



AU ROI GRADLON

HÔTEL & RESTAURANT

LES SPECIALITES DE LA MER

. Plateau De Fruits De Mer (1 Personne)	
. Plateau De Fruits De Mer (2 Personnes)	49,00 €
. Supplément « Royal » (Homard Bleu De 500/600 Grs)	95,00 €
	50,00 €

Nos plateaux de Fruits de mer sont composés par personne, 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 : 44 € / Pour deux personnes : 86 € / Supplément « Royal » : 45 €

. Araignée, (selon arrivage, environ 1kg) AVEC MAYONNAISE	22,00 €
. Langoustines Mayonnaise (250grs)	19,00 €
. Huitres Creuses Moyennes De L'île Tudy.	
DOUZAINES	20,00 €
DEMI-DOUZAINES	12,00 €
. Les Homards Vivants Du Vivier et Légumes Du Moment	
A LA FLEUR DE SEL	Au Cours
A LA CREME	(par 100grs)
A L'ARMORICAINE (Sur commande 48 H à l'avance)	



AU ROI GRADLON

HÔTEL & RESTAURANT

LES ENTRÉES

- . Salade Caesar (Poulet Croustillant, Poitrine Fumée, Œuf, Croûtons, assaisonnement). 🍴 14.00 €
- . Carpaccio de Bœuf Charolais à l'Italienne, Tomates confites, Parmesan, Sorbet Tomate Basilic, Roquette. 17.00 €
- . Aumônière de St Jacques, et son Velouté de Poisson. (Le retour d'un plat historique de la maison). 16.00 €
- . Assiette de Poissons Fumés par nos Soins, Rémoulade de Cèleri et Brocoli, Sauce Miel au Wasabi et Pain Toasté. 17.00 €
- . Soupe de Poisson Traditionnelle, Croûtons, Emmental Râpé et Rouille. 🍴 9.50 €

LES PLATS

L'Origine des viandes est affichée à l'entrée de la Salle de restaurant.

- . Tentacule de Poulpe snackée, Comptée Oignons , Poivrons rouges, Chorizo, Polenta au Romarin. 🍴 26,00 €
- . Cabillaud Rôti, Quenelle de Caviar d'Aubergine, Riz Rouge de Camargue ,Coulis Abricot et Poivre fumé 22.00 €
- . Poire d'Angus Sauce Marchand de Vin, Courgette farcie de Duxelle de Légumes, Frites Maison . 🍴 19.00 €
- . Tajine d'Agneau et Semoule aux Agrumes et aux Épices. 🍴 18.00 €
- . Tartare de Bœuf Français au Couteau, Wedges Potatoes et Salade Verte. 17,00 €
- . Crumble de Légumes au Sarrasin (Végétarien). 🍴 15.00 €
- . Moules et Frites Maison (Marinières/Provençale/Crème, Poireau, Lardons). 🍴 16.00 €

LES FROMAGES & DESSERTS

Nos desserts étant réalisés sur commande, nous vous conseillons de les choisir en début de repas

- . Fromages du Moment (Roquefort, Crottin de Chèvre, Brie de Meaux, Tome de Lesvenez) et Bouquet de Verdure. 🍴 10.50 €
- . Coupe de Sorbets de la Ferme de Lesvenez , Framboise, Citron Vert et Mangue, Dentelle à l'Orange. 🍴 9.00 €
- . Pavlova aux Fraises sublimé par un miel à la menthe 🍴 11,00 €
- . Tiramisu à la Framboise et Sauce Chocolat tout simplement. 8,00 €
- . Dôme de Crème Caramel au Beurre ½ sel, Pommes fondantes et Emietté de Gâteau Breton Maison 7,00 €
- . 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

SHELLFISH & RELATED PRODUCTS

- | | |
|--|---------|
| . Seafood Platter For One | 49,00 € |
| . Seafood Platter For Two | 95,00 € |
| . Extra Charge For Any Of The Above With A 500/600 Grs Lobster | 50,00 € |

Per person, 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 : 44 € / For two : 86 € / Xcharge for Lobster : 45 €

- | | |
|--|---|
| . Spider Crab (Approx 1kg). With Mayonnaise | 22,00 € |
| . 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. | |
| Pan Fried With Coarse Salt | |
| With Cream | |
| With Armoricaine Sauce (Requires A Minimum 48 Hours Pre Order) | Subjet to
Market price
(par 100grs) |



AU ROI GRADLON
HÔTEL & RESTAURANT

STARTERS

- . Caesar Salad (Crusty Chicken, Smoked Pork, Eggs, Anchovies, Croutons and Dressing). 🍴 14.00 €
- . Italian Beef Carpaccio, dried Tomatoes & Parmesan Cheese, Basil & Tomatoe Ice cream 17.00€
- . Pan Fried Scallops in a Crusty Purse, served with a Creamy Fish Stock. 16.00 €
- . Selection of Home Smoked Fish, Celery and Broccoli Salad, Honey and Wasabi Sauce and Toasted Bread. 17.00 €
- . Traditional Fish Soup with Croutons, Grated Emmental and Rouille Sauce. 🍴 9.50 €

MAIN COURSES

- . Snacked Octopus Tentacle, Onions& Red Peppers Compotée, Chorizo, Rosemary Polenta. 🍴 26,00 €
- . Roasted Cod with Apricot & smoked Pepper Coulis, Red Rice from Camargue & Eggplant Caviar . 22.00 €
- . Angus Beef with a Shallots Sauce, stuffed Zucchini with Vegetables & Homemade French Fries . 🍴 19,00 €
- . Lamb Tajine with Couscous in Citrus and Mild Spices. 🍴 18.00 €
- . French Beef Tartare "au couteau ", Wedges Potatoes & Green Salad 17,00 €
- . Fresh Vegetables and Buckwheat Crumble (Vegetarian). 🍴 15.00 €
- . Mussels and Fries (In White wine/Provençal style/With Cream, Leek and smoked Pork Sticks) 🍴 16.00 €

CHEESE & DESSERTS

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

- . Cheese Platter served with Green Leaves (Blue cheese, Goat cheese, Brie & Tome cheese). 🍴 10.50 €
- . Sorbets from the Lesvenez Farm (5 kms) Raspberry, Lime & Mango, Orange Lace Cookie. 🍴 9.00 €
- . Pavlova with Strawberries, Honey with Mint. 🍴 11,00 €
- . Raspberry Tiramisu & Chocolate Sauce, Quite Simply. 8,00 €
- . Salted butter Caramel Cream, Melting Appels & Cake Crumbs from the Chef Alban. 🍴 7,00 €
- . 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

MENU A 38 €

Bisque de Homard et ses Cousines

OU

Salade de tomates du chef sur roquette, mozzarella di bufala, pesto basilic

Suprême de poulet jaune écrasé de pomme de terre,

Fenouil braisé et jus au thym

ou

St jacques à la bretonne et riz

Dôme de crème caramel

ou

Vacherin, Glace vanille bourbon, Sorbet framboise et fruits de saisons