



RESTAURANT - CRÊPERIE
BY LES MOUETTES

Cuisine maison, à base de produits frais
Homemade cuisine, made from fresh products

MENU 25 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(STARTER + MAIN DISH + DESSERT)

[entrée + plat] ou [plat + dessert] : 21 €
[starter + main dish] or [main dish + dessert]

Carpaccio de tomates, jambon Serrano et mozzarella di Bufala au pesto de basilic
Tomato carpaccio, Serrano ham and buffalo mozzarella with basil pesto

Œuf cocotte, poitrine fumée
Egg casserole, smoked bacon

Assiette du pêcheur
4 huîtres et 6 crevettes
4 oysters and 6 shrimps

Marée du jour

Ballotine de poulet aux shiitakés et pleurotes, frites et légumes de saison
Chicken ballotine with shiitakes and oyster mushrooms, french fries and vegetables of the moment

Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salé
Chocolate fondant, salted butter caramel ice cream

Tiramisu revisité
Revisited tiramisu

MENU 33 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(STARTER + MAIN DISH + DESSERT)

[entrée + plat] ou [plat + dessert] : 27 €
[starter + main dish] or [main dish + dessert]

Tartare de saumon
Saumon, melon, crevettes, citron vert, échalotes, ail frais, coriandre et gingembre
Salmon, melon, prawns, lime, shallots, fresh garlic, coriander and ginger

Rillettes de canard
Feuille de brick, espuma au blé noir
Duck rillettes, feuille de brick, black wheat espuma

Filet mignon de porc breton, crème émulsionnée d'écrevisses au lait de coco, marmelade de pommes de terre, légumes de saison
Pork tenderloin, crayfish and coconut sauce, mash potatoes, vegetables of the moment

Médaille de bœuf VBF, sauce béarnaise, pommes de terre rissolées à l'ail confit, légumes de saison
Beef medallion VBF, bearnaise sauce, sautéed potatoes with confit garlic, vegetables of the moment

St Jacques, sauce beurre blanc, farz de blé noir, légumes de saison
Scallops, beurre blanc sauce, black wheat farz, vegetables of the moment

Profiteroles au chocolat
Glaces vanille, caramel au beurre salé, chocolat au lait
Chocolate profiteroles, vanilla, salted caramel, milk chocolate ice creams

Sablé breton aux fraises de Bretagne, crèmeux à la vanille de Nouvelle-Guinée
Breton shortbread with strawberries from Brittany, New Guinea vanilla cream

LES ENTRÉES STARTERS

Œuf cocotte, poitrine fumée Egg casserole, smoked bacon	8,50 €
Assiette du pêcheur 4 huîtres et 6 crevettes 4 oysters and 6 prawns	9,50 €
Carpaccio de tomates, jambon Serrano et mozzarella di Bufala au pesto de basilic Tomato carpaccio, serrano ham and bufalo mozzarella with basil pesto	9,80 €
Rillettes de canard, feuille de brick, espuma au blé noir Duck rillettes, feuille de brick, black wheat espuma	11,80 €
Crème brûlée au foie gras, espuma au topinambour et craquant de blé noir Crème brûlée with foie gras, Jerusalem artichoke espuma and black wheat crisps	12,60 €
Tartare de saumon, melon, crevettes, citron vert, coriandre et gingembre Salmon, melon, prawns, lime, coriander and ginger	12,80 €

LES SALADES SALADS

Salade Végétarienne aux légumes du moment Vegetarian salad with vegetables of the moment	9,00 €
Salade Italienne Melon, jambon Serrano, concombres, tomates, mozzarella, olives vertes Melon, Serrano ham, cucumbers, tomatoes, mozzarella, green olives	9,80 €

LES PLATS MAIN DISHES

Tofu aux légumes de saison, lait de coco aux trois agrumes Tofu with seasonal vegetables, coconut milk with three citrus fruits	12,00 €
Ballotine de poulet aux shiitakés et pleurotes, frites et légumes de saison Chicken ballotine with shiitakes and oyster mushrooms, french fries and vegetables of the moment	15,40 €
Filet mignon de porc breton Crème émulsionnée d'écrevisses au lait de coco, marmelade de pommes de terre, légumes de saison Pork tenderloin, crayfish and coconut sauce, mash potato, vegetables of the moment	17,80 €
Médaille de bœuf VBF, sauce béarnaise, pommes de terre rissolées à l'ail confit, légumes du moment Beef medallion VBF, bearnaise sauce, sauted potatoes with confit garlic, vegetables of the moment	21,50 €
Marée du jour (selon arrivage) Catch of the day (depending on the fishermen)	16,60 €
St Jacques, sauce au beurre blanc, farz de blé noir, légumes du moment Scallops, beurre blanc sauce, black wheat farz, vegetables of the moment	18,80 €

