

AU MENU AUJOURD'HUI ... Jusqu'à épuisement des stocks !

MENU P'TITS MOUSSES A 12 EUROS

Jusqu'à 10 ans

NUGGETS MAISON FRITES ou THON de Groix PDT

1 BOULE DE GLACE ou TCHUM

UN VERRE de diabolo ou de sirop au choix 12cl

MENU A 24 EUROS

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

AU CHOIX DANS LA CARTE et SUGGESTIONS du JOUR

MENU A 29 EUROS

ENTREE + PLAT + DESSERT

AU CHOIX DANS LA CARTE et SUGGESTIONS du JOUR

NOS ENTREES A 9 EUROS :



LES LANGOUSTINES DE LA CRIEE

⇒ Langoustines pêche locale vivantes tout venant arrivage direct criée, avec mayonnaise Maison au kari Gosse.

NOS RILLETES DE POISSON A LA CRISTE MARINE

⇒ Rillettes de poisson du jour, citron, criste marine (plante côtière de Groix), kari Gosse et huile de homard.

LA COCHONNERIE BREIZH

⇒ Lard braisé, andouille de Guémené, petite salade, dés de Fars Oaled (spécialité d'Ouessant).

LA VEGAN'ATTITUDE DU JOUR

⇒ Crudités et préparation du moment suivant l'inspiration du Chef.

NOS PLATS A 19 EUROS :



VOIR NOS SUGGESTIONS DU JOUR SUR L'ARDOISE

⇒ Pêche locale de saison, sauce arrivage et l'inspiration du Chef... Accompagnement au choix.

THON A LA GROISILLONNE

⇒ Thon germon de ligne en sauce. Recette typique des marins de l'île de Groix. Accompagnement au choix.
Privilégiez les pommes de terre vapeur pour la version Traditionnelle !

FILET DE POULET A LA BRETONNE

⇒ Lamelles de blanc de poulet, sauce pomme, cidre, andouille, lardon et crème. Accompagnement au choix.

DUO DE POISSONS – Merlu, Lingue bleue (ou autre selon arrivage)

⇒ 2 pavés dans le filet. Sauce Armoricaïne façon Forban (kari Gosse, criste marine et huile de homard...)
Accompagnement au choix.

PAD THAI VEGAN

⇒ Légumes croquants, pâtes au quinoa Bio, sauce thaï, cuisson au Wok, cacahuètes. Notre plat Vegan.

LANGOUSTINES DE LA CRIEE VERSION GRANDE ASSIETTE

⇒ Langoustines pêche locale tout venant env. 300g, mayonnaise Maison au kari Gosse. Accompagnement au choix.

Accompagnement au choix à choisir pour votre plat :

- ⇒ Pommes de terre vapeur,
- ⇒ Grenailles aux algues,
- ⇒ Riz basmati,
- ⇒ Pâtes fraîches (tagliatelles),
- ⇒ Frites Maison.

+ En option le Supplément Fars Oaled : 2 euros.
Spécialité d'Ouessant (3 tranches servies en plus
de votre accompagnement).
100% Breizh et 100% Maison !!

NOS DESSERTS A 8 EUROS :

TCHUM POT DE GROIX (option pipette RHUM BEUDEFFIEN 1 ml SUPP. + 1 EURO) 

- ⇒ Spécialité de Groix, ancienne recette de gâteau cuit au torchon dans un faitout d'eau salée... Incontournable !
Une pensée pour José Calloch, disparu en 2020, grand défenseur de la culture Groisillonne... Cœur caramel lui aussi.

NOTRE FAR BRETON 

- ⇒ Notre recette du far breton aux pruneaux...

PANNA COTTA 

- ⇒ Légèrement vanillé. Nappage caramel beurre salé ou coulis de fruits selon fabrication du moment.

LE DESSERT DU JOUR...



- ⇒ Dépend de notre inspiration du jour... Renseignez-vous !

ASSIETTE 3 FROMAGES ET SALADE

- ⇒ Buchette de chèvre, camembert lait cru et fromage à pâte pressée, salade.

GLACE 2 BOULES ET CHANTILLY (option ALCOOL 2cl SUPP. + 2 EUROS)

- ⇒ Demandez les parfums ! Glaces et Sorbets. Alcool possible Lambig, rhum arrangé maison, vodka.

ET parfois NOS SUGGESTIONS DU JOUR ENTREE, PLAT ou DESSERT !



RHUM ARRANGE MAISON BEUDEFFIEN ; 5 € (4 cl)

CAFE : 1 EURO

Notre restaurant est OUVERT

TOUS LES SOIRS à partir de 19h15 SAUF DIMANCHE

Réservations 02-97-86-80-73 ou 06-27-88-30-41

Salles à l'étage et dans la taverne (pas dans le bar !)

Prix nets

Bon Appétit !

Groix, l'île des Thomas

