



## LES SPECIALITES DE LA MER

**Pour garantir le meilleur niveau de fraîcheur, les Plateaux de Fruits de Mer et les Langoustines nécessitent une précommande de 48 h minimum en basse saison**

- |   |                |
|---|----------------|
| . PLATEAU DE FRUITS DE MER (1 personne)             | <b>46,00 €</b> |
| . PLATEAU DE FRUITS DE MER (2 personnes)            | <b>90,00 €</b> |
| . SUPPLEMENT « ROYAL » (Homard Bleu de 500/600 grs) | <b>50,00 €</b> |

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                          | <b>19,00 €</b>              |
| . LANGOUSTINES MAYONNAISE (250grs)   | <b>19,00 €</b>              |
| . PANACHE D'HUITRES HUITRES CREUSES MOYENNES DE L'ILE TUDY ET « BELLES D'AUDIERNE »            |                             |
| DOUZAINES  | <b>20,00 €</b>              |
| DEMI-DOUZAINES   | <b>12,00 €</b>              |
| . LES HOMARDS VIVANTS DU VIVIER ET LEGUMES DU MOMENT   | <b>11,00€</b>               |
| A LA FLEUR DE SEL  | <b>(par 100grs)</b>         |
| A LA CREME   |                             |
| A L'ARMORICAINE (Sur commande 48 H à l'avance)   |                             |
| . BAR DE LIGNE LABELLISÉ EN CROÛTE DE SEL (pour deux personnes)<br>Sur commande 48h à l'avance | <b>11,00 € (par 100GrS)</b> |

PRENDRE LA MER SANS QUITTER LA TERRE...

Prix net service compris



# 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. Verdure 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 TRES Gourmand (on ne plaisante pas...) 13,50 €

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

PRENDRE LA MER SANS QUITTER LA TERRE...

Prix net service compris



AU ROI GRADLON  
HÔTEL & RESTAURANT

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

**FILET DE MULET POELE ET SON BEURRE A L'ANIS, ECRASE DE POMMES DE TERRE  
AUX OLIVES ET TOMATES SECHEES.**

**18 €**

**NOIX DE ST JACQUES SNACKEES, SAUCE CREMEE AU LAMBIG, NAVETS GLACES ET  
CHIPS DE CAROTTES.**

**26 €**

**PIECE(S) DU BOUCHER DU  
MOMENT**

**. FILET DE BŒUF BRETON, JUS AU FOIE GRAS, PANAIS BRAISES ET FRITES MAISON**

**26 €**

Origine des Viandes Bovines :

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



## SHELLFISH & RELATED PRODUCTS

**To guarantee the best freshness to our Seafood Platters and Langoustines, their availability is subject to a pre order of 48 hours minimum off-season.**

. 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**

**MULLET FILLET WITH AN ANISEED BUTTER, MASHED POTATOES WITH OLIVES AND  
DRIED TOMATOES.**

**18 €**

**PAN FRIED SCALLOPS, LAMBIG AND CREAM SAUCE, GLAZED TURNIPS AND  
CARROT CHIPS**

**26 €**

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

**. BEEF FILLET WITH A FOIE GRAS SAUCE, BRAISED JERUSALEM ARTICHOKE AND  
HOME MADE FRIES**

**26 €**