



AU ROI GRADLON
HÔTEL & RESTAURANT

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) 50,00 €

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 » : 35 €

- . **TOURTEAU OU ARAIGNEE, (selon arrivage, environ 1kg) AVEC MAYONNAISE** 19,00 €
- . **LANGOUSTINES MAYONNAISE (250grs)** 19,00 €
- . **PANACHE D'HUITRES HUITRES CREUSES MOYENNES DE L'ILE TUDY ET « BELLES D'AUDIERNE »**
 - DOUZAIN 20,00 €
 - DEMI-DOUZAIN 12,00 €
- . **LES HOMARDS VIVANTS DU VIVIER ET LEGUMES DU MOMENT** 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

- . ASPIC DE BŒUF AUX CONDIMENTS, SALADE DE ROQUETTE AUX TOMATES CONFITES 9.00 €
- . PATE EN CROUTE DE FAISAN AU FOIE GRAS ET AUX PISTACHES 🍪 11,00 €
- . SAUMON FUME PAR NOS SOINS, QUENELLES DE CREME FRAICHE AU RAIFORT 🍪 14.00 €
- . CROUSTILLANT DE CREVETTES AUX PETITS LEGUMES ET BEURRE A L'AIL 🍪 12.00 €
- . CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS FARCIS A LA FETA, AU BASILIC ET A LA TOMATE 8.50 €

LES PLATS

- . PAVE DE THON SNACKE, PATATES DOUCES CONFITES, VELOUTE DE CORIANDRE AU CITRON VERT 🍪 19,00 €
- . MEDAILLONS DE LOTTE A L'ARMORICAINE, GALETTE DE SARRAZIN A L'ORIENTALE. 22,00 €
- . COUSCOUS DU PECHEUR 🍪 21.00 €
- . STEAK DE PORC IBERIQUE (PLUMA), CREME DE MOUTARDE A L'ANCIENNE, POMMES SARLADAISES ET COURGETTES AU CURRY. 🍪 18,00 €
- . SUPREME DE POULET JAUNE D'ANCENIS CUIT A BASSE TEMPERATURE, VELOUTE AIL ET CITRON, CANNELONI AUX LEGUMES PROVENCAUX. 16,00 €
- . FILET DE BŒUF BRETON, JUS AU LARD FUME ET AU GENIEVRE, POMMES PONT NEUF ET CROUSTILLANT DE CHOU VERT 22.00 €
- . BURGER VEGETARIEN A L'ORIENTALE (AVEC DES FRITES, BIEN SÛR) 13,50 €

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

- . TERRINE DE ROQUEFORT, POIRE FONDANTE ET PAIN GRILLE 9.50 €
- . AMANDIER, CREME PRALINE, SAUCE CHOCOLAT ET NOIX TORREFIEES 🍪 10.00 €
- . CROUSTILLANT D'ABRICOT, SAUCE SANGRIA, GLACE VANILLE DE LESVENEZ 10,50 €
- . PAVLOVA AUX FRAISES, 🍪 9,50 €
- . TARTE AU CITRON DESTRUCTUREE. 9,50 €
- . TRIO DE SORBETS DE LA FERME DE LESVENEZ (MANGUE, CASSIS, FRAMBOISE) 🍪 9.00 €
- . 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**

- . DEMI HOMARD BLEU (environ 400grs) EN PERSILLADE ET FRITES. 35 €**
- . MOULES FRITES AU CHOIX (Marinières, Crème et Aïl ou Tomate et Chorizo) 15.50 €**

PIECE(S) DU BOUCHER DU MOMENT

- . TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU. POMMES FRITES AUX EPICES 17 €**

Origine des Viandes Bovines :

Tartare Charolais : Naissance : France / Elevage : France / Abattage : France

Filet de Bœuf : Naissance : France / Elevage : France / Abattage : France



AU ROI GRADLON
HÔTEL & RESTAURANT

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 | 50,00 € |

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 : 35 €

- | | |
|--|--------------|
| . CRAB OR SPIDER CRAB (approx 1kg). WITH MAYONNAISE | 19.00 € |
| . DUBLIN BAY PRAWNS (approx. 250grs) WITH MAYONNAISE | 19.00 € |
| . SHALLOW OYSTERS FROM L'ILE TUDY | |
| Dozen | 20,00 € |
| Half Dozen | 12,00 € |
| . LIVE LOBSTER FROM THE TANK, served with Seasonal Vegetables. | 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

- . BEEF AND VEGETABLES IN JELLY, ROCKET SALAD WITH DRIED TOMATOES 9.00 €
- . FEASANT, FOIE GRAS, AND PISTACCHIO PATE IN AN CRUST 🍷 11,00 €
- . HOME SMOKED SALMON WITH HORSERADDISH CREAM AND SALAD 🍷 14.00 €
- . CRUSTY WRAP OF PRAWNS AND VEGETABLES IN GARLIC BUTTER 🍷 12.00 €
- . STUFFED MUSHROOM HEADS WITH TOMATO AND BASIL 8.50 €

MAIN COURSES

- . GRILLED TUNA STEAK, SWEET POTATOES AND CREAMY LIME AND CORIANDER SAUCE 🍷 19,00 €
- . MONKFISH PIECES IN ARMORICAINE SAUCE, SERVED WITH A HERBS AND SPICES GALETTE. 22,00 €
- . THE FISHERMAN'S COUSCOUS 🍷 21.00 €
- . SPANISH PORK (PLUMA), MUSTARD CREAM, POTATOES IN PARSLEY AND CURRIED COURGETTES. 🍷 18,00 €
- . ANCENIS CHICKEN SUPREME COOKED AT LOW TEMPERATURE, GARLIC AND LEMON CREAM AND VEGETARIAN CANNELONI. 16,00 €
- . BRETON BEEF FILLET, BACON AND JUNIPER JUICE, PONT NEUF POTATOES AND GREEN CABBAGE IN A CRUSTY SHELL 22.00 €
- . ORIENTAL VEGETARIAN BURGER (WITH FRIES, OF COURSE) 13,50 €

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

CHEESE & DESSERTS

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

- . ROQUEFORT CAKE, BAKED APPLE AND TOASTED BREAD 9.50 €
- . ALMOND CAKE WITH PRALIN CREAM, CHOCOLATE SAUCE AND GRILLED NUTS 🍷 10.00 €
- . BAKED APRICOT IN A CRUSTY SHELL, SANGRIA SAUCE AND LOCALY MADE VANILLA ICE CREAM 10,50 €
- . STRAWBERRY PAVLOVA. 🍷 9,50 €
- . REVISITED LEMON PIE. 9,50 €
- . TRIO OF SORBETS FROM LESVENEZ (MANGUE, CASSIS, FRAMBOISE) 🍷 9.00 €
- . OUR VERY YUMMY COFFEE OR TEA 13,50 €

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



AU ROI GRADLON
HÔTEL & RESTAURANT

**THE FISHERMAN'S CATCH OF THE
MOMENT**

- . HALF BLUE LOBSTER IN GARLIC BUTTER (about 400grs) WITH FRENCH FRIES. 35 €
- . MUSSELS AND FRIES TO YOUR LIKING (Marinières, Cream and Garlic or Tomato and Chorizo) 15.50 €

THE BUTCHER'S CUT OF THE MOMENT

- . CHAROLAIS BEEF TARTARE WITH FRIED POTATO WEDGES IN HERBS. 17 €