

# L'Apéro!

## Les entrées

Palourdes roses des Glénan - farcies maison

- Les 6 : 7.50€ / Les 12 : 14.00€

Huitres creuses n°3 de l'Ile Tudy

- Les 6 : 12.50€ / Les 12 : 20.00€

Accras de morue

- Les 6 : 6.50€ / Les 12 : 12.00€

Rillettes de maquereau fumé au poivre - 8.00€

Servies avec des tartines de pain frais

Crevettes Torpilles Croustillantes - 7.50€

Crevettes entières enroulées d'une pâte filo - sauce tartare

Servies par 4

---

## Les burgers

Servis dans un pain Bio

Accompagnés de frites fraîches à double cuisson et salade

Burger - 17.00€

Steak haché bœuf, comté, bacon, tomate, cornichons, oignons rouges, salade

Burger Confit - 18.50€

Effiloché de canard, sauce barbecue, tomate, cheddar affiné, oignons rouges, salade

Burger végété - 16.50€

Galette de pois chiches et poivrons façon basquaise, comté, tomate, cornichons, oignons rouges, salade

Taxes et service compris. La liste des allergènes alimentaires est disponible sur simple demande.

## La Mer & Le Roll Signature

Accompagnés de frites fraîches à double cuisson

Moules Frites

- La classique - 15.50€

Marinière vin blanc, échalotes, persil

- La crème - 17.00€

Crème, persil

- L'Homarine - 18.50€

Sauce crème à la bisque de homard, safran et persil

Fish and chips - 17.00€

Filet de poisson (selon arrivage) préparé dans une pâte à la bière locale (Coreff), et sauce tartare

Fish and chips - Le Mix Salade - 18.00€

Filet de poisson (selon arrivage) préparé dans une pâte à la bière locale (Coreff), sauce tartare, frites ET salade

Lobster Roll "Ouest" - 27.00€

Pain brioché doré au beurre, chair de homard liée à la mayonnaise aux herbes aromatiques, fenouil et citron.

Petite salade verte - 4,00€

---

## A l'ardoise

Pièce de viande, plat cuisiné ou salade

---

Origine des viandes (Bœuf, porc, canard) France

## Les desserts

Salade de Freizh - 7,50€

Fraises de plougastel, nuage de chantilly

Panna Cotta à la mangue - 6,50€

Tiramisu - 7,50€

Classique mais avec une pointe de caramel au beurre salé

Moelleux au chocolat - 8,00€

Accompagné d'une boule de glace vanille

Les coupes glacées

Dame blanche - 8,00€

Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly

Coupe bigoudène - 8,00€

Glace vanille, sauce caramel au beurre salé, chantilly

Breizh Colonel - 8.50€

Sorbet pomme, lambig de Cornouaille

Affogato - 4,40€

Espresso que l'on verse sur une boule de glace à la vanille

Boule de glace - 2.50€ la boule / 4.90€ les 2

Vanille, fraise, chocolat, cassis, citron, caramel, mangue, rhum raisin, café

Supplément chocolat, chantilly ou caramel — 0.80€

---

## Menu enfant 12,50€

Moins de 12 ans

Aiguillettes de poulet panées - frites

Fish and chips

Moules marinières - frites

+ Une boule de glace au choix

---