



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 € |
| . Supplément « 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 Araignée, (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 Légumes Du Moment | 13,00€ |
| 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)
Sur commande 48h à l'avance | 12,00 € (par
100Grs) |



AU ROI GRADLON

HÔTEL & RESTAURANT

LES ENTRÉES

- . Breizh Rolls. Notre interprétation du Maki de Saumon. 🍷 12.00 €
- . Tataki de Veau, Sauce Teriyaki, Guacamole Tiède au Wasabi. 🍷 12.00 €
- . Gambas Sautées au Saté, Poudre d'Olives Noires et Chutney Mangue. 16.00 €
- . Salade De Grandin Perlon au Tandoori, Crème Légère aux Œufs de Poisson, Barigoule d'Artichaut. 🍷 17.00 €
- . Asperges Blanches de la Torche, Jambon Cuit OU Crevettes Roses et Sauce Hollandaise. 🍷 15.00 €
- . Soupe de Poisson Traditionnelle, Croutons, Emmental Râpé et Rouille. 🍷 9.50 €

LES PLATS

- . Médallions de lotte, Risotto de Crozets, Salade de Tétragone, Emulsion de Minestrone. 🍷 22,00 €
- . Filet de St Pierre au Paprika Fumé, Poêlé au Beurre de Cacao, Pastilla Pommes de Terre et Champignons. 24,00 €
- . Filet de Lieu Jaune et son Coulis de Brocoli, Betterave au Gros Sel et Échalotes Fondantes. 🍷 22.00 €
- . Wellington de Mignon de Porc au Comté, Jus au Porto et aux Pruneaux, Pétales de Chou Bruxelles. 🍷 19,00 €
- . Suprême de Poulet Noir de l'Argoat Cuit à Basse Température. Jus au Vin Jaune, Blanquette de Légumes de Saison et Chips de Lard Colonnata. 🍷 18,00 €
- . Filet de Bœuf Français Fumé par nos Soins et Grillé, Sauce au Foie Gras, Pommes Anna, Carottes Fanes Confites aux Epices Douces. 26.00 €
- . Minestrone au Tofu (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

- . La Sélection de Fromages et ses Accompagnements. 9.50 €
- . Cheese Cake au Kiwi. 🍷 9.00 €
- . Soufflé Glacé Framboise Chocolat Blanc. 9.50 €
- . Tatin Mangue et Ananas, Sabayon Rhum et Citron Vert. 9,50 €
- . La Tarte Tout Chocolat et son Sorbet Amarena. 🍷 9,50 €
- . Café ou Thé TRES Gourmand (on ne plaisante pas...) 13,50 €

Les Plats suivis 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**

. Poulpe Snacké à l’Huile d’olive, Ail et Persil, Lingots Blancs et Chorizo 26 €

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

. Filet mignon de veau à la plancha, sauce aux morilles, asperges blanches de la Torche, pommes de terre nouvelles 28 €

. Côtelettes d’Agneau des Monts d’Arrée, Purée d’Ail Confit et Jus de Persil, accompagnées d’une Polenta au Romarin et aux Tomates Séchées. 23 €

Origine des Viandes :

Filet de Boeuf : Naissance : France / Elevage : France / Abattage : France.

Mignon de Porc : Naissance : France / Elevage : France / Abattage : France.

Veau : Naissance : France / Elevage : France / Abattage : France.

Poulet Noir : Naissance : France / Elevage : France / Abattage : France.

Agneau : 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'île Tudy**
 - Dozen **20,00 €**
 - Half Dozen **12,00 €**
- . **Live Lobster From The Tank, Served With Seasonal Vegetables.** **13,00€**
 - 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** **12,00 €**
 - Requires a minimum 48 hours pre order (per 100GrS)



AU ROI GRADLON
HÔTEL & RESTAURANT

STARTERS

- . Breizh Rolls. Our Interpretation of a Salmon Maki. 🍱 12.00 €
- . Veal Tataki with a Teriyaki Sauce, Warm Guacamole with Wasabi. 🍱 12.00 €
- . Sautéed Gambas Prawns in Saté, Black Olive Powder and Mango Chutney. 16.00 €
- . Salad of Tandoori Style Gurnard, Light Fish Eggs Cream, Artichoke Barigoule. 🍱 17.00 €
- . White Asparagus from la Torche, White Ham OR Pink Prawns and a Frothy Butter Sauce. 🍱 15.00 €
- . Traditional Home Made Fish Soup, with Croutons, Emmental Râpé et Rouille. 🍱 9.50 €

MAIN COURSES

- . Monkfish medallions, Crozets Risotto, Tetragone Salad, and Frothy Vegetable Sauce. 🍱 22,00 €
- . John Dory Fillet with Smoked Paprika, Pan Fried with Cocoa Butter, Potato and Mushroom Pastilla. 24,00 €
- . Pollack Fillet with a Broccoli Coulis, Beetroot in Coarse Salt and Stewed Shallots. 🍱 22.00 €
- . Pork Fillet and Comté Cheese Wellington, Dried Prune and Port Juice, Brussel Sprouts Leaves. 🍱 19,00 €
- . Black Argoat Chicken Supreme cooked at Low Temperature. « Vin Jaune » Sauce, Stewed Seasonal Vegetables and Colonnata Lard Chips. 🍱 18,00 €
- . Grilled Home Smoked Beef Fillet, Foie Gras Sauce, Anna Potatoes, and Confit Baby Carrots in Mild Spices. 26.00 €
- . Minestrone with Tofu (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

- . Selection of French Cheeses with Dressing 9.50 €
- . Kiwi Cheese Cake. 🍱 9.00 €
- . Raspberry and White Chocolate Iced Soufflé. 9.50 €
- . Mango and Pineapple Tatin Pie, Frothy Cream of Lime and Rhum. 9,50 €
- . All-Chocolate Pie with an Amarena Sorbet. 🍱 9,50 €
- . Our Very Yummy Coffee or Tea (No kidding...) 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

- . Sautéed Octopus in Olive Oil, Garlic and Parsley. White Beans and Chorizo **26 €**

THE BUTCHER'S CUT OF THE MOMENT

- . Plancha grilled Veal tenderloin, served with morel sauce, Local white asparagus (from La Torche) and new potatoes **28 €**
- . Chops of Lamb from Les Monts d'Arrée, Confit Garlic Purée and Parsley Juice. Served with Polenta enhanced with Rosemary and Dried Tomatoes **23 €**