

MENU

PETIT DÉJEUNER

Inclus dans la nuitée mais accessible à tous le matin dès 9h00 les jours d'ouverture du Brunch

Boisson chaude (café, thé ou chocolat)
Un fruit de saison
Demi-baguette
Beurre fermier
Confiture et miel

BRUNCH

Service au restaurant de 11h00 à 14h30
(jeudi, vendredi, dimanche, lundi)

LE BRUNCH DU JOUR

Proposé à l'ardoise selon l'ambiance et les produits du moment,
notre brunch prend des airs de plat du jour

LE CLASSIQUE

Œufs, bacon, fromage
crudités et la sauce du jour
Pain, beurre fermier,
confiture et miel
Jus de pomme

LE VOYAGEUR

Poke Bowl
(salade hawaïenne)
Pain, beurre fermier,
confiture et miel
Jus de fruit

LE SPORTIF

Potage du jour
selon légumes de saison
Poissons fumés et crème citronnée
Crudités
Fromage blanc fermier

Tous nos brunchs sont accompagnés d'une boisson chaude au choix (café, thé ou chocolat)
sauf le brunch du jour

TAPAS

Service au restaurant de 18h00 à 21h30
(du vendredi au dimanche)

TRADITIONNELLES

LES INCONTOURNABLES
Tortillas
Patatas bravas
Tostadas

TERROIRS

LES PRODUITS D'ICI, TOUT SIMPLEMENT
Assortiment de charcuterie
Poissons fumés et rillettes de la mer
Assiette de fromages

TAPONNES*

LES TAPAS BRETONNES !
Potage du jour
Tartiflette BZH
Gravlax de canard

*Selon saison et disponibilité des produits,
quelques exemples de nos envies pour vous.

DESSERTS

Fromage blanc fermier et ses gourmandises
Salade de fruits de saison
Glaces artisanales
Pâtisserie du jour

BOISSONS

Pour accompagner votre repas, le midi ou le soir

Kombucha de Daniel Wright, Pineau des Charentes de la maison Brutus,
Bières Poèm brassées à Brest, Jus de pomme local, Tisane Goût Gloù de la pointe du Van
ou Whisky de la distillerie Moby Dick à la pointe du Raz,
nous vous proposons une carte originale et différente au gré des producteurs que nous aimons.

