

Le Menu de la Presqu'île

2 plats, uniquement servis le midi du LUNDI au VENDREDI (HORS JOURS FERIES) 22,00 €
3 plats, servis le midi et le soir 28,50 €

Les Six Huîtres Creuses du Golfe du Morbihan N°2
A Plate of five Oysters

Ou

Les Petites Langoustines 150 g (Selon arrivage)
Bay Prawns 150 g (depending on arrival)

Ou

La Salade de Harengs et Pommes de Terre aux Œufs de Lump
Herring and Potato Salad with Lump Crab Roe

Le Pavé de Saumon, Fondue de Poireaux et Crème Safranée
The Salmon Fillet, Leek Fondue and Saffron Cream

Ou

La Côte de Porc Marinée au Citron, Mousseline de Carottes au Cumin
Marinated Pork Chop with Lemon, Carrot Mousseline with Cumin

L'Assiette de Fromages et sa Salade Mêlée à l'Huile de Noix
Cheese Plate with Salad and Nut Oil

Ou

La Verrine de Fruits Rouges, Mousse Mascarpone et Meringues
Red Fruit "Verrine," Mascarpone Mousse and Meringues

Le P'tit Mousse

15,50 €

Plat + Dessert

Le Filet de Poisson, Beurre Nantais

Ou

Le Steak Haché

Accompagné de :

Frites ou Riz ou Légumes du moment

Le Far Breton

Ou

La Coupe de Glace Deux Boules

(Jusqu'à 12 ans)

Carte Le Café de Conleau 2025

Prix Nets - Service compris – Nos menus sont modifiés chaque samedi.

Vous avez la possibilité de demander des contenants pour emporter votre repas non terminé

Les Plateaux de Fruits de Mer

Shellfish

(Nous travaillons avec des produits frais, disponibilité des Fruits de Mer selon arrivage)

(sur place ou à emporter sur commande)

L'Assiette du Matelot (sans Tourteau)	31,50 €
<i>(5 Huîtres n°2, Langoustines (200g), 8 Crevettes, Bigorneaux (100g), 5/6 Bulots)</i>	
<i>The Seafood Platter : 5 Oysters, Scampis (200g), 8 Praws, Whelks (100g), 5/6 Sea Snails</i>	
L'Assiette du Pêcheur	41,50 €
<i>(5 Huîtres n°2, Langoustines (200g), 8 Crevettes, Bigorneaux (100g), 5/6 Bulots, 1 Tourteau)</i>	
<i>The Seafood Platter : 5 Oysters, Scampis (200g), 8 Praws, Whelks (100g), 5/6 Sea Snails, 1 Crab</i>	

Les Fruits de Mer à la Carte

Shellfish



Huitres & Coquillages

Les Huîtres Creuses du Golfe du Morbihan N°2	les 6	13,00 €
<i>The Oysters</i>	les 9	19,50 €
	les 12	26,00 €

L'Assiette de Langoustines 400g (selon arrivage)	32,50 €
<i>Platter of Scampi (according to availability)</i>	
L'Assiette de Crevettes Roses Mayonnaise (280g)	14,00 €
<i>Platter of Prawns, Mayonnaise</i>	
La Coupelle de Bigorneaux (300/350g)	15,00 €
<i>Platter of Whelks</i>	
L'Assiette de Bulots (400g)	14,00 €
<i>Cup of Sea Snails</i>	
Le Tourteau Mayonnaise 600g	16,50 €
<i>Crab – Mayonnaise</i>	

Le Homard Grillé de notre Vivier

The Grilled Lobster from our Vivier

Tarif selon grosseur sur la base de 18,50 € les 100 Grammes
 (Nous travaillons avec des produits frais, disponibilité des Fruits de Mer selon arrivage)



Carte Le Café de Conleau 2025

Prix Nets - Service compris – Nos menus sont modifiés chaque samedi.

Vous avez la possibilité de demander des contenants pour emporter votre repas non terminé

Les Entrées

Starters

Les Œufs Mayonnaise, Salade et Saumon Fumé <i>Eggs with Mayonnaise, Salad and Smoked Salmon</i>	12,00 €
La Soupe de Crustacés « Maison » <i>Homemade Sea Food Soup</i>	12,00 €
La Salade de Harengs et Pommes de Terre aux Œufs de Lump <i>Herring and Potato Salad with Lump Crab Roe</i>	10,00 €
La Rillettes aux deux Saumons et ses Toasts <i>Homemade Rillettes with two salmons and toasts</i>	10,00 €

Notre Salade Repas

La Salade de La Presqu'île <i>Salade Verte, Saumon Gravlax, Œuf dur, Concombre, Tomates, Toasts</i> <i>Salad, Smoked Salmon, Egg, Cucumber, Tomatoes, Toasts</i>	17,00 €
--	---------

Les Moules Frites

(selon arrivage)

16,00 €

Les Poissons

Fish Dishes

(Nous travaillons des produits frais, disponibilité selon arrivage)

La Choucroute du Pêcheur Beurre Nantais <i>Sauerkraut of the Fisherman</i>	21,00 €
L'Aile de Raie aux Câpres <i>Skate with Caper Sauce</i>	19,50 €
Le Pavé de Saumon, Fondue de Poireaux et Crème Safranée <i>The Salmon Fillet, Leek Fondue and Saffron Cream</i>	16,00 €

Carte Le Café de Conleau 2025

Prix Nets - Service compris – Nos menus sont modifiés chaque samedi.

Vous avez la possibilité de demander des contenants pour emporter votre repas non terminé

Les Viandes

Meat

Le Tartare de Bœuf, Pommes Frites <i>Beef Tartare, French Fries</i>	19,50 €
L'Entrecôte Plancha, Sauce Béarnaise, Pommes Frites <i>Grilled Sirloin Steak, Béarnaise sauce, French Fries</i>	26,00 €
La Côte de Porc Marinée au Citron, Mousseline de Carottes au Cumin <i>Marinated Pork Chop with Lemon, Carrot Mousseline with Cumin</i>	16,00€

Origine Viande Bovine France

Le Fromage

Cheese

L'Assiette de 3 Fromages et Sa Petite Salade <i>The Platter of 3 Cheeses and a Small Salad</i>	9,50 €
---	--------

Les Desserts

Desserts

(À choisir au moment de la commande)
To be ordered at the beginning of the meal

Le Kouign Amann, Glace Caramel <i>Britany Desert and caramel ice cream</i>	9,50 €
Le Far Breton aux Pruneaux <i>Britany Desert with Prunes</i>	9,00€
Les Profiteroles au Chocolat <i>Chocolate Profiteroles</i>	12,00€
Le Café Gourmand <i>The three Mini Desserts with a Coffee</i>	9,00 €
La Verrine de Fruits Rouges, Mousse Mascarpone et Meringues' <i>Red Fruit "Verrine," Mascarpone Mousse and Meringues</i>	8,50€

Les Glaces

La Coupe Carabreizh <i>Caramelised Apples, Caramel Ice Cream Whipped Cream and Caramel Sauce</i>	12,00 €
La Coupe de Glaces 2 Boules <i>Two Scoops of Ice Cream</i>	7,00 €
La Coupe de Glaces 3 Boules <i>Three Scoops of Ice Cream</i>	10,00 €

Nos Parfums: Glaces: Vanille, Chocolat, Caramel

Sorbets : Pomme, Fraise, Citron, Fruits de la Passion, Cassis

Carte Le Café de Conleau 2025

Prix Nets - Service compris – Nos menus sont modifiés chaque samedi.

Vous avez la possibilité de demander des contenants pour emporter votre repas non terminé