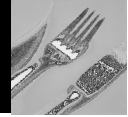


RESTAURANT TERRE ET MER



Menu Kig Ha Farz à 16,50 € (boissons comprises)

Kir Breton et ses gâteaux salés
Potage à l'ancienne
Kig Ar Farz aux 3 viandes
(^{1/2} jarret, saucisse, lard fumé)
Far noir et sa sauce Lipig
Légumes
Charlotte à la poire et son coulis

Boissons :

Café

Vin rouge et Rosé de Pays

+ 0.50 € si far blanc

Menu Arz à 16,50 € (boissons comprises)

Kir Muscadet et ses gâteaux salés
Assiette campagnarde
Emincé de volaille Forestière
Garniture de légumes
Douceur sur son écrin au chocolat

Boissons :

Café

Vin rouge et Rosé de Pays

Menu Belle Ile à 17,70 € (boissons comprises)

Kir Breton et feuilletés chauds
Assiette Paysanne
Gigottin de poulet aux champignons
Garniture de légumes
Velours aux 2 chocolats et sa crème
anglaise

Boissons :

Café

Rosé de l'Hérault et Vins de corbières

Menu Molène à 20 € (boissons comprises)

Kir Breton et ses gâteaux salés
Coquille de Pétoncles à la Bretonne (riz)
Longe de porc farcie aux pruneaux
Garnitures de Légumes
Nougat glacé et son coulis

Boissons :

Café

Muscadet et Bordeaux Rouge

Menu Ouessant à 22,50 € (boissons comprises)

Kir Pétillant et ses Feuilletés chauds
Assiette Nordique
(saumon fumé et terrine de poissons)
Cuisse de canard à l'orange
Garniture de légumes
Le Diablotin et son coulis de fruits rouges

Boissons :

Café

Vin Bordeaux Blanc et bordeaux rouge

Menu Bréhat à 21,50 € (boissons comprises)

Kir Muscadet et ses gâteaux salés
Assiette Gourmande (*jambon cru, mousse
de canard au porto et gésiers de canard*)
Filet de Volaille au calvados
Garniture de légumes
Salade et ses deux fromages
Tarte aux pommes Maison et sa boule de
glace

Boissons :

Café

Rosé de l'Hérault et Bordeaux de Sélection

RESTAURANT TERRE ET MER



Menu Batz à 23,90 € (boissons comprises)

Kir Muscadet et ses gâteaux salés
Assiette Océane
(saumon fumé et noix de pétoncles sur
salade)
Gigot d'agneau aux herbes
Ou
Joue de porc à la sauce moutarde
Garniture de légumes
Tutti Frutti et son coulis

Boissons :

Café
Bordeaux Blanc et Bordeaux Rouge

Menu Sein à 25,20 € (boissons comprises)

Le Kir Pétillant et ses feuilletés chauds
Feuilleté de la Mer et sa crème de poireaux,
riz
Le Filet Mignon à la crème d'amande
Ou
Joue de boeuf
Garniture de Légumes
Le printanier et son coulis de fruits rouges

Boissons :

Café
Vins : Bordeaux Blanc et Bordeaux Rouge

Menu Gléan à 26,30 € (boissons comprises)

Cocktail maison et ses feuilletés
Assiette Armor Argoat
(saumon fumé, jambon cru, andouille,
crevettes, terrine du chef)
Noix de veau rôtie et sa sauce aux
pleurotes
Garniture de Légumes
Entremets aux 2 chocolats et sa crème
anglaise

Boissons :

Café
Bordeaux Blanc et Bordeaux Rouge

Les suppléments

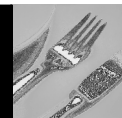
Salade et ses deux fromages : + 2 €
Potage : + 1,50 €
Dimanche midi : + 1,50 €

Prix valable du 01/07/2011 au 30/06/2012

Animations

Repas animés avec CD sur demande

Animation dansante jusqu'à 17h30 avec
accordéoniste - chanteur : +3,50 € /pers.



COCHON GRILLE ET MECHOUIS D'AGNEAU

Accueil dans une ambiance Far West

**Menu à 27 €
(boissons comprises)**

AVEC ANIMATION Loic le chic type

L'apéro du shérif, 2 toasts et 2 feuilletés
chauds

Crème de Légumes

Coquille de Pétoncles à la Bretonne et son
riz

Cochon grillé, pommes au four et ses
flageolets (ou agneau avec supplément de
1.50€ /pers)

La surprise scintillante du chef

Boissons :

Vins au tonneau rouge et rosé au tonneau
jusqu'au dessert - eau minérale - café

*2 personnes du groupe costumées
pour conduire le chariot du cochon en salle
(photo offerte)*

**Accueil dans une ambiance conviviale, en service costumé
Animation durant le repas.**

GRANDES JOURNEES ESPAGNOLES

**Menu à 27 €
(boissons comprises)**

Sangria et amuse bouche
Assiette de Serrano et charcuteries
espagnoles

Paëlla aux fruits de mer

Salade et fromage

Fondant au chocolat et sa boule de glace
vanille

Boissons :

Vins rouge et rosé
Café

Les dates :

Les 11, 12 et 13 Octobre 2011
Les 15,16 et 17 Novembre 2011
Les 14,15 et 16 Mars 2012

GRANDES JOURNEES ANTILLAISES

**Menu à 27 €
(boissons comprises)**

Punch Planteur et amuse bouche

Soupe de poisson à l'Antillaise

Feuilleté de crabe et crevettes

Poulet sauce Colombo et sa garniture de
légumes

Délices des Iles et son coulis

Boissons :

Vins rouge et rosé
Café



Les journées RETRO avec ROMANCE BLEUE

GRAND DEJEUNER DANSANT

**Menu à 25,50 €
(boissons et animations comprises)**

Kir pétillant et ses feuilletés chauds

Assiette du Périgord

Joue de porc à la sauce moutarde et sa
garniture de légumes

Délice printanier et son coulis

Boissons :

Gamay Rosé

Bordeaux rouge

Café et son petit chocolat



Animation dansante : Tango, Marche, Paso doble, Madison etc. ...

Menu Plateau de fruits de mer GEANT

Entre le 15 avril et le 30 septembre (tous les jours sauf le lundi)

**Menu à 30 €
(boissons comprises)**

Kir et ses rillettes de la mer

Plateau de fruits de mer Géant

Par personne :

½ gros crabe, 4 huîtres

8 langoustines, 10 crevettes

50g de bigorneaux, 100 g de moules,

100g de bulots, amandes de mer

Salade et Camembert

La pièce montée scintillante du Chef et son
coulis

Café

Vin blanc et Vin rouge

