

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 huîtres creuses du Golfe du Morbihan n°2 les 6 13 € les 9 19,50 € les 12 26 €

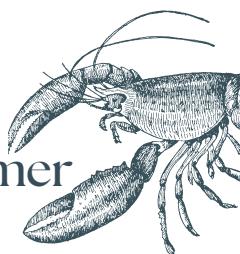
L'assiette de langoustines 400 g 32,50 €
selon arrivage

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 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 €
Americano Maison 12cl	12,00 €
Whisky (Aberlour, Chivas 12 ans) 4cl	12,00 €
Jus de fruits 25cl	4,00 €
Orange, ananas, pomme, tomate	
Breizh Cola / Breizh Cola 0 / Breizh Tea 33 cl	4,00 €
Orangina 25cl	4,00 €
Schweppes Tonic/Agrumes 25cl	4,00 €
Sirops à l'eau 25cl	3,50 €
Menthe, grenade, fraise, pêche, citron vert, banane-kiwi	

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 €
Menthe, darjeeling, ceylan, earl grey, rooibos grenadine	
Infusion 25cl	3,80 €
Camomille, verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe	
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 €

duo de gourmandises du moment

Glaces

La coupe Colonel <i>sorbet citron, vodka</i>	9 €
La coupe de Conleau <i>sorbet pomme 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 <i>Maison Antolin, depuis 1916</i>	
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

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€