

# BIENVENUE AU CAFE DE CONLEAU

## Le Menu de La Presqu'île

**2 plats, uniquement servi le midi du LUNDI au VENDREDI** **21,50 €**  
(HORS JOURS FERIES)

**3 plats, servis le midi et le soir** **27,50 €**

*Les Cinq Huîtres Creuses du Golfe du Morbihan*

*Ou*

*La Soupe de Betterave et Framboise, Tofu Mariné*

*Ou*

*La Nage de Crevettes Roses aux Petits Légumes*

\* \* \* \* \*

*Le Sauté de Porc à la Moutarde, Confiture d'Oignons et Echalotes*

*Ou*

*Le Saumon, Ebly aux Olives, Coulis de Poivrons Rouges*

\* \* \* \* \*

*Le Trio de Fromages et sa Salade Mêlée*

*Ou*

*La Coupe Fraîcheur aux Fruits Rouges*

*Ou*

*Le Fondant Chocolat Caramel au Beurre Salé*

**P'tit MOUSSE 15,50 €**

**Plat + Dessert**

(Jusqu'à 12 ans)

*Le Jambon Blanc*

**ou**

*Le Filet de Poisson, Beurre Nantais*

**ou**

*Le Steak Haché*

*Accompagné de Frites **ou** Riz **ou** Légumes du moment*

\* \* \* \* \*

*La Coupe de Glace Deux Boules*



## Les Fruits de Mer

### Seafood

(Nous travaillons avec des produits frais, disponibilité des Fruits de Mer selon arrivage)

<b>L'Assiette du Matelot</b> (sans Tourteau) (5 Huîtres, Langoustines (200g), Bigorneaux (100g), 5/6 Bulots, 8 Crevettes) <i>Seafood Platter</i>		<b>30,50 €</b>
<b>L'Assiette du Pêcheur</b> (5 Huîtres, Langoustines (200g), Bigorneaux (100g), 1 Tourteau, 5/6 Bulots, 8 Crevettes) <i>Seafood Platter</i>		<b>40,50 €</b>
<b>L'Assiette de Langoustines 400g</b> (selon arrivage) <i>Platter of Scampi (according to availability)</i>		<b>29,50 €</b>
<b>Le Tourteau Mayonnaise 600g</b> <i>Crab – mayonnaise</i>		<b>15,50 €</b>
<b>L'Assiette de Crevettes Roses Mayonnaise</b> (280g) <i>Platter of Prawns, Mayonnaise</i>		<b>14,00 €</b>
<b>L'Assiette de Bulots</b> (400g) <i>Cup of Sea Snails</i>		<b>14,00 €</b>
<b>La Coupelle de Bigorneaux</b> (300/350g) <i>Platter of whelks</i>		<b>15,00 €</b>
<b>Les Huîtres Creuses du Golfe du Morbihan</b> <i>Oysters</i>	les 6	<b>13,00 €</b>
	les 9	<b>19,50 €</b>
	les 12	<b>26,00 €</b>



## Le Homard Grillé de notre Vivier

Tarif selon grosseur sur la base de 18,50 € les 100 Grammes

(Nous travaillons avec des produits frais, disponibilité des Fruits de Mer selon arrivage)

## Les Entrées

### Starters

 <b>Le Saumon Gravlax « Maison » et ses Condiments</b> <i>Salmon « home made »</i>	<b>13,00 €</b>
<b>Les Entrées du Menu Presqu'île</b> (Hors Huîtres)	<b>9,00 €</b>

## Les Salades Repas

 <b>La Salade de La Presqu'île</b> <i>Salade Verte, Saumon Gravlax, Œuf dur, Concombre, Tomates, Toasts</i> <i>Salad, Smoke Salmon, Egg, cucumber, Tomatoes, toast</i>	<b>17,00 €</b>
---	----------------

## LES POISSONS

### Fish dishes



**La Choucroute du Pêcheur Beurre Nantais**  
*The sauerkraut of the fisherman*

19,50 €

**Le Poisson du Menu Presqu'île**

15,00 €

**L'Aile de Raie aux Câpres**  
*Skate with caper sauce*

18,50 €

## LES VIANDES

### Meat



**Le Tartare de Bœuf, Pommes Frites**  
*Haché minute, environ 180gr*

18,50 €

**La Pièce de Bœuf, Pomme Frites, Sauce au Poivre**  
*Sirloin and fries*

19,00 €

**La Viande du Menu Presqu'île**  
*Meat of the menu*

15,00 €

## Le Fromage

### Cheese

**Le Trio de Fromages, Salade Verte**  
*Cheese served with salad*

8,00 €

**La Trappe de Timadeuc, Salade Verte**  
*Breton Cheese served with salad*

8,00 €

## LES DESSERTS

### Desserts



**Le Kouign Amann, Glace Caramel** *Breton Dessert*

9,50 €

**Le Far Breton** *Breton Dessert*

7,00 €

**Le Dessert du Menu Presqu'île** *Dessert of the menu*

8,50 €

**Le Café Gourmand** *3 mini Desserts with a coffee*

9,00€

## LES GLACES

### Ice cream

**La Coupe 2 Boules**  
*2 Ice cream coupe*

6,00 €

**La Coupe 3 Boules**  
*3 Ice cream coupe*

9,00 €

### Nos Parfums :

**Glaces :** Vanille, Chocolat, Caramel

**Sorbets :** Pomme cidre, Fraise, Citron, Fruits de la Passion, Cassis



Nous prenons les Commandes pour le Déjeuner de : 12h15 à 14h15 / le Dîner de : 19h15 à 21h15  
Les Factures se règlent comptant sauf accord écrit avec la direction.