

A découvrir aujourd'hui

MENU DE SAISON

Entrée du jour selon la carte



Plat du jour selon la carte



Dessert du jour selon la carte

Plat	15 €
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	20 €
Entrée - Plat - Dessert	25 €

La pasta de 'La Terrasse'

13,00 €

Nos viandes sont d'origine française

**Produit contient des allergènes : 1.Céréales et Gluten, 2.Crustacés, 3.Oeufs, 4.Poissons, 5.Arachides, 6.Soja, 7.Lait et Lactose, 8.Fruits à coques, 9.Céleri, 10.Moutarde, 11.Graines de sésame, 12.Anhydride sulfureux et sulfites, 13.Lupin, 14.Mollusques*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Tous nos tarifs sont TTC

La Carte de « La Terrasse »

LES ENTREES

9 huîtres de la rivière de Merrien n°3	11, 00 €
Tataki de bœuf mariné au soja	12, 00 €
Foie gras de canard maison, gelé de cerise bigarreau, brioche maison	15, 00 €

LES SALADES

	Entrée	Plat
La Caesar	8, 00 €	15, 00 €
<i>Mesclun, suprême de volaille grillé, œuf de caille, oignon rouge, tomate, croutons, parmesan</i>		
Salade de homard bleu de Bretagne et sa brunoise de légumes croquants	14, 50 €	22, 00 €

Déclinaison possible pour les végétariens et les végétariens

LES PLATS

Fish & chips, sauce tartare et aigre doux maison	15, 00 €
Blanc de barbue bien épais cuit vapeur, jus acidulé à la rhubarbe, légumes du moment	21, 00 €
Onglet de veau à la plancha, réduction de sauce vin rouge et soja, pomme de l'île de Batz	19, 00 €
Tartare de bœuf charolais taillé au couteau, pickles d'oignons rouge et de fenouil	16, 00 €

LES PÂTISSERIES MAISON

Le Gourmand, café Nespresso ou thé et ses 4 mignardises maison	9, 00 €
Accord Chocolat menthe, façon After Eight	8, 50 €
Gaspacho Abricot Romarin et son Espuma Chocolat blanc	7, 00 €
Salade de fruits frais de saison	7, 00 €

MENU MOUSSAILLON

11,00€

Jambon melon
Ou
Truite melon



Le poisson ou la viande
Selon l'inspiration du chef



Glace vanille, sauce chocolat

MENU A 35 €

Foie gras de canard maison et son chutney figues et oranges amères, brioche à l'orange

Ou

Salade de homard et sa brunoise de légumes croquants



Blanc de barbue bien épais cuit vapeur, jus acidulé à la rhubarbe, légumes du moment

Ou

Onglet de veau à la plancha, réduction de sauce vin rouge et soja, pomme de l'île de Batz



Votre pâtisserie maison au choix

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Tous nos tarifs sont TTC, service inclus

La carte des allergènes et l'origine des viandes sont disponible à la caisse du restaurant