



AU ROI GRADLON

HÔTEL & RESTAURANT

Faites vous plaisir !

Les Coquillages et Crustacés, La Carte dans son ensemble, et les Sélections du Poissonnier / Pièces du Boucher sont à -15 % le midi en semaine (sauf Dimanche et Fériés).

LES SPECIALITES DE LA MER

- . **PLATEAU DE FRUITS DE MER** (1 personne) **46,00 €**
- . **PLATEAU DE FRUITS DE MER** (2 personnes) **90,00 €**
- . **SUPPLEMENT « ROYAL »** (Homard Bleu de 500/600 grs) **35,00 €**

Nos plateaux de Fruits de mer sont composés de six Huitres, Langoustines, Crevettes Grises et roses, Demi-tourteau ou demi-araignée, Bulots, Bigorneaux et Palourdes.

Les Plateaux de Fruits de Mer se font aussi « A emporter »

Pour une personne : 40 € / Pour deux personnes : 78 € / Supplément « Royal » : 30 €

- . **TOURTEAU OU ARAIGNEE, (selon arrivage, environ 1kg) AVEC MAYONNAISE** **24,00 €**
- . **LANGOUSTINES MAYONNAISE (250grs)** **19,00 €**
- . **HUITRES CREUSES DE L'ILE TUDY, MAISON CARIOU N°3**
 - DOUZAINES **20,00 €**
 - DEMI-DOUZAINES **12,00 €**
- . **LES HOMARDS DU VIVIER, LEGUMES DU MOMENT (Sur commande)** **11,00€**
 - A LA FLEUR DE SEL (par 100grs)
 - A LA CREME
 - A L'ARMORICAINE
- . **SOUPE DE POISSON** (De la vraie, de la « Maison ») 🍲 **9.50 €**
- . **BAR DE LIGNE LABELLISÉ EN CROÛTE DE SEL** (pour deux personnes)
Sur commande 48h à l'avance **11,00 €**
(par 100Grs)



AU ROI GRADLON
HÔTEL & RESTAURANT

LES ENTRÉES

- . RAVIOLES DE FOIE GRAS EN DEUX CUISSONS, ARTICHAUT EN BARIGOULE, CREME D'AUBERGINE, JUS DE JAMBON SERRANO 17,00 €
- . PIQUILLOS (LEGUMES FARCIS) AU CHEVRE, A LA RICOTTA, A LA MOZARELLA DI BUFFALA 🍷 11,00 €
- . TARTARE DE MAQUEREAU, MELI MELO CROQUANT ET TRAIT DE RAIFORT 🍷 12,00 €
- . DUO DE SAUMON, FUME ET EN RILLETES, CREME D'ISIGNY, TOASTS ET MESCLUN 🍷 16,00 €

LES PLATS

- . DUO DE POISSONS DU MOMENT AU BEURRE DE FENOUIL, CROMESQUI DE RISOTTO 🍷 15,00 €
- . FILET DE ST PIERRE EN CROUTE AMANDE-CAFE, KOUIGN AMANN DE POMMES DE TERRE, TAGLIATELLES DE NAVET. 24,00 €
- . CARRE DE PORCELET, JUS DE COCHON, ASPERGES VERTES CUITES ET CRUES, OIGNONS ROUGES GRILLES ET POMMES GRENAILLE 23,00 €
- . MAGRET DE CANARD, JUS A LA RHUBARBE, PUREE DE LINGOTS BLANCS 🍷 18,00 €
- . RISOTTO AUX LEGUMES DE SAISON ET COPEAUX DE PARMESAN (végétarien) 🍷 14,50 €

Nos « Sélections du Poissonnier » et « Pièces du Boucher » Vous sont Proposées Page Suivante.

LES FROMAGES & DESSERTS

Nos desserts étant réalisés sur commande, nous vous conseillons de les choisir en début de repas

- . LES TROIS FROMAGES DU CAP SIZUN, MESCLUN AUX FRUITS SECS ET FRAIS 10,00 €
- . VACHERIN AUX FRAMBOISES 🍷 9,50 €
- . TIRAMISU AU KALHUA SUR UN LIT DE DENTELLES 9,50 €
- . SOUPE DE FRAISES DE KERIFFEN, GANACHE AU CHOCOLAT, CROQUANT CACAO-SARRAZIN 🍷 9,50 €
- . TRIO DE SORBETS DE LA FERME DE LESVENEZ DANS UNE CREPE CROUSTILLANTE 🍷 9,50 €
- . CAFÉ OU THÉ TRES GOURMAND (on ne plaisante pas...) 13,50 €

Les Plats suivi du 🍷 sont proposés aux enfants jusqu'à 12 ans à moitié prix



AU ROI GRADLON
HÔTEL & RESTAURANT

**SELECTION(S) DU POISSONNIER DU
MOMENT**

- . HOMARD EPATE (env. 600grs) AU BEURRE PERSILLE, RIZ THAI ET LEGUMES 39 €
- . MOULES MARINIÈRES ou CREME ET AIL avec FRITES. 🍷 15 €
- . SOLE MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE NOUVELLES ET LEGUMES DU MOMENT 28 €

PIECE(S) DU BOUCHER DU MOMENT

- . TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU. POMMES PONT NEUF ET SALADE 17 €
- . ONGLET DE BŒUF ANGUS (env. 250grs) FORESTIÈRE, FRITES DE PANISSE 23 €



AU ROI GRADLON
HÔTEL & RESTAURANT

Treat Yourself !

