

Les planches et grignotages

Planche de charcuterie artisanale 2 ou 4 personnes..... 14,50€ 28,50€
Saveurs de Bain-de-Bretagne
 Rillettes d'oie, rôti cuit, rillauds, poitrine rôtie, saucisson à l'ail, pain grillé

Planche mixte 2 ou 4 personnes..... 16,50€ 32,00€
 Rillettes d'oie, rôti cuit, rillauds, poitrine rôtie, saucisson à l'ail, comté, brie, gouda à la fleur de sel, pain grillé

Rillettes de poisson 2 personnes..... 7,00€ -
 Pain grillé

Rillettes de poulet de Janzé 2 personnes..... 6,00€ -
 Cornichons aigres-doux, toasts grillés

Les entrées

Crevettes roses panées..... 11,00€
 Piperade, sauce rougail

Salade Les Palis..... 13,00€
 Salade romaine, andouille de trèfle, tomates cerises, oignons pickles, pain grillé à l'ail, citron confit, légumes grillés, sauce au curé Nantais

Salade végétarienne..... 10,00€
 Salade romaine, tofu fumé, courgettes, aubergines, poivrons grillés au romarin et épices Vadouvan, pignons de pin, poireaux frits, sauce au fromage blanc, paprika fumé et vinaigre balsamique

Foie gras poêlé..... 19,00€
 Sur feuilleté aux sésames, confiture et poires caramélisées

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
 Moka tout chocolat

4P Les Palis

Brasserie

Les plats

Burger au steak de saumon..... 17,00€

Câpres, tian de légumes, sauce moutarde au moût de raisin, gratiné au Guipryen

Lieu jaune cuit en papillote..... 16,50€

Échalotes confites et cébettes

Lasagnes veggie aux blettes..... 15,00€

Béchamel aux tomates confites, sablon aux épices

Tajine d'agneau (français ou irlandais)..... 18,00€

Fruits secs et légumes de saison

Encornets grillés..... 14,50€

Lait de coco et curry breton

Pavé d'andouille de Guémené grillé..... 16,50€

Sauce et garniture au choix

Ris de veau en persillade..... 19,50€

Sauce et garniture au choix

Côte de bœuf (400g)..... 29,50€

Au poivre et aux épices fumées, sauce et garniture au choix

Cabecero de porc grillé..... 15,50€

Cuit à basse température au thym citronné et aux épices trappeur

* Une sauce au choix :

Crème de moutarde au moût de raisin, sauce mère ou crème fromagère

Sauce supplémentaire : 1,00€



Toutes nos viandes sont d'origine française.

Les garnitures

Frites maison

Risotto au riz noir

Garniture supplémentaire : 3,00€

Tian de légumes

Salade feuille de chêne

écotable®

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

Royal au chocolat au lait croustillant..... 8,50€

Brisures de cookies au chocolat blanc, coulis de fruits rouges

Bavarois au melon..... 8,50€

Génoise aux éclats de pistache, coulis de pastèque à la menthe

Parfait glacé à la fraise..... 8,00€

Crumble au basilic

Flan pâtissier..... 8,00€

Au lait cru de la laiterie du Pont Robert, pâte brisée au beurre demi-sel local, crème anglaise

Coupe Bretonne..... 8,50€

Glace Chouchen au caramel beurre salé, pommes caramélisées et brisures de palets breton, chantilly

Café liégeois..... 8,50€

Deux boules de glace au café bio, sauce café, chantilly

Café ou thé gourmand..... 9,50€

Trois douceurs du moment

Nos partenaires locaux

