

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 02/02 au 08/02

Prix: 16,00€

Lundi 02 février:

Le Travers de Porc, Ses Grenailles Rôties
et Sa Sauce Barbecue

Mardi 03 février:

Le Cabillaud Accompagné de Son Riz Pilaf
et Sa Sauce Curry

Mercredi 04 février:

Le Suprême de Poulet
et Ses Petits Pois à la Française

Jeudi 05 février:

Le Merlu et Sa Sauce aux Herbes
Accompagné de Ses Pommes de Terre Grenaille

Vendredi 06 février:

La Saucisse Bretonne,
Accompagnée de Sa Purée de Pomme de Terre
et de Son Jus Réduit

Samedi 07 février:

Le Lieu Noir et Sa Sauce à l'Orange
Accompagné de Son Flan d'Epinard

Dimanche 08 février:

La Blanquette de sot-l'y-laisse de Dinde
Accompagné de Son Riz Pilaf

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 _____ 32,50 €
selon arrivage

L'assiette de crevettes roses, _____ 14 €
mayonnaise maison (280 g)

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 _____ 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 _____ 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 _____ 20,50 €
pommes grenailles

Viandes

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

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

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€ |