

4P Les Palis

Brasserie



L'ardoise du jour

Suggestions du Chef

Lundi midi au vendredi midi hors jours fériés

21,00€ Entrée + Plat + Dessert

16,00€ Entrée + Plat / Plat + Dessert



Les planches et grignotages

| | |
|--|--------|
| Planche de charcuteries | 12,50€ |
| Pâté, andouille artisanale, rosette, saucisson à l'ail, coppa, jambon speck, pain grillé | |
| Planche mixte | 15,50€ |
| Pâté, andouille artisanale, rosette, coppa, jambon speck, Carré Briantais, Brie, Tête de moine, rillettes de poisson | |
| Rillettes de poisson | 6,00€ |
| Pain grillé | |



Les entrées

| | |
|---|--------|
| Salade végétarienne | 9,50€ |
| Tofu, semoule cuite au bouillon thaï, sommités de brocolis et choux-fleur, pousses d'épinards, pickles oignons et pois gourmands vinaigrette au fromage blanc et lait de coco | |
| Salade des Palis | 14,00€ |
| Toasts grillés de chèvre chaud, lardons, tomates, œuf, pignons de pin, avocat ou melon (selon la saison) | |
| Oeuf bio cocotte | 9,00€ |
| Piperade au curry rouge, gratiné au fromage « le p'tit vilain » toasts de pain de mie au piment rouge | |
| Terrine de foie gras | 17,00€ |
| Confiture de carottes jaunes, pancake à la farine de sarrasin | |
| Nems Fulkeriens | 11,50€ |
| Andouille de Guémené, échalotes, champignons noirs, sauce barbecue | |
| Filet de maquereaux | 9,00€ |
| Escabèche aux kumquats et yuzu, spaghettis de légumes croquants et graines de sarrasin, poireaux frits | |
| Dégustation de saumon fumé | 17,00€ |
| Crème ciboulette et ses toasts grillés | |

Les plats

| | |
|---|--------|
| Burger Les Palis | 17,00€ |
| Aiguillettes de poulet panées, confit d'oignons, tomates, coppa, Le Guipryen, sauce Les Palis | |
| Cannelloni végétal | 15,00€ |
| Épinards et champignons bruns au sel viking, sauce Aurore à l'estragon, gratiné sablon au cidre | |
| Filet de bar | 17,00€ |
| Cuit à l'unilatéral, jus aux herbes et citron vert | |
| Marmite de la mer | 15,00€ |
| Aux poissons selon la criée, crevettes et sa sauce rouille | |
| Tajine d'agneau d'Irlande | 16,00€ |
| Aux épices, haricots coco et légumes printaniers, pâte de fruits aux abricots secs | |
| Filet de bœuf (200g) | 26,00€ |
| Grillé au beurre d'échalotes | |
| Entrecôte (250g) | 24,00€ |
| Grillée sauce au poivre | |
| Ris de veau poêlés | 19,50€ |
| Ail persil et beurre demi-sel | |
| Demi magret de canard | 19,00€ |
| Jus de viande au romarin et vinaigre balsamique | |



Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Les garnitures

| | |
|---|---|
| Frites maison | * |
| Épinards à la crème et curry breton | |
| Écrasé de patates douces à la coriandre | |
| Salade mesclun | |

Les desserts

| | |
|--|-------|
| Salade de fruits | 7,00€ |
| Île flottante tout chocolat | 8,00€ |
| Crème anglaise chocolat blanc, blanc en neige au cacao et sa langue de chat | |
| Vacherin | 7,00€ |
| Glace fraise bio, crème fouettée, noisettes caramélisées | |
| Tiramisu | 8,00€ |
| Carpaccio d'ananas à la menthe fraîche et coco râpé, brisures de palets maison | |
| Finger crémeux à l'orange | 7,50€ |
| Gelée de pomelos au poivre de Sichuan | |
| Coupe Bretonne | 8,00€ |
| Glace caramel au beurre salé bio, sablé breton, pommes caramélisées, chantilly | |
| Boules et sorbets glacés | |
| 2 boules..... | 5,00€ |
| 3 boules..... | 6,50€ |

Les menus enfants

13,50€

(Jusqu'à 12 ans)

Burger aux aiguillettes de poulet - frites
OU
Poisson du moment avec son écrasé de patates douces

Coupe glacée 2 boules
OU
Île flottante tout chocolat

