

# 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 22/06 au 28/06*

Lundi 22 Juin et Mardi 23 Juin

**Le Duo de poissons, crème aux herbes, pommes grenailles**



**L'Orzo au chorizo et émincé de dinde**

Mercredi 24 Juin et Jeudi 25 Juin

**Le Pavé de saumon, beurre au vin jaune, petit pois et haricots verts**



**Le Paleron braisé, écrasé de pommes de terre**

Vendredi 26 Juin et Samedi 27 Juin

**Le Lieu noir, sauce crustacés, riz et légumes du moment**



**Le Carré de porc rôti, sauce charcutière, galette de pommes de terre**

Dimanche 28 Juin

**Le poulet rôti façon grand-mère, pommes frites, salade**

*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 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)			16,50 €

## Plateaux de fruits de mer

**L'Assiette du Matelot** 34,50 €

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** 44,50€

1 Tourteau, 5 Huîtres n°2, 200 g de Langoustines, 8 Crevettes, 100 g de Bigorneaux, 5 à 6 Bulots selon la taille

**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

## Entrées

Les Oeufs mayonnaise, Salade	6,50 €
La Soupe de Poissons maison	11 €
La Rillettes de Poissons du moment & ses toasts	11 €

## Salade-repas / Poke Bowl

La Salade de la presqu'île Salade verte, Saumon gravlax, Oeuf dur, concombre, Tomates, Toasts, Crème à la Ciboulette Fraîche	17 €
Le Poke Bowl au poulet pané Riz, Carottes, Concombres, Choux Rouge, Tomates, Ananas, sauce Tentsuyu	17 €
Le Poke Bowl au saumon gravlax Riz, Carottes, Concombres, Choux Rouge, Tomates, Ananas, sauce Tentsuyu	17 €
Le Poke Bowl aux falafels Riz, Carottes, Concombres, Choux Rouge, Tomates, Ananas, sauce Tentsuyu	17 €

## Poissons

L'Aile de Raie aux câpres, pommes vapeur	19,50 €
La Choucroute du pêcheur Duo de Poissons, Choux, Pommes de Terre, Crevettes, Langoustines et Beurre Nantais	22,50 €
Le Pavé de Cabillaud et Andouille de Guémené, écrasé de pommes de terre, beurre nantais	20,50 €

## Viandes (Origine France)

Le Tartare de Bœuf au couteau (180g), frites	19,50 €
L'Entrecôte (250g) à la plancha, Sauce béarnaise, frites et sa salade verte	25,00€
Le Burger Steak haché 150g, Tomme de Kerbizien, salade, tomate, oignons, frites	19,50 €
La Côte de Boeuf (env.1kg), pour deux pers. Sauce béarnaise, frites et sa salade verte	67,00 €

