



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 Cardamone. 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 (Roquefort Carles, Chèvre de Plogoff, Tomme de Lesvenez). 🍴 10.50 €
- . Pavlova aux Fruits des Iles (lointaines, pas l'île de Sein...). 🍴 9.50 €
- . Fraises de Plougastel Marinées, Faisselle 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, Risotto de Katcha et Tian de Légumes. | 26 € |
| . Langouste Rose Flambée au Rhum, Crème et Lait de Coco. Riz Basmati et Légumes du Moment. | |
| | Entière, Environ 400grs 45 € |
| | ½, Environ 200grs 27 € |
| . Moules de Bouchot et Frites Maison
(Au choix : Marinières, Chorizo à l'Espagnole, Crème Ail et Persil) | 15 € |

PIECE(S) DU BOUCHER DU MOMENT

- | | |
|---|-------------|
| . Filet mignon de veau à la plancha, sauce Béarnaise, Asperges et Pommes de terre nouvelles | 28 € |
| . Faux Filet de Bœuf Simmenthal Sauce Roquefort, Pommes Grenailles et Légumes du Moment. | 25 € |

Origine des Viandes :

Boeuf du Tartare : Naissance : France / Elevage : France / Abattage : France.

Bœuf Simmenthal : Naissance : Autriche / Elevage : Autriche / Abattage : Autriche.

Veau : 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

- . 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 Cardamome 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 (Roquefort, Local Tomme and Local Goat's Cheese). 🍴 10.50 €
- . Exotic Fruits Pavlova. 🍴 9.50 €
- . Marinated Strawberries from Plougastel. Cottage Cheese and Crêpe Dentelle. 🍴 11.00 €
- . Crusty Chocolate Cake, Pistachio Cream and Raisins Fudges. 10,50 €
- . Ice Creams from the Lesvenez 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, Grilled Buckwheat Risotto and Baked Vegetables. 26 €
- . Pink Crayfish Flambéed in Rhum. Coco Milk and Cream Sauce, Basmati Rice and Seasonal Vegetables
 - Whole Piece, about 400grs 45 €
 - Half Piece, about 200grs 27 €
- . Mussels with Fries. 15 €
(To your Liking : Marinières, Spanish Style with Chorizo, Cream, Garlic and Parsley)

THE BUTCHER'S CUT OF THE MOMENT

- . Plancha grilled Veal tenderloin, served with Bearnaise sauce, Asparagus and new potatoes. 28 €
- . Sirloin Steak of Simmenthal Beef in Roquefort Cheese Sauce. New Potatoes and Seasonal Vegetables. 25 €