Suppléments :
Salade verte :
2.50€
Frites : 3.50€

LES BURGERS

BURGERS

	Le simple	Le double
Burger classique Haché de bœuf VBF, cheddar, tomates, oignons rosés de Roscoff confits, cornichons, sauce du chef, salade, frites Minced beef VBF, cheddar, tomatoes, pink caramelised breton onions, pickles, chef's sauce, lettuce, french fries	14,90 €	17,60 €
Burger Ty Coz Haché de bœuf VBF, bûchette de chèvre, Cantal, poitrine fumée, tomates, oignons rosés de Roscoff confits, sauce du chef, salade, frites Minced beef VBF, goat cheese, Cantal cheese, bacon, tomatoes, pink caramelised onions from Roscoff AOP, chef's sauce, lettuce, french fries	15,50 €	18,60 €
Burger de la Mer Poisson (selon arrivage), caviar d'aubergines, compotée de tomates, d'oignons et de poivrons, salade, frites Fish (depending of the fishermen), aubergine caviar, onion and bell pepper chutney, tomatoes, lettuce, french fries	17,60 €	

LES GAULETTES DE BLÉS NOIRS

BLACK WHEAT SAVOURY CREPES

Nos galettes sont réalisées à partir de farine issue de l'Agriculture Biologique

Complète Jambon blanc, œuf, gruyère Ham, egg, gruyere cheese	7,60 €
La Johnnies Oignons rosés de Roscoff AOP confits, saucisse bretonne Pink caramelised onions from Roscoff AOP, breton sausage	7,70 €
Guimick Andouille de Guéméné, pommes confites, réduction de cidre Guéméné andouille, caramelised apples, cider reduction	7,80 €
La Descente Fromage à raclette, pommes de terre, crème fraîche, ciboulette, lardons Raclette cheese, potatoes, creme fraiche, chives, lardons	9,80 €
La Montagnarde Jambon Serrano, Reblochon, pommes de terre, crème fraîche Serrano ham, Reblochon cheese, potatoes, creme fraiche	10,50 €
La Saint Jakez Noix de St Jacques, fondue de poireaux aux épices bretonnes, citron Scallops, fondant leek with breton spices, lemon	11,60 €

Supplément
2,00 €

LES FROMENTS

SWEET CREPES

Nos crêpes sont réalisées à partir de farine issue de l'Agriculture Biologique

Beurre sucre Butter, sugar	3,50 €	Chocolat Chocolate	3,90 €
Fraise Strawberry	3,60 €	Poire, chocolat Pear, chocolate	4,80 €
Pâte à tartiner / caramel beurre salé Chocolate spread / Salted caramel	3,70 €		
Tagada Confiture de fraises, boule fraise, coulis de fraise, chantilly Strawberry jam, strawberry ice cream, strawberry sauce, whipped cream			6,50 €
Carambreizh Sauce Carambar, boule caramel au beurre salé, carambar Carambar sauce, salted caramel ice cream, carambar			7,10 €
La bretonne Pommes confites, caramel au beurre salé, glace à la vanille Caramelised apples, salted caramel, vanilla ice cream			7,10 €
La belle Hélène Poire pochée à la cardamome, sauce chocolat, glace vanille, amandes grillées Poached pear with star anis, chocolate sauce, vanilla ice cream, toasted almonds			7,20 €
L'Atomick Crème brûlée, brisures chocolat "crème brûlée", boule crème brûlée Crème brûlée, "crème brûlée" chocolate crumbs, creme brulee ice cream			7,50 €

LES DESSERTS

DESSERTS

Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salé Chocolate fondant, salted butter caramel ice cream	8,50 €
Profiteroles au chocolat Glaces vanille, caramel au beurre salé et chocolat au lait Chocolate profiteroles, vanilla, salted caramel and milk chocolate ice creams	9,10 €
Tiramisu revisité Revisited tiramisu	9,10 €
Sablé breton aux fraises de Bretagne, crémeux à la vanille de Nouvelle-Guinée Breton shortbread with strawberries from Brittany, New Guinea vanilla cream	9,80 €

LES GLACES

ICE CREAMS

Ty coz 1 boule caramel, 1 boule vanille, 1 boule chocolat au lait, sauce carambar, chantilly	7,50 €
Chocolat liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, chantilly	7,50 €
Caramel liégeois 1 boule vanille, 2 boules caramel au beurre salé, chantilly	7,50 €
Dame blanche 3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly	7,50 €
1 boule / scoop	2,00 €
2 boules / scoops	3,50 €
3 boules / scoops	4,90 €

