



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 »**
 - DOUZAINES **20,00 €**
 - DEMI-DOUZAINES **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)** **12,00 € (par**
Sur commande 48h à l'avance **100GrS)**

PRENDRE LA MER SANS QUITTER LA TERRE...

Prix net service compris



AU ROI GRADLON

HÔTEL & RESTAURANT

LES ENTRÉES

- . Poke Bowl Végétarien et son Jaune d'Œuf Confit, Pesto au Basilic. 🍴 11.00 €
- . Soupe de Melon Glacée, Toast au Parmesan, au Jambon Serrano et au Chorizo. 🍴 9.50 €
- . Samosas de Crevettes Roses, Sauce Curry à la Coriandre, Salade de Lentilles Corail. 🍴 14.00 €
- . Saumon Fumé par nos Soins, et Avocat Fumé. Crème de Mozzarella di Buffala. 🍴 16.50 €
- . Croustillant de Foie Gras, Vinaigrette de Mangue et Tartare d'Algues. 14.00 €
- . Soupe de Poisson Traditionnelle, Croutons, Emmental Râpé et Rouille. 🍴 9.50 €

LES PLATS

- . Médallions de lotte Poêlés au Laurier, Patate Douce Confite et Jus au Vin Rouge. 🍴 19,00 €
- . Steak d'Espadon Snacké, Crème de Carotte, Coco et Cardamome. Riz Basmati Grillé. 🍴 19,00 €
- . Filet de Dorade Grise, Beurre à l'Anis, Tapenade et Polenta au Romarin, Basilic Frit. 🍴 23.00 €
- . Quasi de Veau en Cuisson Basse Température, Aubergines et Tomates Frappées à la Coppa. 18,00 €
- . Côtes d'Agneau des Monts d'Arrée poêlées à l'Ail et au Thym, Jus Corsé, Ecrasé de Pommes de Terre aux Cébettes. 🍴 21,00 €
- . Tartare de Bœuf au Couteau (préparé), Pommes de Terre façon Wedges Maison, Salade Verte. 17.00 €
- . Risotto de Kasha (Sarrasin Grillé) aux Légumes Printaniers, Crumble de Parmesan aux Fruits Secs (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 de la Ferme de Lesvenez. 🍴 10.50 €
- . Pavlova aux Fruits des Iles (lointaines, pas l'île de Sein...). 🍴 9.50 €
- . Fraises Marinées de chez Danielle à Beuzec. Faiselle Nature et Crêpe Dentelle. 🍴 11.00 €
- . Palet au Chocolat, Crème de Pistache, Fudges aux Raisins. 10,50 €
- . Glaces Artisanales de la Ferme de Lesvenez (Glace Caraïbes, Sorbets Mangue et Framboise). 🍴 8,50 €
- . 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



AU ROI GRADLON
HÔTEL & RESTAURANT

SELECTION(S) DU POISSONNIER DU MOMENT

- . Poulpe Snacké, Sauce Vierge, Frites de Panisse et Tian de Légumes. 26 €

- . Langouste Rose Flambée au Rhum, Crème et Lait de Coco. Riz Basmati et Légumes du Moment.
 - Entière, Environ 400grs 40 €
 - ½, Environ 200grs 25 €

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 €

- . Faux Filet Charolais Sauce Roquefort, Pommes Grenailles et Légumes du Moment. 24 €

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.



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

- . Vegetarian Poke Bowl with a Confit Egg Yolk and a Basil Pesto. 🍴 11.00 €
- . Chilled Melon Soup served with a Parmesan, Serrano Ham and Chorizo Toast. 🍴 9.50 €
- . Pink Prawn Samosas, Curry and Coriander sauce and a Coral Lentils Salad. 🍴 14.00 €
- . Home Smoked Salmon, Smoked Avocado and Mozzarella Cream. 🍴 16.50 €
- . Crusty Foie Gras Wrap, Mango Dressing and Seaweed Tartare. 🍴 14.00 €
- . Home Made Fish Soup, Croutons, Grated Emmental Cheese and Rouille Sauce. 🍴 9.50 €

MAIN COURSES

- . Sautéed Monkfish Pieces with Laurel, Confit Sweet Potato and Red Wine Juice. 🍴 19,00 €
- . Swordfish Steak, Carrot, Coco and Cardamone Cream. Grilled Basmati Rice. 🍴 19,00 €
- . Sea Bream Fillet in Aniseed Butter, Tapenade, Polenta in Rosemary and Fried Basil. 🍴 23.00 €
- . Veal Fillet cooked at low temperature, Aubergines and Stuffed Tomato. 18,00 €
- . Arrée Mounts Lamb Chops with Garlic and Thyme, Meat Juice and Mashed Potatoes with Spring Onions. 🍴 21,00 €
- . Beef Tartare with Home Made Potato Wedges and Salad. 🍴 17.00 €
- . Grilled Buckwheat Risotto with Spring Vegetables, and Parmesan Crumble with Dried Fruits. 🍴 13,50 €

Also find our Fish Selection(s) and Butcher's cut(s) of the moment next page.

CHEESE & DESSERTS

To save you waiting, ordering your desserts at the beginning of your meal could be wise.

- . Cheese Selection from the Lesnevez Farmhouse. 🍴 10.50 €
- . Exotic Fruits Pavlova. 🍴 9.50 €
- . Marinated Strawberries from Beuzec. Cottage Cheese and Crêpe Dentelle. 🍴 11.00 €
- . Crusty Chocolate Cake, Pistachio Cream and Raisins Fudges. 10,50 €
- . Ice Creams from the Lesnevez Farmhouse (Caraïbes Ice Cream, Mango and Raspberry Sorbets). 🍴 8,50 €
- . 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

- . Sautéed Octopus in Virgin Sauce, Panisse Sticks and Baked Vegetables. **26 €**
- . Pink Crayfish Flambéed in Rhum. Coco Milk and Cream Sauce, Basmati Rice and Seasonal Vegetables
 - Whole Piece, about 400grs **43 €**
 - Half Piece, about 200grs **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 €**
- . Sirloin Steak in Roquefort Cheese Sauce. New Potatoes and Seasonal Vegetables **24 €**