LE CAFÉ DE CONLEAU

Brasserie

Formule du jour

La semaine du 9/11 au 15/11

Entrée + Plat + Dessert	Entrée / Dessert + Plat	Plat du jour
26 €	21 €	16 €

Lundi 9 & Mardi 10 Novembre

Le Columbo de poulet, riz

ou

La Cotriade

Mercredi 11 & Jeudi 12 Novembre

Le Foie de veau, beurre persillé, gratin dauphinois

ou

Les crevettes sauvages au curry breton, riz basmati

Vendredi 13 & Samedi 14 Novembre

La Bavette de Porc, sauce barbecue & Linguine

ou

Le Merlu, sauce aux herbes & pommes vapeur

Dimanche 15 Novembre

Le Poulet rôti façon grand-mère, frites, salade

Prix Nets - Service compris

LE CAFÉ DE CONLEAU

Brasserie

Dish of the day

Week of 9th to 15th of November

Starter+ Main course+ Dessert	Starter/ Dessert + Main course	Main course
26 €	21 €	16 €

Monday the 9th & Tuesday the 10th of November

Chicken "Colombo"

Or

Fish and fishsoup like "bouillabaisse"

Wednesday the 11th and Thursday the 12th of November

Veal Liver, parlsey butter , and gratin dauphinois

Or

Wild Bay schrimps, curry sauce ans basmati Rice

Friday the 13th & Saturday the 14th of November

Pork barbecue sauce, and liguine

Or

Cod fish herb sauce, and boiled potatoes

Sunday the 15th of November

Roast chicken, chips, salad

Net prices - Service included

LE CAFÉ DE CONLEAU
Brasserie

Bienvenue au 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.

Formule du jour - voir ardoise

Entrée + Plat + Dessert	Entrée / Dessert + Plat	Plat du jour
26 €	21 €	16 €

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	19,5	26
L'assiette de langoustines 500 g - selon arrivage			38
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)			16,5

Plateaux à déguster sur place ou à emporter sur commande (48h).
Nous sélectionnons les produits avec soin, selon les arrivages du jour.

L'assiette du matelot — 34,5 €
5 huîtres n°2, 8 crevettes,
200 g de langoustines,
100 g de bigorneaux,
5 à 6 bulots selon la taille

L'assiette du pêcheur — 44,5 €
1 tourteau
+ L'assiette du matelot

Le P'tit Marin
(Jusqu'à 12 ans)

Le filet de poisson **OU** le steak haché
accompagné de frites, riz ou légumes de saison
La mousse au chocolat **OU** 2 boules de glace — 14 €

Entrées

Les oeufs mayonnaise, salade	6,5
La soupe de poisson maison	11
Les rillettes de poisson du moment & ses toasts	11

Salades

La salade de la Presqu'île — 17
salade verte, saumon gravlax, oeuf dur, concombres, tomates confites, toasts, crème à la ciboulette fraîche

La salade de chèvre chaud — 17
salade verte, toasts chèvre - miel, tomates confites, jambon de pays

Poissons

L'aile de raie aux câpres, pommes vapeur — 19,5

La choucroute du pêcheur : duo de poissons, choux, pommes de terre, crevettes, langoustines et beurre nantais — 22,5

Le filet de bar — 21
poêlée de légumes, beurre nantais aux herbes

Viandes (origine France)

Le tartare de bœuf au couteau (non préparé) (180g), frites — 19,5
L'entrecôte (250 g) à la plancha, sauce béarnaise, frites et salade — 25

La cuisse de poulet — 17
sauce chasseur, frites

La côte de boeuf (env.1kg), sauce béarnaise, frites et salade — pour deux pers. 67

07.2026

Prix Nets - Service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande

Desserts

La mousse au chocolat	6,5
Le far Breton aux pruneaux parfumé au rhum	9
Les profiteroles, sauce chocolat	10
L'assiette de 3 fromages	9
Le café gourmand	10

Coupes de glace

La Conleau : sorbet pomme verte, fine de Bretagne	9
La Colonel : sorbet citron, vodka	9
La Carabreizh : pommes caramélisées, chantilly, glace et sauce au caramel au beurre salé maison	10
L'Exotique : compotée de fruits exotiques, sorbet passion	10

La coupe de glace artisanale française Fleur de Glace

2 boules	3 boules
6,5 €	8,5 €

Parfums
glaces : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, pistache
sorbets : pomme, fraise, citron, fruit de la passion, cassis, framboise

Pour les gourmands
chantilly, sauce caramel au beurre salé maison ou chocolat maison +1€

Apéritifs

Kir Breton / Vin Blanc (12 cl)	5,5 - 6,5
Kir royal (12 cl)	12
Coupe de Champagne (12 cl)	11
Martini blanc - rouge (6 cl)	6
Ricard - Pastis (2 cl)	6
Pression Grimbergen (25 - 50 cl)	4,8 - 8,8
Americano maison (12 cl)	12
Whisky - Aberlour, Chivas 12 ans (4 cl)	12

Cidre Brut (33 cl - 75 cl)	5 - 15
Jus de fruits Granini (25cl) pomme, pamplemousse, ananas, abricot, orange, tomate	4
Breizh cola / 0 / tea (33 cl)	4
Orangina (25 cl)	4
Schweppes tonic / agrumes (25 cl)	4
Sirop à l'eau / diabolo (25cl) menthe, cassis, grenadine, fraise, pêche, citron vert, orgeat, banane-kiwi	3,5 - 3,8

Boissons chaudes et eaux

Expresso - Double	2,5 - 5
Décaféiné - Double	2,5 - 5
Café crème - Grand	3,1 - 5,9
Cappuccino	6
Irish coffee	13

Thés ceylan, earl grey, caramel, vert, vert menthe, darjeeling, fruits rouges	3,8
Infusions verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe, camomille	3,8

	50 cl	1 L
Plancoët plate / gaz	4,1 €	4,8 €

Ioz
eau en carafe purifiée fraîche plate ou gazeuse (75 cl) — 3 €

Champagne

	75 cl	*50 cl*	*12,5 cl*
Champagne "Théophile Roederer"	75		11

Vins

BLANCS			
AOC Muscadet sur Lie, "Domaine de la Bretonnière"	24	16	5
AOC Menetou Salon, "Isabelle et Pierre Clément"	33	24	7
Sauvignon - vin de France, "Petit bourgeois"	23	15,5	5
AOC Côtes du Rhône - Bio, "Parallèle 45"	25	16,5	5,5
IGP Chardonnay, "Domaine du Cleray"	24	15,5	5
ROSÉS			
AOP Côtes de Provence, "Charme des demoiselles"	25	16,5	5,5
AOC Touraine - Bio, "Noble Joué"	23	15,5	5
ROUGES			
AOC Bourgueil, "Cuvée Déchainée"	27	17,5	6
AOC Menetou Salon, "Isabelle et Pierre Clément"	33	24	7
AOC Côtes du Rhône - Bio, "Parallèle 45"	25	16,5	5,5
AOC Côtes de Bordeaux - Bio, "Castillon Château Beynat"	27	17,5	6

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.