

LE CAFÉ DE CONLEAU

Brasserie

Bienvenue au Café de Conleau

Face à la mer, sur la presqu'île de Conleau,
notre brasserie vous invite à savourer une cuisine authentique
et iodée, inspirée par les trésors du Golfe du Morbihan.

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.

Au menu : poissons délicatement cuisinés, fruits de mer d'exception
et plats de saison élaborés avec passion, pour une expérience gourmande,
conviviale et respectueuse de l'environnement.

Menu de la Presqu'île

❖ Les 6 huîtres creuses du Golfe du Morbihan n°2

ou

Le carpaccio de boeuf, salade et parmesan

ou

La cassolette de fruits de mer



Le duo de poissons, crème de langoustines, écrasé de pommes de terre

ou

L'andouillette, sauce Moutarde



❖ L'assiette de fromages, salade mêlée à l'huile de noix

ou

Le Moelleux aux noix, compotée de poires

Menu 3 plats – 28,50 € servi le midi et le soir

Menu 2 plats (entrée - plat OU plat - dessert) – 22,00 €

Eau microfiltrée “loz” 50 cl & café espresso inclus
uniquement le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)

3-course menu – €28.50 Served at lunch and dinner

2-course menu (starter -main / main-dessert) – €22

Available at lunchtime only, Monday to Friday (excluding public holidays)

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 400 g - selon arrivage				32,50 €
♡ 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 (600 g)				16,50 €
Le homard grillé de notre vivier - tarif selon grosseur				18,50 €
				les 100 g

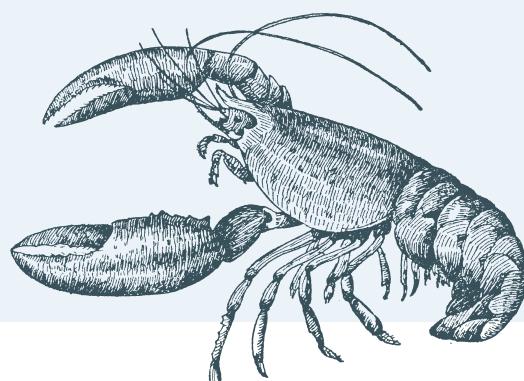
Plateaux de fruits de mer

Nous sélectionnons les produits avec soin,
selon les arrivages du jour

À déguster sur place ou à emporter sur commande

L'assiette du matelot	32,50 €
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	42,50 €
1 tourteau, 5 huîtres n°2, 200 g de langoustines, 8 crevettes, 100 g de bigorneaux, 5 à 6 bulots selon la taille	



Entrées

Les œufs mayonnaise, salade	10 €
❖ La soupe de crustacés « maison »	12 €
La salade de chèvre chaud et jambon de bayonne	12 €
L'entrée du menu de la presqu'île	9 €
La cassolette de fruits de mer	9 €

Salades-repas

❖ La salade de la presqu'île <i>salade verte, saumon gravlax, œuf dur, concombre, tomates, toasts, crème à la ciboulette fraîche</i>	17 €
---	------

Poissons

Nous travaillons des produits, selon les arrivages et la saison.

❖ L'aile de raie aux câpres, pommes vapeurs	19,50 €
Le Poisson du menu de la presqu'île	16 €
La choucroute du pêcheur <i>trio de poissons, choux, pommes de terre et beurre nantais maison, crevettes et langoustines</i>	22,50 €

Viandes

Toutes nos viandes bovines, ovines et porcines sont d'origine française, à l'exception de l'agneau, issu de Nouvelle-Zélande.

❖ Le tartare de bœuf, pommes frites	19,50 €
La viande du menu de la presqu'île	16 €
Le faux-filet plancha, sauce béarnaise, pommes frites	22 €

= kids =
MENU

15,50€ (Jusqu'à 12 ans)

Filet de Poisson **OU** Steak Haché
accompagné de frites, riz ou légumes de saison

-
Far Breton **OU** Coupe de Glace 2 boules

Fromages

L'assiette de 3 fromages

9,50 €

Desserts

Merci de faire votre choix au moment de la commande.

❖ Le kouign amann, glace caramel au beurre salé	9,50 €
❖ Le far breton aux pruneaux, fait-maison	9 €
Les profiteroles, sauce chocolat maison	10 €
Le dessert du menu presqu'île	8,50 €
Le café gourmand <i>trio de gourmandises du moment</i>	10 €

Glaces

La coupe Colonel <i>sorbet citron, vodka</i>	9 €
La coupe de Conleau <i>sorbet pommes verte, Fine de Bretagne</i>	9 €
❖ La coupe Carabreizh <i>pommes caramélisées, crème sucrée, glace et sauce au caramel au beurre salé</i>	10 €
La coupe de glace artisanale, française - Maison Antolin, depuis 1916	
2 boules	6,50 €
3 boules	8,50 €

Parfums

Glaces : vanille, chocolat, caramel au beurre salé
Sorbets : pomme, fraise, citron, fruits de la passion, cassis

Pour les gourmands

Crème sucrée, sauce caramel au beurre salé maison ou chocolat maison - 1€