

LE CAFÉ DE CONLEAU

Brasserie

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.

Menu de la Presqu'île

Les 6 huîtres creuses du Golfe du Morbihan n°2

ou

Les petites langoustines (150 g)

ou

La salade de gésiers et magret fumé



Le lieu noir, sauce aux herbes, pommes grenailles et petits légumes

ou

Le travers de porc au miel, écrasé de pommes de terre



L'assiette de fromages, salade mêlée à l'huile de noix

ou

La nage de fruits rouges et sa glace

Menu 3 plats – 28,50 € servi le midi et le soir

Menu 2 plats (entrée - plat / plat - dessert) – 22 €
uniquement le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)

3-course menu – €28.50 Served at lunch and dinner

2-course menu (starter -main / main-dessert) – €22

Available at lunchtime only, Monday to Friday (excluding public holidays)

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 (600 g) _____			16,50 €
Le homard grillé de notre vivier - tarif selon grosseur _____			18,50 € les 100 g

Plateaux de fruits de mer

Nous sélectionnons les produits avec soin,
selon les arrivages du jour

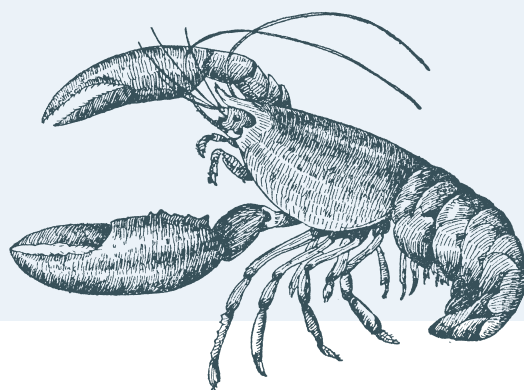
À déguster sur place ou à emporter sur commande

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 _____ 10 €
- ☯ La soupe de crustacés « maison » _____ 12 €
- La salade de feta et tomates confites _____ 12 €
- L'entrée du menu presque-île _____ 9 €

Salades-repas

- ♥ La salade de la presque-île _____ 17 €
salade verte, saumon gravlax, œuf dur, concombre, tomates, toasts, crème à la ciboulette fraîche

Poissons

Nous travaillons des produits, selon les arrivages et la saison.

- ♥ L'aile de raie aux câpres, pommes vapeurs _____ 19,50 €
- Le Poisson du menu de la presque-île _____ 16 €
- La choucroute du pêcheur _____ 22,50 €
trio de poissons, choux, pommes de terre et beurre nantais maison, crevettes et langoustines

☯ Moules frites

Recette marinière - selon arrivage

16 €

Viandes

Toutes nos viandes bovines, ovines et porcines sont d'origine française, à l'exception de l'agneau, issu de Nouvelle-Zélande.

- Le Breizh burger, pommes frites _____ 20 €
- ♥ Le tartare de bœuf, pommes frites _____ 19,50 €
- La viande du menu de la presque-île _____ 16 €
- Le faux-filet plancha, sauce béarnaise, pommes frites _____ 22 €

Fromages

L'assiette de 3 fromages _____ 9,50 €

Desserts

Merci de faire votre choix au moment de la commande.

☯ Le kouign amann, glace caramel au beurre salé _____ 9,50 €

☯ Le far breton aux pruneaux, fait-maison _____ 9 €

Les profiteroles, sauce chocolat maison _____ 10 €

Le dessert du menu presque-île _____ 8,50 €

Le café gourmand _____ 10 €
trio de gourmandises du moment

Glaces

La coupe Colonel _____ 9 €
sorbet citron, vodka

La coupe de Conleau _____ 9 €
sorbet pommes verte, Fine de Bretagne

☯ La coupe Carabreizh _____ 10 €
*pommes caramélisées, crème sucrée,
glace et sauce au caramel au beurre salé*

La coupe de glace artisanale, française - Maison Antolin, depuis 1916
2 boules _____ 6,50 €
3 boules _____ 8,50 €

Parfums

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

Pour les gourmands

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