



Planches Apéro

Assortiment de charcuterie 15.90€

Fromage et charcuterie 15.90€


La Croustillante 15.90€

bâtonnets de mozzarella frits, calamars frits, oignons rings, mayonnaise au curry & sauce tartare

Les Entrées


Œufs mimosa, brunoise de chorizo	7.50
Duo de chèvre au miel, jambon de pays	8.90
St-Jacques en coquille, façon Mémé	12.50
béchamel, champignons, échalotes, Emmental	
Duo de saumon,	13.50
Gravlax et tartare, crème citronnée	
Tataki de Thon,	12.50
sauce soja, miel, citron et gingembre	

Les Salades Gourmandes

 **L'Avé César** 15.90
Emincés de poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan, lard fumé, sauce César maison, salade iceberg

 **Le Duo de Biquette** 15.90
Duo de chèvre chaud, jambon de pays, pomme Granny, tomates cerises, mesclun

 **La Végétarienne** 16.50
Chips de blé noir, caviar d'aubergine, poivrons grillés, fromage frais St-Môret, billes de Mozzarella

 **L'Estivale** 16.50
Jambon de pays, mozzarella, melon, feta, poivrons marinés, mesclun

 **L'Océane** 20.50
Saumon gravlax, crevettes tropicales, tataki de thon, salade, tomates cerises

Menu Enfant

10,90€ (pour les moins de 12ans)

Steak haché ou Cheese burger
ou Poulet pané ou Pavé de saumon
Garniture frites fraîches ou écrasé de pommes de terre
ou Petite Moules-Frites

Mousse au chocolat maison
ou glace 2 boules

Coquillages et Crustacés

	Les 6	Les 12
Huîtres N°3 de la Rivière d'Étel	10.50	20.50
Bouquet de crevettes tropicales, mayonnaise maison		10.50

Les Cocottes de Moules

800g - Servies avec des frites fraîches uniquement en saison de juin à septembre

Cocotte de moules à la marinière	15.50
Cocotte de moules à la crème	16.50
Cocotte de moules curry	16.50
Cocotte de moules au Roquefort	17.50




Choucroutes

Choucroute Alsacienne	16.50
Saucisse Montbéliard, saucisse knack, poitrine fumée, pomme de terre & chou	
Choucroute Océane	21.50
Saumon, Cabillaud, saint-Jacques, haddock & chou, pomme de terre, beurre blanc	
Choucroute Aristide	24.50
Saucisse Montbéliard, saucisse knack, poitrine fumée, pomme de terre, Jarreton de Porc & chou	

Les Tartares

faits maison, accompagnés de frites fraîches, préparés par nos soins

Tartare de bœuf minute	15.90
 Tartare Italien, bœuf haché, parmesan, tomates séchées	16.90
Tartare de thon, coco, thon albacore, citron vert, oignons rouges, brunoise de carotte, gingembre, ail	17.90
Tartare de Saumon aneth, huile d'olive, échalotes, citron et pomme Granny	17.90

Côté Mer

Fish & Chips, sauce tartare, frites fraîches	16.50
Seiches à la provençale, tomates confites, persil, ail, écrasé de pommes de terre	16.90
Filet de bar, sauce beurre blanc, purée du moment et poêlée de légumes croquants	17.90
Mi-cuit de thon, beurre persillé, purée du moment et poêlée de légumes croquants	19.50
Pavé de Cabillaud, crème de Chorizo, écrasé de pomme de terre	21.50
Risotto crémeux Noix de Saint-Jacques aux cèpes	24.90

Les Viandes

Steak haché maison à cheval, 250g, frites fraîches	15.90
Bavette de bœuf 200gr, confit d'échalotes, frites fraîches	16.90
Jarretton de porc, pommes de terre grenailles	18.50
Filet mignon de porc cuisson à basse température, sauce moutarde à l'ancienne, frites fraîches	18.50
Magret de Canard env. 300g, Sauce Miel, Framboise & Thym, pommes de terre grenaille	22.50
L'Onglet de bœuf 250g, sauce poivre, frites fraîches	21.90

Les Pastas

Pastas au saumon, échalotes, ail, persil, ciboulette, jus de citron	17.50
Pastas à la Truffe, jambon à la truffe, crème truffée et comté	19.90

Pour finir en douceur

Panna Cotta au caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges	7.20
Mousse au Chocolat, éclats de M&M's	7.50
Tarte Tatin et sa glace vanille	7.50
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8.00
Brioche perdue, glace caramel beurre salé	8.00
Tarte citron meringuée façon Finger	8.00
Pavlova aux fruits exotiques crème diplomate à la vanille	8.00

Le Café Gourmand 8.90
Le Thé Gourmand 8.90
Dijo Gourmand 12.90
L'Irish Gourmand 12.90

Le Champagne Gourmand 13.50

Les Petites Gourmandises :
Mini crème brûlée, brownie au chocolat, mini Panna Cotta au caramel beurre salé et cannellé

Les Burgers

accompagnés de frites fraîches

L'Aristide 16.50
steak haché maison, oignons grillés, sauce Aristide, cheddar, tomate
Le Végétarien 16.50
mozzarella panée, pesto, coleslaw de légumes, rôsti de pommes de terre, cheddar
Le Hue cocotte 17.00
poulet pané, tomate, oignons grillés, cheddar, sauce curry
Le Pepper 17.50
steak haché maison, oignons grillés, sauce au poivre, cheddar
Le Barbecue 17.90
steak haché maison, oignons grillés, tranche de lard grillé, sauce BBQ, cheddar

Le Burger de la semaine
voir chevalet

double
steak haché
5.00

GOURMANDISES GIVRÉES

Le Café ou Chocolat Liégeois 7.50
La Dame Blanche 7.50
La Guérandaise 8.00
Glace vanille, glace caramel beurre salé, brisures de sablé breton, sauce caramel & Chantilly
Le Délice d'Aristide 8.00
Glace au Yaourt, sorbet cassis et framboise, purée de framboise & Chantilly
La Plougastel 8.00
Sorbet Fraise, glace caramel beurre salé, brisures de sablé breton, sauce caramel & Chantilly
Le Colonel 8.00

1 boule 2,50 €
2 boules 4,90 €
3 boules 6,50 €