

BRASSERIE LE CAFÉ DE CONLEAU

Bienvenue au Café de Conleau

Face à la mer, sur la presqu'île de Conleau,
notre brasserie vous invite à savourer une cuisine authentique
et iodée, inspirée par les trésors du Golfe du Morbihan.

Le Chef et son équipe mettent à l'honneur
les produits locaux, les retours de pêche et les spécialités de la mer,
en privilégiant les circuits courts et la fraîcheur.

Au menu : poissons délicatement cuisinés, fruits de mer d'exception
et plats de saison élaborés avec passion, pour une expérience gourmande, conviviale et respectueuse de l'environnement.

PLATS DU JOUR

La semaine du 09/02 au 15/02

Prix: 16,00€

Lundi 09 & Mardi 10 février :

Le Fondant de Poulet, Tagliatelles,
Sauce Forestière
&

Le Pavé de Saumon,
Purée de Courges aux Algues

Mercredi 11 & Jeudi 12 février :

La Côte de Porc, écrasé de Pommes de Terre,
Sauce Charcutière

&

Le Filet de Lieu Noir en Papillotte,
Beurre aux Petits Légumes

Vendredi 13 & Samedi 14 février :

Le Risotto de Champignons,
Chips de jambon de Pays

&

Le Duo de Poissons, Sauce Crustacée,
Carottes & Petit Pois

Samedi 14 & Dimanche 15 février :

Le Poulet Rôti, Pommes Frites
et son Jus de cuisson

&

Le Duo de Poissons, Sauce Crustacée,
Carottes & Petit Pois

Prix Nets - Service compris - Nos plats du jour changent chaque semaine, selon la pêche et la saison

BRASSERIE LE CAFÉ DE CONLEAU

Bienvenue au Café de Conleau

Face à la mer, sur la presqu'île de Conleau,
notre brasserie vous invite à savourer une cuisine authentique
et iodée, inspirée par les trésors du Golfe du Morbihan.

Le Chef et son équipe mettent à l'honneur
les produits locaux, les retours de pêche et les spécialités de la mer.

Bienvenue au Café de Conleau

Face à la mer, sur la presqu'île de Conleau,
notre brasserie vous invite à savourer une cuisine authentique
et iodée, inspirée par les trésors du Golfe du Morbihan.

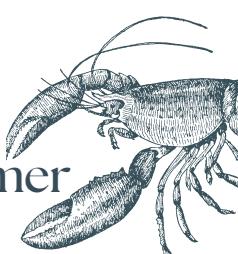
Le Chef et son équipe mettent à l'honneur les produits locaux, les retours de pêche et les spécialités de la mer, en privilégiant les circuits courts et la fraîcheur.

Les poissons sont délicatement cuisinés, les fruits de mer d'exception et les plats de saison élaborés avec passion, pour une expérience gourmande, conviviale et respectueuse de l'environnement.

Délices iodés

La famille ostréicole Richard
élève huîtres et coquillages avec passion
depuis plus d'un siècle, au Badel à Séné, au cœur du
Golfe du Morbihan.

| | les 6 | les 9 | les 12 |
|---|-------|---------|--------|
| Les huîtres creuses du Golfe du Morbihan n°2 | 13 € | 19,50 € | 26 € |
| L'assiette de langoustines 400 g <i>selon arrivage</i> | | 32,50 € | |
| L'assiette de crevettes roses, mayonnaise maison (280 g) | | 14 € | |
| La coupelle de bigorneaux (300/350 g) | | 15 € | |
| L'assiette de bulots (400 g) | | 14 € | |
| Le tourteau, mayonnaise maison (600 g) | | 16,50 € | |



Plateaux de fruits de mer

L'assiette du matelot

5 huîtres n°2, 200 g de langoustines,
8 crevettes, 100 g de bigorneaux,
5 à 6 bulots selon la taille

L'assiette du pêcheur

*1 tourteau,
5 huîtres n°2, 200 g de langoustines,
8 crevettes, 100 g de bigorneaux,
5 à 6 bulots selon la taille*

Entrées

| | | |
|--------------------------------|-------|------|
| Les œufs mayonnaise, salade | _____ | 10 € |
| La soupe de crustacés | _____ | 11 € |
| La cassolette de fruits de mer | _____ | 11 € |

Salade-repas

La salade de la presqu'île _____ 17 €
*salade verte, saumon gravlax, œuf dur, concombre, tomates,
toasts, crème à la ciboulette fraîche*

Poissons

L'aile de raie aux câpres, pommes vapeur 19,50 €

La choucroute du pêcheur 22,50 €
*duo de poissons, choux, pommes de terre,
crevettes, langoustines et beurre nantais*

Le filet de bar plancha, beurre nantais 20,50 €
pommes grenailles

Viandes

Le tartare de bœuf (180g), pommes frites_ 19,50 €
L'entrecôte plancha, sauce béarnaise,
pommes frites et sa salade verte 24 €

