

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

Les rillettes de thon à la ciboulette



La Julienne au chorizo doux et son risotto

ou

Le ½ coquelet, sauce cidre & son gratin dauphinois



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

ou

La verrine glacée du moment

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

Menu 2 plats (entrée - plat / plat - dessert) – 22 €
uniquement le midi du mardi 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, Tuesday 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

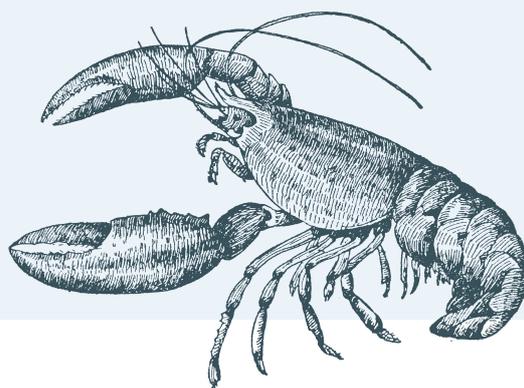
À déguster sur place ou à emporter sur commande

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 €
<i>salade verte, saumon gravlax, œuf dur, concombre, tomates, toasts, crème à la ciboulette fraîche</i>	

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 €
<i>trio de poissons, choux, pommes de terre et beurre nantais maison, crevettes et langoustines</i>	

☪ 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€