

BRASSERIE LE CAFÉ DE CONLEAU

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.

PLATS DU JOUR

La semaine du 16/02 au 22/02

Prix: 16,00€

Lundi 16 février et Mardi 17 février

Le Dos de Cabillaud, fondue de poireaux
jus de canard monté au beurre

Le Boudin Noir Rôti aux Deux Pommes

Mercredi 18 février et Jeudi 19 février

Le Fondant Poulet, Sauce Forestière et Pommes Dauphines
Le Filet de Lieu, Crème à l'Estragon, Riz et Légumes du moment

Vendredi 20 février et Samedi 21 février

L'escalope de Saumon Panée aux Algues et Mousseline de Légumes
Le Mignon de Porc aux Chorizo et Gratin de Pommes de Terre

Dimanche 22 février:

Le poulet rôti frites, salade
L'escalope de Saumon Panée aux Algues et Mousseline de Légumes

Prix Nets - Service compris - Nos plats du jour changent chaque semaine, selon la pêche et la saison

BRASSERIE LE CAFÉ DE CONLEAU

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

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 €
--	---------

Plateaux de fruits de mer



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

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

Entrées

Les œufs mayonnaise, salade	10 €
-----------------------------	------

La soupe de crustacés	11 €
-----------------------	------

La cassolette de fruits de mer	11 €
--------------------------------	------

Salade-repas

La salade de la presqu'île	17 €
----------------------------	------

salade verte, saumon gravlax, œuf dur, concombre, tomates,
toasts, crème à la ciboulette fraîche

Poissons

L'aile de raie aux câpres, pommes vapeur	19,50 €
--	---------

La choucroute du pêcheur	22,50 €
--------------------------	---------

duo de poissons, choux, pommes de terre,
crevettes, langoustines et beurre nantais

Le filet de bar plancha, beurre nantais pommes grenailles	20,50 €
--	---------

Viandes

Le tartare de bœuf (180g), pommes frites	19,50 €
--	---------

L'entrecôte plancha, sauce béarnaise, pommes frites et sa salade verte	24 €
---	------

Le burger	22,50 €
-----------	---------

Steak haché 150g, crème fromagère, salade
pommes frites

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

Les Apéritifs

Kir vin blanc 12cl	6,50 €
Kir royal 12cl	12,00 €
Coupe de Champagne 12cl	11,00 €
Ricard, Le Pastis 2cl	6,00 €
Martini Rouge, Blanc 6cl	6,00 €
Pression (Grimbergen) 25cl	4,80 €
Pression (Grimbergen) 50cl	8,80 €
Américano Maison 12cl	12,00 €
Whisky (Aberlour, Chivas 12 ans) 4cl	12,00 €
Jus de fruits 25cl	4,00 €
<i>Orange, ananas, pomme, tomate</i>	
Breizh Cola / Breizh Cola Ø / Breizh Tea 33 cl	4,00 €
Orangina 25cl	4,00 €
Schweppes Tonic/Agrumes 25cl	4,00 €
Sirops à l'eau 25cl	3,50 €
<i>Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron vert, banane-kiwi</i>	

Les Boissons Chaudes et eaux

Expresso	2,50 €
Double expresso	5,00 €
Café crème	3,10 €
Grand café crème	5,90€
Décaféiné	2,50 €
Double décaféiné	5,00 €
Cappuccino	6,00 €
Thé	3,80 €
<i>Menthe, darjeeling, ceylan, earl grey, rooibos grenadine</i>	
Infusion 25cl	3,80 €
<i>Camomille, verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe</i>	
Plancoët plate/gaz 100cl	4,80€
Plancoët plate/gaz 50cl	4,10€
Ioz l'eau en carafe purifiée fraîche	
Plate ou Gazeuse 75cl	2.00 €
<i>Eau rendue potable par traitements</i>	

Fromages

L'assiette de 3 fromages	9 €
--------------------------	-----

Desserts

Le kouign amann, glace caramel au beurre salé	9,50 €
Le far breton aux pruneaux parfumé au rhum	9 €
Les profiteroles choux, sauce chocolat	10 €
Le café gourmand	10 €
<i>duo de gourmandises du moment</i>	

Glaces

La coupe Colonel	9 €
<i>sorbet citron, vodka</i>	
La coupe de Conleau	9 €
<i>sorbet pomme verte, Fine de Bretagne</i>	
La coupe Carabreizh	10 €
<i>pommes caramélisées, crème sucrée, glace et sauce au caramel au beurre salé</i>	

La coupe de glace artisanale, française Maison Antolin, depuis 1916	
2 boules	3 boules
6,50€	8,50€

Parfums

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

Pour les gourmands

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

Le Champagne

	75cl
Champagne « Théophile Roederer »	70,00€

Les Vins Bouteilles

Les blancs :	75cl	50cl	12.50cl
AOC Muscadet sur lie			
Domaine de la Bretonnière	24,00€	16,00€	5,00€
AOC Menetou Salon			
Isabelle et Pierre Clement	33,00€	24,00€	7,00€
Sauvignon blanc vin de France			
Petit bourgeois	23,00€	15,50€	5,00€
AOC Côtes du Rhône			
Parallèle 45 (bio)	25,00€	16,50€	5,50€
IGP Chardonnay			
Domaine du Cleray	24,00€	15,50€	5,00€
Les rosés :	75cl	50cl	12.50cl
AOP Côtes de Provence			
Charme des Demoiselles	25,00€	16,50€	5,50€
AOC Touraine			
Noble Joué (bio)	23,00€	15,50€	5,00€
Les rouges :	75cl	50cl	12.50cl
AOC Bourgueil			
Cuvée Déchainée	27,00€	17,50€	6,00€
AOC Menetou Salon			
Isabelle et Pierre Clement	33,00€	24,00€	7,00€
AOC Côtes du Rhône			
Parallèle 45 (bio)	25,00€	16,50€	5,50€
AOC Côtes de Bordeaux			
Castillon Château Beynat (bio)	27,00€	17,50€	6,00€