

4P Les Palis

Brasserie

Les planches et grignotages

- Planche de charcuteries 2 ou 4 personnes**..... 12,50€ 24,00€
Pâté, andouille artisanale, rosette, saucisson à l'ail, coppa, jambon speck, pain grillé
- Planche mixte 2 ou 4 personnes**..... 15,50€ 30,00€
Pâté, andouille artisanale, rosette, coppa, jambon speck, Comté, Brie, Gouda à la fleur de sel, rillettes de poisson
- Rillettes de poisson 2 ou 4 personnes**..... 6,00€ 11,50€
Pain grillé

Les entrées

- Salade Les Palis**..... 12,00€
Sablon au cidre gratiné sur toast de pain de mie au curry rouge, chips de poitrine fumée, tomates cerises, pignons de pin, œufs durs bio, mesclun
- Salade Terre**..... 12,50€
Césiers de poulet, filet mignon fumé par nos soins, œufs durs bio, tomates, croûtons, mesclun
- Melons en « folie »**..... 12,00€
Melon nature, grillé, gaspacho, aspic, confiture, crumble au jambon de Bayonne
- Terrine Fulkérienne à l'andouille de Guémené**..... 13,00€
Farce aux aromates, pain d'épices, cornichons et câpres frits, sauce légère à la moutarde Savora
- Bowl Végétarien exotique**..... 11,50€
Lentilles, corail, tomates, bâtonnets de concombres, œufs durs bio, dés d'ananas, mangue sauce au lait de coco et menthe fraîche
- Tataki de bœuf**..... 13,50€
Mariné aux saveurs Thai, bouillon à la citronnelle, julienne de concombre aux sésames, tartine de tomates confites

Les plats

- Burger Les Palis**..... 17,50€
Effiloché de veau au romarin, oignons, tomates ananas, sablon aux épices bacon, sauce moutarde à l'ancienne
- Tajine du pêcheur**..... 17,00€
Poisson du marché, encornets, ratatouille, citrons verts confits, aioli
- Filet de bar**..... 16,50€
Cuit en papillote, garniture aromatique, crème de poivrons à la coriandre, garniture au choix
- Végétarien**..... 15,00€
Rigatonis farcis au caviar d'aubergine, sauce tomate au basilic, gratiné au P'Tit Vilain
- Carré filet double d'agneau**..... 16,50€
Pané aux pistaches, rôti basse température, sauce* et garniture au choix
- Côte de bœuf (400g)**..... 29,50€
Grillée à souhait, sauce* et garniture au choix
- Bavette d'aloïau grillée (200g)**..... 17,00€
Sauce* et garniture au choix
- Ris de veau poêlés**..... 19,50€
Beurre persillé à l'ail et sauce soja, garniture au choix

* Une sauce au choix :
Sauce moutarde à l'ancienne, crème de poivrons, sauce au bleu

Sauce supplémentaire : 1€



Toutes nos viandes sont d'origine française.

Les garnitures

- Frites Maison**
Pommes de terre au four crème fraîche ciboulette
Purée de courgettes au curry Breton
Ratatouille
Mesclun
Garniture supplémentaire : 3€

Nos partenaires locaux



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 desserts

- Macaron à la ganache**..... 8,50€
Chocolat au lait, blanc et cappuccino
- Mille-feuille de financiers aux abricots**..... 8,50€
Confiture au miel de sarrasin, rôtis au poivre de Szechuan, crème anglaise à la marjolaine
- Fraises**..... 8,00€
Soupe et entremet au gingembre, citron vert et menthe, brisure de sablé Breton, meringue à la pistache
- Nougat glacé aux daims et brisure de framboise**..... 8,50€
Crème anglaise et coulis de fruits
- Coupe Bretonne**..... 8,50€
Glace au chouchou, pommes caramélisées, caramel beurre salé, palet Breton, chantilly, tuile au blé noir
- Coupe café liégeois**..... 8,00€
Deux boules de glace au café bio, sauce café, chantilly
- Coupe Colonel**..... 8,00€
5cl de vodka, crème glacée au citron, chantilly
- Café ou thé gourmand**..... 9,00€
Trois douceurs du moment

Les menus enfants

(Jusqu'à 12 ans)

13,50€

Burger viande hachée
Frites
OU
Poisson du marché
Garniture au choix

+

Coupe glacée 2 boules
OU
Nougat glacé