All the below, and the "A la Carte" in its entirety are priced down by 15 % at lunchtime except on Sunday and Bank Holidays.

SHELLFISH & RELATED PRODUCTS

. SEAFOOD PLATTER FOR ONE	46,00 €
. SEAFOOD PLATTER FOR TWO	90,00 €
. EXTRA CHARGE FOR ANY OF THE ABOVE WITH A 500/600 GRS LOBSTER	35,00 €

Seafood Platters are Half a Crab or Spider Crab, 6 Oysters, Dublin Bay Prawns, Pink and Grey Shrimps, Whelks and Winkles.

Our Seafood Platter are also available to take away
For one : 40 € / For two : 78 € / Xcharge for Lobster : 30 €

. CRAB OR SPIDER CRAB (approx 1kg). WITH MAYONNAISE	24.00 €
. DUBLIN BAY PRAWNS (approx. 250grs) WITH MAYONNAISE	19.00 €
. SHALLOW OYSTERS FROM L'ILE TUDY	
Dozen	20,00 €
Half Dozen	12,00 €
. FRESH LOBSTERS FROM THE TANK, served with Seasonal Vegetables. (with pre-order)	11,00€
Pan fried with Coarse Salt	(per 100grs)
With Cream	
With Armoricaine Sauce	
. FISH SOUP 🍲	9.50 €
. WHOLE LINE CAUGHT SEA-BASS IN A SHELL OF SEASALT	11,00 €
Requires a minimum 48 hours pre order	(per 100GrS)



AU ROI GRADLON
HÔTEL & RESTAURANT

STARTERS

- . FOIE GRAS « RAVIOLES » WITH ARTICHOKE « BARIGOULE » AN EGGPLANT CREAM AND A SERRANO HAM JUICE 17,00 €
- . STUFFED VEGETABLES (PIQUILLOS) WITH GOAT'S CHEESE, RICOTTA AND MOZARELLA 🍷 11,00 €
- . MACKEREL TARTARE WITH BABY VEGETABLES AND HORSERADISH CREAM 🍷 12,00 €
- . SMOKED SALMON AND SALMON PATE WITH ISIGNY CREAM, TOASTS AND SALAD 🍷 16,00 €

MAIN COURSES

- . DUET OF FISH OF THE MOMENT WITH FENNEL BUTTER AND A RISOTTO CROMESQUI 🍷 15,00 €
- . JOHN DORY FILLET IN AN ALMOND AND COCOA CRUST WITH A POTATO CAKE, AND SHREDDED TURNIP 24,00 €
- . PIGLET CHOP WITH A PORK JUICE, GREEN ASPARAGUS, GRILLED RED ONIONS AND BABY POTATOES 23,00 €
- . ROASTED DUCK FILLET WITH RHUBARB SAUCE AND A WHITE BEANS PUREE 🍷 18,00 €
- . VEGETARIAN RISOTTO WITH PARMESAN 🍷 14,50 €

On top of the above, see next page for our "Fisherman's catch(es)" and our "Butcher's cut(s)"

CHEESE & DESSERTS

To save you waiting, we recommend that you select your sweets at the beginning of your meal.

- . 3 LOCAL CHEESES WITH SALAD AND FRUITS 10,00 €
- . RASPBERRY VACHERIN 🍷 9,50 €
- . KAHLUA TIRAMISU ON A FLAKY BISCUIT 9,50 €
- . SOUP OF STRAWBERRIES FROM BEUZEC WITH CHOCOLATE GANACHE AND A CHOCOLATE AND BUCKWHEAT CRACKER 🍷 9,50 €
- . 3 SORBETS FROM THE LESVENEZ FARMHOUSE IN A DRIED CREPE 🍷 9,50 €
- . OUR VERY YUMMY COFFEE OR TEA (and we are not kidding...) 13,50 €



AU ROI GRADLON

HÔTEL & RESTAURANT

Dishes marked 🧒 are proposed to our under 12 guests at half price

THE FISHERMAN'S CATCH OF THE MOMENT

- . ONE CLAWED WHOLE LOBSTER (approx. 600grs) WITH BUTTER AND PARSLEY. THAI RICE AND VEGETABLES 39 €
- . MUSSELS IN WHITE WINE or GARLIC AND CREAM with FRENCH FRIES. 🧒 15 €
- . BAKED WHOLE DOVER SOLE IN BUTTER, NEW POTATOES AND VEGETABLES 28 €

THE BUTCHER'S CUT OF THE MOMENT

- . CHAROLAIS BEEF TARTARE WITH FRENCH FRIES AND SALAD. 17 €
- . FLANK OF ANGUS BEEF « FORESTIERE » WITH PANISSE FRIES. 23 €