

<b>Toscane</b> : sauce tomate, fromage, jambon, olives	9,30 €
<b>Napolitaine</b> : sauce tomate, fromage, anchois, câpres, olives	9,50 €
<b>Reine</b> : sauce tomate, fromage, jambon, champignons, olives	9,50 €
<b>1/2 Reine Crud</b> : 1/2 reine, crudités, salade verte	9,90 €
<b>Paysanne</b> : sauce tomate, fromage, champignons, poulet, oignons, œuf, olives	10,20 €
<b>Mexicaine</b> : sauce tomate, fromage, chorizo, poivrons, oignons, champignons, olives	10,20 €
<b>Végétarienne</b> : sauce tomate, fromage, champignons, poivrons, oignons, artichauts, tomates fraîches, olives	12,00 €
<b>Nordique</b> : crème fraîche, fromage, saumon fumé, champignons, ciboulette	12,50 €
<b>Fermière</b> : sauce tomate, fromage, chèvre, jambon cru, crème fraîche, miel, olives	12,50 €
<b>Fromagère</b> : sauce tomate, mozzarella, chèvre, reblochon, parmesan, bleu	12,20 €
<b>Bigoudène</b> : sauce tomate, fromage, champignons, oignons, andouille, jambon, pomme de terre, beurre persillé	12,70 €
<b>Savojarde</b> : crème fraîche, fromage, raclette, pomme de terre, jambon cru, saucisse fumé	12,80 €
<b>Tartiflette</b> : crème fraîche, fromage, reblochon, pomme de terre, oignons, lardons	13,90 €
<b>Bretonne</b> : crème fraîche, noix de Saint-Jacques, lardons, champignons, oignons, beurre persillé	1,50 €
<b>POUR TOUS SUPPLÉMENTS</b> : anchois, œuf, crème fraîche, olives, etc...	
* Toutes nos pizzas sont disponibles en 1/2 portion avec crudités et salade.	

## Les Douceurs Beau Séjour

<b>Panna cotta au choix</b> : caramel beurre salé, sauce chocolat, coulis de framboise ou de passion	5,50 €
<b>Breizh tatin</b> et sa boule de glace vanille gousse	6,60 €
<b>Crumble poire chocolat</b> et sa boule de glace vanille érable noix de pécan caramélisées	6,50 €
<b>Les petits choux</b> à la crème pâtissière	6,50 €
<b>Crème brûlée</b> à la vanille bourbon	6,00 €
<b>Fromage blanc</b> au coulis de framboise	4,00 €
<b>Assiette de fromages</b>	6,50 €
<b>Café ou Thé gourmand</b>	7,50 €

## Les Glaces

Artisanale de Mr Eric ELIEN,  
artisan glacier à TREGEUX

1 boule 2,50 € • 2 boules 4,00 € • 3 boules 6,00 €  
supplément chantilly 1,50 €

<b>Parfums</b> : cassis, abricot, framboise, macadamia, miel nougat, vanille gousse, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, citron, palet breton, fruit de la passion, noix de coco, fraise tagada, vanille érable noix de pécan caramélisées.	
<b>Coconut</b> 2 boules coco, 1 boule choco, sauce chocolat, chantilly	8,00 €
<b>Dame blanche</b> 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	8,00 €
<b>Café liégeois</b> 3 boules café, sauce café, chantilly	8,00 €
<b>Chocolat liégeois</b> 3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly	8,00 €
<b>Caramel liégeois</b>	8,00 €
1 boule caramel, 2 boules vanille, sauce caramel, chantilly	
<b>Breizh Cup</b> 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, 1 boule palet Breton, sauce caramel, brisures de palets Breton, chantilly	8,00 €
<b>L'américaine</b> 1 boule macadamia, 1 boule vanille érable noix de pécan caramélisées.	8,00 €
brownie, sauce caramel, chantilly	9,00 €
<b>La colonel</b> 3 boules citron, vodka	

Plat du Jour  
9,50 €

du lundi au vendredi midi  
(hors jours fériés)

Formule à 14,50 €  
entrée + plat ou plat + dessert

Menu à 17,50 €  
entrée + plat + dessert

Œufs durs mayonnaise
Panier de filets de Hareng, pdt
Assiette de charcuterie
•
Bavette d'ailou à l'échalote Frites
1/2 Reine crudités
Poulet fermier rôti sauce tartare Frites
Aile de raie au beurre de câpres, pommes de terre vapeur
•
Fromage blanc
au coulis de framboise ou passion
Panna cotta : caramel beurre salé, chocolat, framboise ou passion
Crème brûlée
Assiette de fromages

Chef de cuisine  
Anthony LENESTOUR