Le burger _____
Steak haché 150g, crème fromagère, salade
pommes frites

Le P'tit Marin

Le filet de poisson **OU** le steak haché accompagné de frites, riz ou légumes de saison

Le far breton **OU** la coupe de glace 2 boules

Les Apéritifs

| | |
|--|---------|
| Kir vin blanc 12cl | 6,50 € |
| Kir royal 12cl | 12,00 € |
| Coupe de Champagne 12cl | 11,00 € |
| Ricard, Le Pastis 2cl | 6,00 € |
| Martini Rouge, Blanc 6cl | 6,00 € |
| Pression (Grimbergen) 25cl | 4,80 € |
| Pression (Grimbergen) 50cl | 8,80 € |
| Americano Maison 12cl | 12,00 € |
| Whisky (Aberlour, Chivas 12 ans) 4cl | 12,00 € |
| Jus de fruits 25cl | 4,00 € |
| Orange, ananas, pomme, tomate | |
| Breizh Cola / Breizh Cola 0 / Breizh Tea 33 cl | 4,00 € |
| Orangina 25cl | 4,00 € |
| Schweppes Tonic/Agrumes 25cl | 4,00 € |
| Sirops à l'eau 25cl | 3,50 € |
| Menthe, grenade, fraise, pêche, citron vert, banane-kiwi | |

Les Boissons Chaudes et eaux

| | |
|---|--------|
| Expresso | 2,50 € |
| Double expresso | 5,00 € |
| Café crème | 3,10 € |
| Grand café crème | 5,90 € |
| Décaféiné | 2,50 € |
| Double décaféiné | 5,00 € |
| Cappuccino | 6,00 € |
| Thé | 3,80 € |
| Menthe, darjeeling, ceylan, earl grey, rooibos grenadine | |
| Infusion 25cl | 3,80 € |
| Camomille, verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe | |
| Plancoët plate/gaz 100cl | 4,80 € |
| Plancoët plate/gaz 50cl | 4,10 € |
| Ioz l'eau en carafe purifiée fraîche | |
| Plate ou Gazeuse 75cl | 2,00 € |
| <i>Eau rendue potable par traitements</i> | |

Fromages

L'assiette de 3 fromages _____ 9 €

Desserts

| | |
|--|--------|
| Le kouign amann, glace caramel au beurre salé | 9,50 € |
| Le far breton aux pruneaux parfumé au rhum | 9 € |
| Les profiteroles choux, sauce chocolat | 10 € |
| Le café gourmand _____ <i>duo de gourmandises du moment</i> | 10 € |

Glaces

| | |
|---|--------------|
| La coupe Colonel <i>sorbet citron, vodka</i> | 9 € |
| La coupe de Conleau <i>sorbet pomme verte, Fine de Bretagne</i> | 9 € |
| La coupe Carabreizh <i>pommes caramélisées, crème sucrée, glace et sauce au caramel au beurre salé</i> | 10 € |
| La coupe de glace artisanale, française <i>Maison Antolin, depuis 1916</i> | |
| 2 boules | 3 boules |
| 6,50€ | 8,50€ |

Parfums

Glaces : vanille, chocolat, caramel au beurre salé
Sorbets : pomme, fraise, citron, fruit de la passion, cassie

Pour les gourmands

Crème sucrée, sauce caramel au beurre salé maison ou chocolat maison - 1€

Le Champagne

75cl
Champagne « Théophile Roederer » 70,00€

Les Vins Bouteilles

| Les blancs : | 75cl | 50cl | 12.50cl |
|---|--------|--------|---------|
| AOC Muscadet sur lie Domaine de la Bretonnière | 24,00€ | 16,00€ | 5,00€ |
| AOC Menetou Salon Isabelle et Pierre Clement | 33,00€ | 24,00€ | 7,00€ |
| Sauvignon blanc vin de France Petit bourgeois | 23,00€ | 15,50€ | 5,00€ |
| AOC Côtes du Rhône Parallèle 45 (bio) | 25,00€ | 16,50€ | 5,50€ |
| IGP Chardonnay Domaine du Cleray | 24,00€ | 15,50€ | 5,00€ |
| Les rosés : | 75cl | 50cl | 12.50cl |
| AOP Côtes de Provence Charme des Demoiselles | 25,00€ | 16,50€ | 5,50€ |
| AOC Touraine Noble Joué (bio) | 23,00€ | 15,50€ | 5,00€ |
| Les rouges : | 75cl | 50cl | 12.50cl |
| AOC Bourgueil Cuvée Déchainée | 27,00€ | 17,50€ | 6,00€ |
| AOC Menetou Salon Isabelle et Pierre Clement | 33,00€ | 24,00€ | 7,00€ |
| AOC Côtes du Rhône Parallèle 45 (bio) | 25,00€ | 16,50€ | 5,50€ |
| AOC Côtes de Bordeaux Castillon Château Beynat (bio) | 27,00€ | 17,50€ | 6,00€ |