CARTE DU RESTAURANT

LES PETITES FAIMS

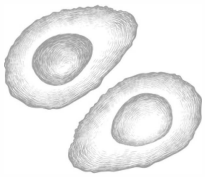
Huîtres de Cancales n°3 — 2 € l'unité

Huîtres Ostra Regal n°4 — 4 € l'unité

Tartare de Daurade — 13 €
Fraîcheur de fromage blanc, Vinaigrette tomatée

Carpaccio de Bœuf — 11 €
Huile d'olive extra vierge 100% Arbequina,
Copeaux de Parmigiano Reggiano AOP

Œuf 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 — 14 €

Notre Salade de Homard Bleu Breton — 34 €
1/2 Homard, Sucrine, Mangue, Tomates, Avocats, Vinaigrette exotique

Nouilles Soba sautées au jus de crustacés, — 20 €
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.

Esprit d'hiver — 11 €
Spirale de mousse et crème de marron, Cœur intense au Cassis, Meringue craquante et Sorbet Cassis

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

Tatatiiin !!! — 10 €
Comme un Kouign Amann, Dôme de pommes confites caramélisées, Quenelle de crème légère vanillée

J'en suis Baba ... — 10 €
Savarin au sirop Rhum - Chocolat, Tuile au grué de cacao, Ganache aérienne au chocolat ~ 70% Fleur de Cao

Trésor de Tic&Tac — 12 €
Gourmandise autour de la Noisette : Crème, Cœur praliné, Tarte et Glace

CÔTÉ PÊCHE

Filet de Merlu sauce aux agrumes — 18 €
Purée de carotte, Carottes rôties au beurre.

Médaillons 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 : Une sélection des meilleurs poissons du moment. — 8 €
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 €

ORIGINES DE NOS VIANDES FRANCE, UE, AMERIQUE LATINE

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

Member of Kaa HOTELS
www.kaahotels.com