# LE CAFÉ DE CONLEAU

## Brasserie

## Formule du jour

La semaine du 26/10 au 1er/11

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

### Lundi 26 & Mardi 27 Octobre

**Le Fondant de volaille,** crème estragon, tagliatelles

ou

**Les Crevettes rôties au curry**, riz basmati

### Mercredi 28 & Jeudi 29 Octobre

**Les Tripes gratinées à la mode de Caen**

ou

**Le Pavé de saumon,** crème à l'oseille, pommes vapeur

### Vendredi 30 & Samedi 31 Octobre

**Le duo de poissons,** crème de crustacé, poêlée de légumes verts

ou

**L'Estouffade de boeuf bourguignonne,** pommes persillées

### Dimanche 1er Novembre

**Le Poulet rôti façon grand-mère,** frites, salade

*Prix Nets - Service compris*

# 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 |

Octobre Rose : un dessert gourmand, un geste solidaire : 2 € reversés à La Vannetaise

## 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.*