

BRASSERIE LE CAFÉ DE CONLEAU

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.

Nous vous invitons à découvrir nos suggestions du jour en plat unique ou en formule :

Plat du jour: 16€

Formule Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 21€

Formule Entrée - Plat - Dessert : 26€

PLATS DU JOUR *La semaine du 11/05 au 17/05*

Prix: 16€

Lundi 11 Mai et Mardi 12 Mai

Le Burger à la "Tomme de Kerbizien"

—★—
Le lieu fumé à la crème de poivrons rouges

Mercredi 13 Mai et Jeudi 14 Mai

La blanquette de lingue

—★—
La tranche de jambon braisée au porto, tagliatelles

Vendredi 15 Mai et Samedi 16 Mai

Le duo de poissons, sauce herbes, pommes grenailles

—★—
La brochette de volaille au citron, pommes dau

Dimanche 17 Mai

Le Poulet façon grand-mère, frites et salade verte

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

BRASSERIE LE CAFÉ DE CONLEAU

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.

Nous vous invitons à découvrir nos suggestions du jour en plat unique ou en formule :

Plat du jour: 16€

Formule Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 21€

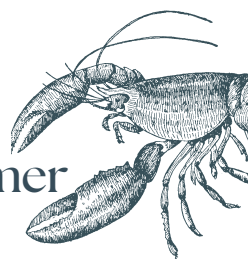
Formule Entrée - Plat - Dessert : 26€

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 selon arrivage			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 (400 g)			16,50 €

Plateaux de fruits de mer



L'assiette du matelot	32,50 €
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	42,50 €
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	6,50 €
La soupe de crustacés	11 €
La rilette de poissons du moment & ses toasts	11 €

Salade-repas / Poke Bowl

La salade de la presqu'île	17 €
<i>salade verte, saumon gravlax, œuf dur, concombre, tomates, toasts, crème à la ciboulette fraîche</i>	
Le Poke Bowl au poulet pané	17 €
<i>Riz, carottes, concombres, choux rouge, tomates, ananas, sauce Tentsuyu</i>	
Le Poke Bowl au saumon gravlax	17 €
<i>Riz, carottes, concombres, choux rouge, tomates, ananas, sauce Tentsuyu</i>	

Poissons

L'aile de raie aux câpres, pommes vapeur	19,50 €
La choucroute du pêcheur	22,50 €
<i>duo de poissons, choux, pommes de terre, crevettes, langoustines et beurre nantais</i>	
Le pavé de cabillaud et andouille de Guémené, écrasé de pommes de terre, beurre nantais	20,50 €

Viandes

Le tartare de bœuf au couteau (180g), pommes frites	19,50 €
L'entrecôte à la plancha, sauce béarnaise, pommes frites et sa salade verte	24 €
Le burger	22,50 €
<i>Steak haché 150g, Tomme de Kerbizien, salade, tomate, oignons, pommes frites</i>	

Le P'tit Marin (Jusqu'à 12 ans) 14 €

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 €
Américano Maison 12cl	12,00 €
Whisky (Aberlour, Chivas 12 ans) 4cl	12,00 €
Jus de fruits 25cl	4,00 €
<i>Orange, ananas, pomme, tomate</i>	
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 €
<i>Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron vert, banane-kiwi</i>	

Les Boissons Chaudes et eaux

Espresso	2,50 €
Double espresso	5,00 €
Café crème	3,10 €
Grand café crème	5,90 €
Décaféiné	2,50 €
Double décaféiné	5,00 €
Cappuccino	6,00 €
Thé	3,80 €
<i>Menthe, darjeeling, ceylan, earl grey, rooibos grenadine</i>	
Infusion 25cl	3,80 €
<i>Camomille, verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe</i>	
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 filtrée sur place</i>	

Fromages

L'assiette de 3 fromages	9 €
--------------------------	-----

Desserts

La mousse au chocolat	6,50 €
Le far breton aux pruneaux parfumé au rhum	9 €
Les profiteroles, sauce chocolat	10 €
Le café gourmand	10 €
<i>Trio de gourmandises du moment</i>	

Glaces

La coupe Colonel	9 €
<i>sorbet citron, vodka</i>	
La coupe de Conleau	9 €
<i>sorbet pomme verte, Fine de Bretagne</i>	
La coupe Carabreizh	10 €
<i>pommes caramélisées, crème sucrée, glace et sauce au caramel au beurre salé</i>	
La coupe Fruits Rouges	10 €
<i>compotée fruits rouges, sorbet fraise & framboise</i>	

La coupe de glace artisanale, française
Maison Antolin, depuis 1916

2 boules	3 boules
6,50€	8,50€

Parfums

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

Pour les gourmands

Chantilly, 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€