

LE CAFÉ DE CONLEAU

Brasserie

Formule du jour

La semaine du 21/09 au 27/09

Entrée + Plat + Dessert

26 €

Entrée / Dessert + Plat

21 €

Plat du jour

16 €

Lundi 21 & mardi 22 septembre

Le lieu fumé, poêlée de légumes verts, sauce au poivron rouge

ou

L'échine de porc rôtie à la moutarde, galette de pommes de terre

Mercredi 23 & jeudi 24 septembre

Le duo de poissons, pommes grenaille, beurre citronné

ou

La Cuisse de canard rôtie, gratin de pommes de terre, sauce poivre

Vendredi 25 & samedi 26 septembre

Le pavé de saumon, Riz basmati, sauce crustacés

ou

La saucisse de Toulouse rôtie aux oignons, écrasé de pommes de terre

Dimanche 27 septembre

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.

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
5 huîtres n°2, 8 crevettes,
200 g de langoustines,
100 g de bigorneaux,
5 à 6 bulots selon la taille

34,5 €

L'assiette du pêcheur
1 tourteau
+ Le plateau du matelot

44,5 €

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 €

Formule du jour - voir ardoise

Entrée + Plat + Dessert

26 €

Entrée / Dessert + Plat

21 €

Plat du jour

16 €

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 salade verte, saumon gravlax, oeuf dur, concombres, tomates confites, toasts, crème à la ciboulette fraîche	17
La salade de chèvre chaud salade verte, toasts chèvre - miel, tomates confites, jambon de pays	17

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 poêlée de légumes, beurre nantais aux herbes	21

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 sauce chasseur, frites	17
La côte de boeuf (env.1kg), sauce béarnaise, frites et salade	pour deux pers. 67

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 Maison Antolin,
depuis 1916

2 boules

6,5 €

3 boules

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 / Bourgogne aligoté (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 / Ø / tea (33 cl)	4
Orangina (25 cl)	4
Schweppes tonic / agrumes (25 cl)	4
Sirop à l'eau / diabololo (25cl) menthe, cassis, grenadine, fraise, pêche, citron vert, orgeat, banane-kiwi	3,5 - 3,8

Champagne

Champagne “Théophile Roederer”

75 cl	50 cl	12,5 cl
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

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
--	-----

Plancoët plate / gaz

50 cl

4,1 €

1 L

4,8 €

Ioz

eau en carafe purifiée fraîche
plate ou gazeuse (75 cl)

3 €

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