

HÔTEL DE LA MER – BRIGNOGAN

BISTROT LES CHARDONS BLEUS

À DÉGUSTER TOUTE LA JOURNÉE

ASSIETTES

SÉLECTION DE CHARCUTERIES - 9€
MAISON LE CLOS DU PONTIC À LANDIVISIAU

SÉLECTION DE FROMAGES - 9€
FRUITS SECS ET CONDIMENTS

CHARCUTERIES & FROMAGES – 12€

PETITE SALADE VERTE – 2,50€
VINAIGRETTE AU CIDRE

FRUITS DE MER ET POISSON

HUÎTRES DU FINISTÈRE N°3
LES 6 – 11€ LES 9 – 15€ LES 12 – 19€

LIEU JAUNE MARINÉ - 9€
CRÈME À L'ANETH ET CITRON VERT

CONSERVES ARTISANALES

RILLETES DE MAQUEREAU AU CURRY - 9€

RILLETES DE SARDINES À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE – 9€

PÂTÉ DE CAMPAGNE
À L'ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ - 9€

GOURMANDISES

PANNACOTTA À LA VANILLE ET
MIEL DE BRETAGNE 7€
ET SON COULIS

FAR BRETON AUX PRUNEAUX 4€

BROWNIES AU CHOCOLAT NOIR 5€

GLACES ET SORBETS – 1,50€ la boule
VANILLE / CHOCOLAT NOIR / CARAMEL AU BEURRE SALÉ / CAFÉ /
PISTACHE FRAISE / CASSIS / CITRON / FRAMBOISE /
MENTHE ET CHOCOLAT

MENU ENFANT (juqu'à 12 ans)
Entrée / Plat / Dessert-15€

MENU DU JOUR

SUR L'ARDOISE
AU DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE / PLAT / DESSERT – 19€
ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT – 16€
PLAT – 13€

SÉLECTION DE VINS

| BLANCS | 12cl | 75cl |
|--|------|--------|
| AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE / Domaine des Chesnais | 3€ | 18€ |
| VDF SAUVIGNON / Guy Saget | | 3€ 18€ |
| AOP PETIT CHABLIS / Domaine de l'Églantière | 5€ | 29€ |
| AOP QUINCY / Quartz | 5€ | 29€ |
| IGP CÔTES DE GASCOGNE / Villa Dria -moelleux | 5€ | 29€ |
| ROSÉS | | |
| IGP MÉDITERRANÉE – La S de Sumeire | 3€ | 18€ |
| AOP CÔTES DE PROVENCE – Château Reillane – Emoa | 5€ | 29€ |
| ROUGES | | |
| AOP BORDEAUX – BIO / Domaine Lorient des Guinots | 3€ | 18€ |
| AOP CABARDÈS – LES PLOTS / Famille Ramé | 4€ | 24€ |
| AOP SAUMUR CHAMPIGNY / Thierry Germain | 5€ | 28€ |
| AOP CÔTES DU RHÔNE – BIO / Château les Coccinelles | 5€ | 29€ |
| BULLES | | |
| AOP CRÉMANT DE LOIRE / Duc de Bellerive | 3€ | 18€ |
| AOP CHAMPAGNE / Duval Leroy Brut | 8€ | 49€ |