



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

ENTRÉES

Salade de la mer..... 12,00€

Maquereaux fumés par nos soins, crevettes roses marinées aux agrumes, pommes de terre, salade romaine, oignons frits, croûtons, mayonnaise au citron et ciboulette

Bowl au saumon frais..... 12,50€

Cru et cuit, infusé à l'huile de sésame, vinaigre de framboise, ail, gingembre, bâtonnets de carottes, pickles d'oignons, fèves, boulgour, radis

Paris-Fougeray..... 12,50€

Chou paprika fumé, andouille de Guémené, pommes de terre rôties aux herbes, sauce fromage blanc à l'estragon

Os à moelle (env. 300 g)..... 12,00€

Beurre d'escargot à la pâte d'ail noir, pain grillé minute

Croque végétarien..... 11,50€

Pain de mie au basilic, pesto, poivrade, tomates et ail confit, mozzarella

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

13,50€

Burger au steak haché, frites

OU

Saumon grillé, purée de courgettes

+

Glace (boules au choix)

OU

Millefeuille aux fraises

4P Les Palis

Brasserie

PLATS

Quenelles de lieu jaune..... 16,50€

Poireaux torréfiés, sauce crustacés

Filets de rouget cuits à l'unilatérale au thym..... 16,50€

Tapenade, sauce et légumes au choix

Fish burger au curry breton..... 16,00€

Julienne panée, julienne de légumes grillés, oignons confits, tomate, sablon aux épices, sauce samouraï

Suprême de poulet jaune fermier de Janzé..... 16,50€

Façon Rossini, mariné au miel de sarrasin

Tajine de navarin d'agneau..... 17,50€

Légumes de saison et mogettes vendéennes

Bavette d'aloïau VBF Bretagne..... 21,00€

Sauce et garniture au choix

Ris de veau en persillade..... 22,00€

Garniture au choix

Entrecôte (env. 300 g) grillée..... 28,00€

Sauce et garniture au choix

Lasagnes végétariennes..... 15,50€

Ratatouille à la ricotta, orge bio façon pilaf, gratinée au P'tit Vilain

Une sauce au choix :

Crème gorgonzola, sauce buffalo, sauce samouraï

Sauce supplémentaire : 1,00€



Toutes nos viandes sont d'origine française.

Frites maison
Orge bio façon pilaf

Garniture supplémentaire : 3,00€

Ratatouille à la ricotta
Purée de courgettes

écotable®

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

DESSERTS

Kouign-amann..... 8,00€

Beurre de la ferme du Pont Robert

Millefeuille aux fraises..... 8,00€

Menthe, crème chiboust au lait ribot, chantilly à l'huile d'olive saveur yuzu

Mochis..... 7,50€

Insert melon à la vanille et son carpaccio, crème anglaise

Merveilleux aux fruits de saison..... 7,50€

Disque de meringue, crème mousseline, coulis de fruits

Coupe bretonne..... 8,50€

Pommes caramélisées, glace caramel, chantilly, palet breton

Café ou chocolat liégeois..... 8,50€

Sauce au chocolat au lait caramel, chantilly

Café ou thé gourmand..... 8,50€

NOS PARTENAIRES LOCAUX

