

Carte des Apéritifs

Kirs & Champagnes

la flûte 12 cl

Champagne « Billecart Salmon » Brut	12.00 €
Champagne « Billecart Salmon » Brut Rosé	15.00 €
Champagne Brut « Dominique Massin »	11.00 €
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 (Campari, Noilly Prat, Martini rouge) 15 cl	8.00 €
<u>Le Moulin</u> (Cocktail Maison <u>avec alcool</u>) 12 cl	11.00 €
<i>(Amaretto, Rhum brun, jus de Pomme, Sirop d'Orgeat, Sirop de Grenadine)</i>	
<u>Le Parc</u> (Cocktail Maison <u>sans alcool</u>) 15 cl	7.50 €
<i>(Jus de Pomme, Jus d'Ananas, Sirop d'Orgeat, Sirop de Fraise)</i>	

Apéritifs de Marques

4 cl

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

Whiskies

4 cl

<u>Whiskey Bourbon :</u>	
Blanton's original Single barrel / Jack Daniel's	8.00 €
<u>Japonnais :</u>	
Nikka blended	9.00 €
<u>Ecossais :</u>	
Johnny Walker « Red Label »	7.50 €
Glenfiddich	9.00 €
Dalwinnie / Cardhu / Knokando / Chivas	12.00 €
Talisker / Glenkinchie / Lagavulin / Oban	12.00 €
Gragganmore / Deanston Virgin Oak / Aultmore	12.00 €

Bières Bouteilles

33 cl

Lefte Blonde	6.00 €
Skumenn Blanche ; Blonde ; Ambré	6.00 €

Menu de Saison à 29 €

à la carte

Entrées

Terrine de Saumon Frais et Fumé, Au Citron confit ~~~~~	10.00 €
Roulé de Joes de Cochon servit chaud, Purée de Champignons noirs, Salade de Choux Rouge ~~~~~	9.00 €
Roulé de Joes de Cochon servit chaud, Purée de Champignons noirs, Salade de Choux Rouge ~~~~~	10.00 €
Caille en Mijotée, Crémeux de Poireaux confits, Pignons de Pin torréfiés ~~~~~	10.00 €
Velouté de Butternut, Raviole de Chèvre frais, Chantilly au Sarrazin ~~~~~	9.00 €

Plats

Suprême de Poulet de Janzé, Quinoa Epicé et Sauce au Brie de Maux ~~~~~	16.00 €
Pot-au-Feu de la Mer, Sauce au Vadouvan ~~~~~	17.00 €
Cabillaud rôti, Croûte de Noisette, Polenta crémeuse, crème d'Huître ~~~~~	15.00 €
Cuisse de Canard confite, Légumes d'Hiver, Sauce Normande ~~~~~	16.00 €

14.00 €

Chariot de Fromages à la Carte
Affinés par Ms. Bordier ou Painchaud
En supplément du Menu. La Portion

3.00 €
LA PORTION

Desserts

~ Au choix sur notre carte des desserts ~

Menu Découverte à 39 €

à la carte

Entrées

Nougat de Foie Gras,
Au Pineau des Charentes et Chutney Poire Aubergine



14.00 €

6 Huîtres de Cancale n° 3



12.00 €

Tartare de Crabe Préparé par Nos Soins,
Saumon fumé et Guacamole Maison.

13.00 €

Plats

Noix de St Jacques de nos Côtes et Magret Fumé,
Purée de Panais et Sauce Safranée.



25.00 €

Pavé de Bar piqué au Thym et Risotto aux Champignons,
Émulsion d'Echalotes



24.00 €

Filet de Bœuf aux Morilles,
Patates douces au Lait de Coco

25.00 €

Chariot de Fromages à la Carte
Affinés par Ms. Bordier ou Painchaud
En supplément du Menu. La Portion

3.00 €
LA PORTION

Desserts

~ Au choix sur notre carte des desserts ~

~ Notre Carte des Desserts ~

à la carte

Crème Brûlée à l'Orange Cannelle	8.00 €
~~~~~	
Panna Cotta revisitée aux Fruits de Saison	9.00 €
~~~~~	
Millefeuille au Sirop d'Erable	9.00 €
~~~~~	
Mi-cuit au Chocolat « Barry », Cœur au Caramel beurre salé	9.00 €
~~~~~	
Entremets Croustillant, Mousses aux deux Chocolats	9.00 €
~~~~~	

---

### Soft drinks

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Perrier / Orangina 33 cl	4.50 €
Limonade / Schweppes 25 cl	4.50 €
Jus de Fruits 25 cl (Orange / Ananas / Abricot / Tomate / Pomme / Pamplemousse)	4.00 €
Fruits Frais Pressés (Orange / Pamplemousse / Citron) 25 cl	6.00 €

### Eaux Minérales

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

### Boissons Chaudes

Café et Mignardises « Maison »	3.00 €
Thé - Infusion	3.80 €
Chocolat Chaud	4.00 €
Double Café - Café Crème	4.80 €
Irish Coffee	10.00 €