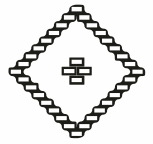


# CARTE DU RESTAURANT



## PETITES FAIMS

### Huîtres de Cancales n°3

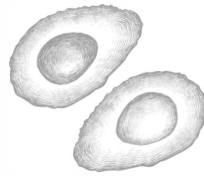
Natures 2 € l'unité  
Chaudes 3 € l'unité

**Carpaccio de Lieu jaune** de Ligne 14 €  
Gingembre confit, Vinaigrette citron et graines de Pavot

**Tripes de Modène** 9 €  
Sauce tomatée légèrement épicée, Haricots lingots

**St Jacques de plongée de nos côtes et Tête de cochon** 15 €  
Sauce gribiche

**Escalope de Foie gras poêlé** (environ 50 grs) 18 €  
Daïkon glacé et jus acidulé



## CÔTÉ VÉGÉ

**Risotto de Petit Epeautre** 9 €  
Rapé de Comté 12 mois d'affinage, topinambour



16 €

**Notre Salade de Homard Bleu Breton** 34 €  
1/2 Homard, Sucrine, Mangue, Tomates, Avocats, Oignons rouges, Citron vert

**Tagliolini** à l'encre de Seiche, Coquillages de la Baie, Ail et Persil. 22 €

### POUR LES PLUS PETITS... et seulement pour eux... – Plat et Dessert 12 €

Steack Haché Boucher, Frites maison  
ou Pâtes au Poulet ou Poisson blanc du moment, Légumes de saison

Glace vanille ou chocolat ou Douceur du moment



## NOS DOUCEURS

préparées par Gaëtan, notre Chef Pâtissier.

> Nous vous conseillons de commander votre douceur en début de repas afin de faciliter sa préparation.



**La Tarte citron meringuée** 11 €  
Poudre citron noir d'Iran, Sablé Breton, Crème citron

**Douceur d'antan** 8 €  
Mousse chocolat 70%, croquant praliné, Sablé amande

**Cap Caraïbes** 10 €  
Biscuit moelleux coco, Mousse ananas – citron vert, Crème brûlée exotique, Sorbet des îles

**Notre Kouign Amann en coiffe de Gavotte** 9 €  
Caramel au beurre salé, Crème glacée à la vanille

**T'es trop chou...** 12 €  
Chou à la noix de cajou, Praliné et Caramel onctueux, Crème cajou



## CÔTÉ PÊCHE



**Filet de Merlu sauce au Cidre** 18 €  
Purée de choux Romanesco, Poêlée de Céleri et Pommes Granny.

**Médailles de Lotte nacrés,** 26 €  
Tagliatelles de légumes aux algues et Jus de coquillage.

**La Pêche du Jour** : Une sélection des meilleurs poissons du moment. 8 €  
A déguster seul ou à partager selon l'arrivée... les 100 grs



## CÔTÉ BROCHE



**Filet Mignon de Porc breton** 19 €  
Purée de Pommes de Terre au beurre, Jus réduit aux Griottes.

**Joue de Bœuf cuite Douze heures** 25 €  
Pressé de Queue de Bœuf laqué au Jus corsé, Purée de Pommes de Terre au beurre.

**La Pièce du Boucher grillée** (environ 180 gr) 23 €

– Notre Chef sélectionne pour vous un morceau choisi -  
Garnitures au choix : Frites maison, Légumes de saison, Purée de Pommes de Terre au beurre.

Sauces au choix : Bordelaise, Poivre, Chimichurri.

**Côte de Bœuf de Race maturée** 48 € / personne  
– environ 1 kg, servie pour 2 personnes.

Servie avec Gratin Dauphinois et Salade,  
Sauces au choix : Bordelaise, Poivre, Chimichurri

**La Broche du moment,** Prix : nous consulter

Pièce de viande rôtie à souhait provenant des meilleurs éleveurs de la région.

Garnitures au choix : Frites maison, Légumes de saison, Purée de Pommes de Terre au beurre.

Frites maison 5 €

Purée de Pommes de terre au beurre 6 €

Cocotte de Légumes de saison 7 €

Bol de Salade 4 €

Sauces : Bordelaise, Poivre, Chimichurri 2 €



LA SÉLECTION DE LA FROMAGERIE DES HALLES  
ARTISAN FROMAGER AFFINEUR À DINARD



Dégustation pour 1 personne : 12 € 2 personnes : 22 €

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS



# LE NESSAY

SAINT-BRIAC-SUR-MER

Tél : +33 (0)2 99 210 210 - contact@lenessay.com

[www.lenessay.com](http://www.lenessay.com)



Suivez nous sur Facebook Le Nessay et Instagram #lenessay



## HORAIRES DU RESTAURANT

Petit-déjeuner 8h - 10h30

Déjeuner 12h - 14h00

Dîner 19h - 22h00

Member of  
**Kaa**  
HOTELS  
[www.kaahotels.com](http://www.kaahotels.com)