

AU MENU AUJOURD'HUI



NOS ENTREES A 7 EUROS :



- LES LANGOUSTINES DE LA CRIEE
- NOS RILLETES DE MERLU CRISTE MARINE
- LA VEGAN'ATTITUDE DU JOUR
- LA COCHONNAILLE BREIZH

NOS PLATS A 14 EUROS :



- PAD THAI VEGAN
- DUO DE POISSONS DU JOUR
- LE THON DE GROIX
- FILET DE POULET A LA BRETONNE
- LANGOUSTINES DE LA CRIEE VERSION GRANDE ASSIETTE

MENU A 19 EUROS

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT
AU CHOIX DANS LA CARTE

MENU A 24 EUROS

ENTREE + PLAT + DESSERT
AU CHOIX DANS LA CARTE

MENU KIFF DE GROIX A 16 EUROS

LE THON DE GROIX

-la recette des familles de Groix – avec PDT vapeur -

TCHUM POT

- gâteau traditionnel cuit au torchon, à découvrir ! -

ACCOMPAGNEMENT Selon les plats : RIZ BASMATI, PATES FRAICHES MAISON, PATES AU QUINOA BIO,
POMMES DE TERRE VAPEUR, FRITES MAISON, SALADE, GRENAILLE aux algues (BIO de Groix suivant arrivage).

NOS DESSERTS A 6 EUROS :

- TCHUM POT DE GROIX – Local, cuit au Torchon !
- NOTRE FAR BRETON
- PANNA COTTA
- ASSIETTE 3 FROMAGES ET SALADE
- GLACE 2 BOULES ET CHANTILLY (option ALCOOL 2cl SUPP. + 2 EUROS)
- LE DUO GOURMAND COMPOSE SELON L'INSPIRATION DU JOUR... renseignez-vous !

MENU P'TITS MOUSSES A 10 EUROS

Jusqu'à 10 ans

NUGGETS MAISON FRITES ou THON de GROIX

1 BOULE DE GLACE ou TCHUM

UN VERRE de DIABOLO ou de SIROP à l'eau.

CAFE 1 EURO

Images de nos Plats... →



web

En cuisine :

Le fait Maison, les vieilles recettes bretonnes, les produits locaux :
l'huile de homard, la criste marine,
le kari Gosse...

Prix Nets Boissons non comprises - Réservations 06-60-056-940