Parfums : Vanille, chocolat au lait, chocolat noir, caramel à la fleur de sel, crème brûlée, cassis, pomme, citron jaune, passion, mangue.
Flavours : vanilla, milk chocolate, dark chocolate, salted caramel, crème brûlée, blackcurrant, apple, lemon, passion fruit, mango

Supplément :
chocolat,
caramel, chantilly
1,60€

BOISSONS

DRINKS

APERITIFS

APERITIVE DRINKS

Kir breton cider, liquor	12cl	3.00 €
Kir vin blanc White wine, liquor	12cl	3.00 €
Kir pétillant Sparkling wine, liquor	12cl	4.30 €
Crème au choix : Cassis, pêche, mûre, framboise Liquor flavours : Blackcurrant, peach, blackberry, raspberry		
Pastis Ricard	2cl	2.80 €
Porto rouge Offley Red port	5cl	2.80 €
Martini blanc ou rouge	5cl	2.80 €
Gin Gordon's	4cl	4.60 €
Gin tonic gin et Schweppes tonic	29cl	7.00 €
Whisky J&B	4cl	4.60 €
Whisky Jameson	4cl	5.70 €
Whisky Jack Daniel's, Singleton, Johnnie Walker	4cl	7.00 €
Whisky Cardhu, Talisker	4cl	8.50 €
Vodka Smirnoff	4cl	4.60 €
Rhum Bacardi, Havana Club	4cl	4.60 €
Rhum Captain Morgan	4cl	5.10 €
Rhum Diplomatico	4cl	7.50 €
Supplément jus de fruits et sodas Supplement fruit juices and sodas		1.50 €

JUS DE FRUITS / SODAS

FRUIT JUICES / SODAS

Orange, ananas, abricot, tomate, pomme, exotique Orange, pineapple, apricot, tomato, apple, exotic	20cl	2.70 €
Breizh Cola, Breizh Zéro, Orangina	33cl	3.00 €
Schweppes Indian Tonic	25cl	3.00 €
Diabolo Lemonade and cordial	25cl	2.70 €
Sirop à l'eau Water and cordial	20cl	1.50 €
Sirop au choix : Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche, orange, pomme Cordials flavours : Strawberry, grenadine, lemon, mint, peach, orange, apple		

EAUX MINERALES

MINERAL WATERS

	50cl	1L
Plancoët Plate Still water	3.00 €	4.00 €
Plancoët Fines Bulles Fizzy water	3.00 €	5.00 €

VINS

WINES

ROUGE RED

	12cl	50cl	75cl
Petit Pont , Pays d'Oc VDP	3.50€	12.00€	15.00€
Corbières Languedoc AOP	4.50€	15.00€	18.00€
Côtes de Bourg Bordeaux AOP	5.00€	16.50€	20.50€
Ymys Languedoc AOP Demeter	5.50€	18.50€	23.00€
Saint Nicolas de Bourgueil Loire AOP	5.50€	18.50€	23.00€

ROSE ROSE

Le Petit Pont Rosé Pays d'Oc	3.50€	12.00€	15.00€
Uby n°6 Côte de Gascogne IGP	4.00€	13.50€	17.00€
Umanu Corse IGP	5.00€	16.50€	20.50€

BLANC WHITE

Muscadet Loire AOP	3.50€	12.00€	15.00€
L'Evidence Corbières AOP	5.50€	18.50€	23.00€
Quincy Loire AOC	7.50€	22.00€	26.90€
Veuve de la Lande Pétillant	3.20€		

BIERES ET CIDRES PRESSIONS

DRAUGHT BEERS AND CIDERS

	25cl	50cl	75cl
Kronenbourg	2.50 €	5.00 €	
Grimbergen Blanche	3.40 €	6.40 €	
Grimbergen Blonde	3.80 €	6.90 €	
Grimbergen Rouge	3.80 €	6.90 €	
Morgane Bio	3.60 €	6.60 €	
Cidre Kerné	2.60 €	5.00 €	8.70 €

DIGESTIFS

DIGESTIVES DRINKS

Cognac, Calvados	4cl	5.00 €
Get 27, Get 31	4cl	5.00 €
Bailey's	4cl	5.00 €
Irish Coffee	10cl	8.00 €

CAFES / THES

COFFEES / TEAS

Expresso	1.30 €
Double Expresso	2.50 €
Latte	2.00 €
Cappuccino	3.20 €
Thés Whittington Vert nature, Vert menthe, Earl Grey, Breakfast, Ceylan, Fruits rouges	2.50 €
Infusions Whittington Verveine citron, Verveine, Camomille	2.50 €