



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 »**
 - DOUZAINE **20,00 €**
 - DEMI-DOUZAINE **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 (Sur commande 48 H à l'avance)
- . **BAR DE LIGNE LABELLISÉ EN CROÛTE DE SEL** (pour deux personnes) **11,00 €**
 Sur commande 48h à l'avance **(par 100Grs)**



AU ROI GRADLON
HÔTEL & RESTAURANT

LES ENTRÉES

- . Terrine de foie Gras au Piment d'Espelette, Galette Croustillante aux Saveurs Iodées et Toasts. 🍷 17.00 €
- . Tarte Fine aux St Jacques aux Echalotes Confites et au Caramel de Betterave. 15.00 €
- . Duo de Saumon Fumé par nos Soins et de Saumon Mariné, Blinis de Sarrasin et Crème d'Estragon. 🍷 14.00 €
- . Terrine de Légumes et sa Sauce Gribiche. 🍷 9.00 €
- . Soupe de Poisson Traditionnelle, Croutons, Emmental Râpé et Rouille. 🍷 9.50 €

LES PLATS

- . Côte de Cochon du Pays d'Argoat, Sauce à la Bière de Tregunc, Patate Douce et Chips de Topinambour. 17,00 €
- . Suprême de Faisan Laqué aux Epices Douces, Pommes de Terre Dauphinoises, Chou Rouge Braisé aux Figs. 19,00 €
- . Filet de Mignon de Veau aux Morilles, Ecrasé de Vitelotte et Mousseline de Chou-Fleur. 27.00 €
- . Filet de Lieu Jaune en Viennoise de Pistache, Ecume d'Huitres et Butternut. 🍷 18,00 €
- . Filet de St Pierre, Risotto Crémeux, Crème Emulsionnée aux Champignons et aux Châtaignes. 🍷 24,00 €
- . Encornets Farcis aux Crevettes, Crème Armoricaïne et Orge Façon Pilaf. 🍷 18.00 €
- . Pot au Feu Végétarien. 🍷 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

- . Duo de Samosas à la Fourme d'Ambert et au Chèvre. Verduze d'Automne. 9.50 €
- . Sablé aux Mandarines Confites et Crème de Marron. 🍷 10.00 €
- . Succès Fruits de la Passion sur une Ganache Chocolat, et Râpé de Tonka. 🍷 9.50 €
- . Sacher Torte, Gâteau Autrichien au Chocolat et à la Confiture d'Abricots. 🍷 10,50 €
- . Strudel aux Pommes, Amandes et Raisins Marinés au Rhum. Glace Caramel de Lesvenez. 🍷 9,50 €
- . Café ou Thé 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 BLEU (450/500 grs) EN PERSILLADE ET FRITES.

45 €

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 (Requires a minimum 48 hours pre order)
- . 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 with Espelette Pepper, a Crusty Seaweed flake and Toasts. 🍴 17.00 €
- . Scallops and Stewed Shallots Pie with a Beetroot Caramel. 15.00 €
- . Duet of Home Smoked Salmon and Marinated Salmon, Buckwheat Blinis and Tarragon Cream. 🍴 14.00 €
- . Vegetable Terrine with Gribiche (Eggs, Mustard, Gherkins, Capers and Herbs) Sauce. 🍴 9.00 €
- . Traditional Fish Soup with Croutons, Grated Emmental Cheese and et Rouille sauce. 🍴 9.50 €

MAIN COURSES

- . Rib of Pork from Central Brittany, Tregunc Beer Sauce, Sweet Potatoe, and Chips of Jerusalem Artichoke. 17,00 €
- . Lacquered Feasant Supreme with mild Spices, Sliced Potatoes in Cream, Braised Red Cabbage with Figs. 19,00 €
- . Veal Fillet with Morrels, Mashed Purple Potatoes and Light Cauliflower Mousse. 27,00 €
- . Green Pollack in a Pistacchio Crust, Frothy Oyster Cream and Butternut. 🍴 18,00 €
- . John Dory Fillet, Creamy Risotto, Mushroom and Chestnut Cream. 🍴 24,00 €
- . Stuffed Squid with Prawns, Creamy Armoricaine Sauce and Pilaf style Barley. 🍴 18,00 €
- . Vegetable and Tofu Stew (vegetarian). 🍴 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

- . Fourme d'Ambert and Goat's Cheese Samosas, with Seasonal Green Leaves. 9.50 €
- . Shortbread Biscuit with Confit Tangerines and Chestnut Cream. 🍴 10.00 €
- . Passion Fruit and Chocolate « Succès » enhanced with Grated Tonka Beans. 🍴 9.50 €
- . « Sacher Torte ». Austrian Gateau with Chocolate and Apricot Jam. 🍴 10,50 €
- . Apple, Almonds and Raisins Strudel, With a Scoop of Local Caramel Ice Cream. 🍴 9,50 €
- . Our large Café Gourmand (And we mean, Large...) 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**

. BLUE LOBSTER IN GARLIC BUTTER (450/500 GRS) WITH FRENCH FRIES.

45 €

**THE BUTCHER'S CUT OF THE
MOMENT**

. CHAROLAIS BEEF TARTARE WITH FRIED POTATO WEDGES IN HERBS.

17 €