

# LE **P**'TIT **R**ESTO DE **S**OIZIC

## Menu du déjeuner et du dîner au rythme du marché et de notre chef de cuisine

Tous nos plats sont servis avec des légumes hyper frais et colorés et quelques pommes de terre revenues. Exemple de menu, à titre indicatif.

Lunch and dinner menu according to the market and our chef's wishes. All our dishes are served with hyper fresh and colorful vegetables and some potatoes. Indicative menu, as it changes according to the market choice.

## Entrées

Starters

### **Espuma / chou fleur de Carantec / tourteaux**

Espuma / cauliflower from Carantec / crabs

### **Concerto de tomates / framboise / basilic**

Tomato concerto / raspberry / basil

### **Gravlax / saumon / betterave rouge**

Gravlax / salmon / red beet

### **Marinière / palourdes de chez Alain Madec / curry breton**

"Marinière" / clams from Alain madec / Breton curry

7 €

## Plats

Main dishes

### **Merlu / beurre nantais / wakamé**

Hake / butter from Nantes / wakame

### **Lieu jaune / nage de langoustine**

Pollock / Norway lobster bouillon

### **Mignons de porc / cidre Kerné**

Fillet mignon / Kerné cider

### **Saucisse bretonne / confit aux oignons rosés de Roscoff**

Breton sausage / pink Roscoff onions confit

16 €

## Desserts

Desserts

### **Far aux pommes / salidou**

Apple "far" Breton cake / salted butter caramel cream

### **Tartelette / fraises de Plougastel / chantilly pistache**

Tartlet / strawberries from Plougastel / chantilly pistachio

### **Brownies / noix de pécan / caramel fleur de sel**

Brownies / pecans / caramel fleur de sel

### **Les profiteroles de Soizic**

Profiteroles in Breton style

7 €

**Entrée + plat ou plat + dessert : 21 €**  
Starter + Main dish or main dish + dessert

**Entrée + plat + dessert : 26 €**  
Starter + main dish + dessert



Tous nos plats sont « faits maison », élaborés à partir de produits frais.  
All our dishes are home-made cooked and prepared with fresh products.