

BRASSERIE LE CAFÉ DE CONLEAU

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.

Nous vous invitons à découvrir nos suggestions du jour en plat unique ou en formule :

Plat du jour : 16€

Formule Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 21€

Formule Entrée - Plat - Dessert : 26€

PLATS DU JOUR *La semaine du 3/08 au 9/08*

Lundi 3 Août et Mardi 4 Août

La Cuisse de pintade rôtie au thym, galette de pommes de terre



Le Lieu fumé, crème ciboulette, caviar d'aubergines

Mercredi 5 Août et Jeudi 6 Août

Le Faux-filet plancha, pommes frites, sauce marchand de vin



Le Pavé de saumon aux algues, écrasé de pommes de terre

Vendredi 7 Août et Samedi 8 Août

L'Espadon plancha, Poêlée de légumes verts, sauce poivron



L'Escalope de dinde, sauce crème et champignons, linguine

Dimanche 9 Août

Le Poulet rôti façon grand-mère, pommes frites, salade

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

BRASSERIE LE CAFÉ DE CONLEAU

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.

Nous vous invitons à découvrir nos suggestions du jour en plat unique ou en formule :

Plat du jour: 16€

Formule Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 21€

Formule Entrée - Plat - Dessert : 26€

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 500 g Selon arrivage			38€
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 (400 g)			16,50 €

Plateaux de fruits de mer

L'Assiette du Matelot	34,50 €
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	44,50€
1 Tourteau, 5 Huîtres n°2, 200 g de Langoustines, 8 Crevettes, 100 g de Bigorneaux, 5 à 6 Bulots selon la taille	

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

Entrées

Les Oeufs mayonnaise, salade	6,50 €
La Soupe de poissons maison	11 €
La Rillettes de poissons du moment & ses toasts	11 €

Salade-repas / Poke Bowl

La Salade de la presqu'île <i>Salade verte, Saumon gravlax, Oeuf dur, Concombres, Tomates, Toasts, Crème à la Ciboulette Fraîche</i>	17 €
Le Poke Bowl au poulet pané <i>Riz, Carottes, Concombres, Choux Rouge, Tomates, Ananas, Sauce Tentsuyu</i>	17 €
Le Poke Bowl au saumon gravlax <i>Riz, Carottes, Concombres, Choux Rouge, Tomates, Ananas, Sauce Tentsuyu</i>	17 €
Le Poke Bowl aux falafels <i>Riz, Carottes, Concombres, Choux Rouge, Tomates, Ananas, Sauce Tentsuyu</i>	17 €

Poissons

L'Aile de raie aux câpres, pommes vapeur	19,50 €
La choucroute du pêcheur <i>Duo de Poissons, Choux, Pommes de Terre, Crevettes, Langoustines et Beurre Nantais</i>	22,50 €
Le pavé de cabillaud et andouille de guémené, écrasé de pommes de terre, beurre nantais	20,50 €

Viandes (Origine France)

Le Tartare de Bœuf au couteau (180g), frites	19,50 €
L'Entrecôte (250g) à la plancha, Sauce béarnaise, frites et sa salade verte	25,00€
Le Burger <i>Steak haché 150g, Tomme de Kerbizien, Salade, Tomate, Oignons, Frites</i>	19,50 €
La Côte de Boeuf (env.1kg), pour deux pers. Sauce béarnaise, frites et sa salade verte	67,00 €

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 0 / Breizh Tea 33 cl	4,00 €
Orangina 25cl	4,00 €
Schweppes Tonic/Agrumes 25cl	4,00 €
Sirop 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 filtrée sur place</i>	

Fromages

L'Assiette de 3 Fromages	9 €
--------------------------	-----

Desserts

La Mousse au Chocolat	6,50 €
Le Far Breton aux Pruneaux parfumé au Rhum	9 €
Les Profiteroles, Sauce Chocolat	10 €
Le Café Gourmand	10 €
<i>Trio 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 Fruits Rouges	10 €
<i>Compotée Fruits Rouges, Sorbet Fraise & Framboise</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, pistache	
Sorbets : pomme, fraise, citron, fruit de la passion, cassis, framboise	

Pour les gourmands

Chantilly, Caramel au Beurre Salé maison ou Chocolat Maison + 1,00€

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€