

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 13/07 au 19/07*

Lundi 13 Juillet et Mardi 14 Juillet

Le Filet de lieu noir fumé, sauce poivron, caviar d'aubergines



La Brochette de boeuf au paprika fumé, frites

Mercredi 15 Juillet et Jeudi 16 Juillet

Le Dos de saumon, crème crustacé, boulgour aux petits légumes



Le Mignon de porc, crème de chorizo, galette de pommes de terre

Vendredi 17 Juillet et Samedi 18 Juillet

Les Queues de crevettes, sauce au curry breton, riz basmati



La Cuisse de canard rôti, sauce poivre vert, linguine

Dimanche 19 Juillet

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 Ø / 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€