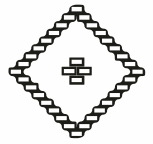


CARTE DU RESTAURANT



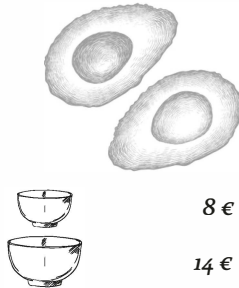
LES PETITES FAIMS

- Huîtres de Cancales n°3** 2 € l'unité
- Huîtres Ostra Regal n°4** 4 € l'unité
- Tartare de Daurade** 13 €
Fraîcheur de fromage blanc, Vinaigrette томатée
- Carpaccio de Bœuf** 11 €
Huile d'olive extra vierge 100% Arbequina, Copeaux de Parmigiano Reggiano AOP
- Oeuf Parfait** 9 €
Crème onctueuse d'Aubergine, Tuile craquante



SANS OUBLIER ...

- Salade végétarienne au Sarrasin** 8 €
Graines de Kasha, Orge, Millet, Crudités de saison, Vinaigrette de tomates confites
- Notre Salade de Homard Bleu Breton** 14 €
1/2 Homard, Sucrine, Mangue, Tomates, Avocats, Vinaigrette exotique
- Nouilles Soba** 34 €
sautées au jus de crustacés, Coquillages de la baie selon arrivage



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 Mousse au Chocolat



NOS DOUCEURS

préparées par Gaëtan, notre Chef Pâtissier.

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



- Tartelette des beaux jours** 11 €
Mirliton pistache, mousse fromage blanc, parfum de framboise, sorbet yaourt au thym
- 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
- Sur la plage abandonnée ...** 10 €
Barre glacée de mousse coco enrobée de chocolat au lait et riz soufflé, Cœur et glace au caramel
- Delicatessen** 12 €
Mousse vanille, Cœur coulant de fraise et basilic, sablé amande - chocolat, sorbet fraises des bois



CÔTÉ PÊCHE



- Filet de Merlu sauce aux agrumes** 18 €
Purée de carotte, Carottes rôties au beurre.
- Médallions de Lotte cuits basse température,** 26 €
Tagliatelles de légumes aux algues et Jus de coquillage.
- Thon rouge de l'Atlantique cuit rosé aux saveurs d'Asie,** 28 €
Aubergine rôtie au four, légumes confits.
- La Pêche du Jour :** 8 €
Une sélection des meilleurs poissons du moment. A déguster seul ou à partager selon l'arrivage... les 100 grs



CÔTÉ BROCHE



- Filet Mignon de Porc breton pané** 19 €
Purée de Pommes de Terre au beurre, Jus réduit aux Griottes.
- Noix d'Entrecôte Black Angus** (environ 180 grs) 24 €
Garnitures au choix : Frites maison, Ratatouille, Purée de Pommes de Terre au beurre.
Sauces au choix : Béarnaise, Poivre, Chimichurri.
- Côte de Bœuf de Race maturée** 96 €
- environ 1 kg, servie pour 2 personnes. la pièce
Servie avec Gratin Dauphinois et Salade, Sauces au choix : Béarnaise, 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, Ratatouille, Purée de Pommes de Terre au beurre.

- Frites maison 5 €
Purée de Pommes de Terre au beurre 6 €
Ratatouille 6 €
Bol de Salade 4 €
Sauces : Béarnaise, 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



Suivez nous sur Facebook Le Nessay et Instagram #lenessay



HORAIRES DU RESTAURANT

- Petit-déjeuner 8h - 10h30
Déjeuner 12h - 14h00
Dîner 19h - 22h00

