

Le Menu de la Presqu'île

2 plats, uniquement servi le midi du LUNDI au VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS) 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

Le Carpaccio de Bœuf au Parmesan

Beef Carpaccio and Parmesan

La Lingue Vapeur, Carottes Vichy et Pommes Vapeur

The Steamed Ling, Vichy carrots and Steamed Potatoes

Ou

L'Emincé de Porc Tex-Mex, Galette de Pommes de Terre

The Tex-Mex Pork Slices with Potatoes

L'Assiette de Fromages et sa Salade Mêlée à l'Huile de Noix

Cheese Plate with Salad and Nut Oil

Ou

La Tartelette Citron Meringuée

The Lemon and Meringue Tart

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



Huitres & Coquillages

Les Huîtres Creuses du Golfe du Morbihan N°2	les 6	13,00 €
	les 9	19,50 €
	les 12	26,00 €

The Oysters

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	12,00 €
<i>Eggs with Mayonnaise, Salad and Smoked Salmon</i>	
La Soupe de Crustacés « Maison »	12,00 €
<i>Homemade Sea Food Soup</i>	
Le Carpaccio de Bœuf au Parmesan	10,00 €
<i>Beef Carpaccio and Parmesan</i>	
La Rillettes aux deux Saumons et ses Toasts	10,00€
<i>Homemade Rillettes with two salmon and toasts</i>	

Notre Salade Repas

La Salade de La Presqu'île	17,00 €
<i>Salade Verte, Saumon Gravlax, Œuf dur, Concombre, Tomates, Toasts</i>	
<i>Salad, Smoked Salmon, Egg, Cucumber, Tomatoes, Toasts</i>	
La Salade Campagnarde	18,00 €
<i>Salade Verte, Rosette, Andouille, Jambon de Pays, Jambon Blanc et Cornichons</i>	
<i>Salad, Dry Sausage, Andouille, Dry Ham, Ham and Pickles</i>	

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	21,00 €
<i>Sauerkraut of the Fisherman</i>	
L'Aile de Raie aux Câpres	19,50 €
<i>Skate with Caper Sauce</i>	
La Lingue Vapeur, Carottes Vichy et Pommes Vapeur	16,00€
<i>The Steamed Ling, Vichy carrots and Steamed Potatoes</i>	

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 €
L'Emincé de Porc Tex-Mex, Galette de Pommes de Terre <i>The Tex-Mex Pork Slices with Potatoes</i>	16,00€
<u>Origine Viande Bovine France</u>	

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 Tartelette Citron Meringuée <i>The Lemon and Meringue Tart</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