos de Cabillaud,**  
*Julienne de légumes printaniers au Soja, Sauce aux Epices*

**Pot-au-feu de la Mer,**  
*Ecume au Safran*

---

## **Chariot de Fromages**

**Affinés par Mme Chenard ou M. Painchaud**  
*en supplément du menu : 3€ la portion*

---

## **Desserts**

**Demi-sphère de Nougat Glacé,** *Fruits Rouges frais*

**Tarte au Citron Noir,** *Biscuit Spéculoos*

**Carpaccio d'Ananas,** *Sorbet Rhum « Don Papa »*

**Traou Mad Epicurien**



# *MENU DECOUVERTE - 39 €*

## *Entrées*

*Carpaccio de Thon,  
Vinaigrette Mangue*

*Foie Gras Mi-Cuit,  
au " Villa Chambre d'Amour ", Chutney oignons rouges*

*Velouté d'Asperges Blanches,  
Raviole de Sandre, Emulsion aux saveurs de Truffe*



## *Plats*

*Souris d'Agneau " de 7 heures ",  
Jus au Romarin et Ail des Ours*

*Pavé de Lieu Jaune sur peau  
Kasha au Sarrasin et Crème de Miel*

*Côte de Cochon basse température,  
Sauce aux 3 Moutardes*



## *Chariot de Fromages*

*Affinés par Mme Chenard ou M. Painchaud  
en supplément du menu : 3€ la portion*



## *Desserts*

*Demi-sphère de Nougat Glacé, Fruits Rouges frais*

*Tarte au Citron Noir, Biscuit Spéculoos*

*Carpaccio d'Ananas, Sorbet Rhum « Don Papa »*

*Traou Mad Epicurien*

*Gourmandise de Plougastel, façon Fraisier, Emulsion Menthe*

*Millefeuille, au Sirop d'Erable*



# A LA CARTE

## Entrées

<b>Terrine de Lapin,</b> <i>Aux Pistaches</i>	11 €
<b>Bouillon Thaï au Curry Vert,</b> <i>Crevettes snackées</i>	9 €
<b>Maquereau fumé par nos soins,</b> <i>Salade croquante de Choux rouge</i>	9 €
<b>Tian de Légumes déstructuré,</b>	9 €
<b>Carpaccio de Thon,</b> <i>Vinaigrette Mangue</i>	13 €
<b>Foie Gras Mi-Cuit</b> <i>Au " Villa Chambre d'Amour ", Chutney oignons rouges</i>	13 €
<b>Velouté d'Asperges Blanches,</b> <i>Raviole de Sandre, Emulsion aux saveurs de Truffe</i>	13 €

---

## Plats

<b>Filet de Canette,</b> <i>Ecrasé de Pommes de Terre au Pesto rouge, Sauce aux Groseilles</i>	16 €
<b>Picanha de Bœuf Angus,</b> <i>Oca du Pérou, Sauce Poivre Vert</i>	17 €
<b>Dos de Cabillaud,</b> <i>Julienne de légumes printaniers au Soja, Sauce aux Epices</i>	15 €
<b>Pot-au-feu de la Mer,</b> <i>Ecume au Safran</i>	16 €
<b>Souris d'Agneau " de 7 heures ",</b> <i>Jus au Romarin et Ail des Ours</i>	24 €
<b>Pavé de Lieu Jaune sur peau,</b> <i>Kasha au Sarrasin et Crème de Miel</i>	20 €
<b>Côte de Cochon basse température,</b> <i>Sauce aux 3 Moutardes</i>	21 €

---

## Desserts et Fromages

<b>Demi-sphère de Nougat Glacé,</b> <i>Fruits Rouges frais</i>	7.50 €
<b>Tarte au Citron Noir,</b> <i>Biscuit Spéculoos</i>	7.50 €
<b>Carpaccio d'Ananas,</b> <i>Sorbet Rhum « Don Papa »</i>	7 €
<b>Traou Mad Epicurien</b>	7.50 €
<b>Gourmandise de Plougastel,</b> <i>façon Fraisier, Emulsion Menthe</i>	9.50 €
<b>Millefeuille,</b> <i>au Sirop d'Erable</i>	9.50 €
<b>Chariot de Fromages – affinés par Mme Chenard ou M. Painchaud : la portion</b>	3 €



# CARTE DES BOISSONS

## SOFT DRINKS

Coca-Cola - Coca-Cola Zéro - Perrier - Orangina 33 cl	4.50 €
Limonade - Schweppes 25 cl	4.50 €
Jus de Fruits 25 cl	4 €
<i>Orange - Ananas - Abricot - Tomate - Pomme - Pamplemousse</i>	
Fruits Frais Pressés 25cl	6 €
<i>Orange - Pamplemousse - Citron</i>	



## EAUX MINERALES

Plancoët - Plancoët bulles 0.5 L	3.60 €
Plancoët - Plancoët bulles 1L	4.50 €
San Pellegrino 1 L	4.50 €



## BOISSONS CHAUDES

Café et Mignardises « Maison »	3 €
Thé - Infusion	3.80 €
Chocolat Chaud	4 €
Double Café - Café Crème	4.80 €
Irish Coffee	10 €