

LM yelloh!
★★★★★ VILLAGE



RESTAURANT - CRÊPERIE
BY LES MOUETTES

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

Réservation 02 98 67 06 86

MENU 27,50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(STARTER + MAIN DISH + DESSERT)
BOISSON NON COMPRISE

[entrée + plat] ou [plat + dessert] : 22 €
[starter + main dish] or [main dish + dessert]

Œuf cocotte fermier, lard fumé, crème,
Parmesan
Egg casserole, smoked bacon, cream, Parmesan

Velouté de légumes du moment
Vegetables soup of the moment

La petite pêche
Huîtres, crevettes, mayonnaise, vinaigre
d'échalottes
The small catch
Oysters, prawns, mayonnaise, shallot vinegar

Ballotine de poulet français, sauce
forestière, pomme de terre rôtie aux
algues bretonnes
French chicken ballotine, mushroom sauce, breton
seaweed roasted potato

Marée du jour
Catch of the day

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

Tiramisu aux poires
Pear tiramisu

Brioche perdue, chutney de pommes et
poires épicées, glace vanille, caramel au
beurre salé
Brioche perdue, spiced apple and pear chutney,
vanilla ice cream, salted butter caramel

MENU 35,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(STARTER + MAIN DISH + DESSERT)
BOISSON NON COMPRISE

[entrée + plat] ou [plat + dessert] : 28 €
[starter + main dish] or [main dish + dessert]

Cassolette de Saint Jacques aux crevettes et
légumes du moment
Scallops and prawns casserole with vegetables of the
moment

Salade de chèvre chaud
Warm goat cheese salad

Saumon mariné, pommes de terre,
aubergine confite, sauce asiatique, taboulé
de quinoa
Marinated salmon, potatoes, confit aubergine,
asian dressing, quinoa tabbouleh

Filet mignon de porc français, sauce
armoricaine, écrasé de pommes de terre
French pork tenderloin, crayfish sauce, fresh fries
and seasonal vegetables

Saint Jacques, beurre blanc à la vanille et au
gingembre, farz de blé noir aux noisettes,
légumes de saison
Scallops, ginger and vanilla beurre blanc, black wheat
farz with hazelnuts, seasonal vegetables

Profiteroles au chocolat
Glaces vanille, caramel au beurre salé et chocolat
noir, sauce chocolat, chantilly
Chocolate profiteroles, vanilla, salted caramel and dark
chocolate ice creams, chocolate sauce, chantilly cream

Crème brûlée à la vanille
Vanilla creme brulee

Assortiment de 3 fromages
Selection of 3 cheeses

LES ENTRÉES STARTERS

Velouté de légumes du moment Vegetables soup of the moment	6,50 €
Soupe de poisson français, Emmental râpé, croutons, rouille Fish soup, grated Emmental, croutons, rouille	7,50 €
Œuf cocotte fermier, lard fumé, crème, Parmesan Egg casserole, smoked bacon, cream, Parmesan	7,90 €
Saumon d'Ecosse mi-cuit aux pommes de terre, taboulé de quinoa, aubergine confite, sauce asiatique Half cooked salmon, potatoes, quinoa tabbouleh, confit aubergine, asian dressing	11,30 €
Salade de chèvre chaud Warm goat cheese salad	12,30 €
Cassiolette de Saint Jacques aux crevettes et légumes du moment Scallops and prawns casserole with vegetables of the moment	12,80 €

FRUITS DE MER SEAFOOD

Neuf crevettes de Madagascar, mayonnaise maison Nine prawns from Madagascar, homemade mayonnaise	6,50 €
Treize crevettes de Madagascar, mayonnaise maison Twelve prawns from Madagascar, homemade mayonnaise	8,90 €
Six huîtres de Carantec, vinaigre d'échalotte Six oysters from Carantec, shallot vinegar	8,10 €
Neuf huîtres de Carantec, vinaigre d'échalotte Nine oysters from Carantec, shallot vinegar	11,20 €
La petite pêche Huîtres, crevettes, mayonnaise, vinaigre d'échalotte The small catch : oysters, prawns, mayonnaise, shallots vinegar	11,50 €

A COMMANDER 48H A L'AVANCE

Tourteau ou araignée de mer selon arrivage, farz de blé noir, mayonnaise maison Brown crab or spider crab depending on the fishermen, black wheat crumble, homemade mayonnaise	15,60€
Grande pêche Demi tourteau, huîtres, crevettes, bigorneaux, vinaigre d'échalotte, mayonnaise maison Half a brown crab, oysters, prawns, winkles, shallot vinegar, homemade mayonnaise	27,80€

LES DESSERTS

DESSERTS

Brioche perdue, chutney de pomme et poire épicées, glace vanille, caramel au beurre salé Brioche perdue, spiced apple and pear chutney, vanilla ice cream, salted butter caramel	7,20 €
Tiramisu aux poires Pear tiramisu	8,50 €
Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salé, chantilly Chocolate cake, salted butter caramel ice cream	8,70 €
Crème brûlée à la vanille Vanilla creme brulee	8,80 €
Profiteroles au chocolat Glaces vanille, caramel au beurre salé et chocolat noir, sauce chocolat, chantilly Chocolate profiteroles, vanilla, salted caramel and dark chocolate ice creams, chocolate sauce, chantilly cream	9,10 €
Assortiment de fromages du moment, chutney à l'oignon rosé de Roscoff, salade Cheeses of the moment, Roscoff pink onion chutney, salad	9,10 €

LES GLACES

ICE CREAMS

Dame blanche 3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly 3 scoops vanilla, chocolate sauce, chantilly	7,80 €
Chocolat liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, chantilly 2 scoops chocolate, 1 scoop vanilla, chocolate sauce, chantilly	7,80 €
Caramel liégeois 1 boule vanille, 2 boules caramel au beurre salé, chantilly 1 scoop vanilla, 2 scoops salted butter caramel, chantilly	7,90 €
Ty coz 1 boule caramel, 1 boule vanille, 1 boule chocolat au lait, sauce carambar, chantilly 1 scoop caramel, 1 scoop vanilla, 1 scoop milk chocolate, carambar sauce, chantilly	7,90 €

1 boule / scoop	2,30 €
2 boules / scoops	3,80 €
3 boules / scoops	5,30 €

Supplément :
chocolat,
caramel, chantilly
1,80€

Parfums : Vanille, chocolat au lait, chocolat noir, caramel à la fleur de sel, crème brûlée, citron jaune, fraise, mangue.

Flavours: Vanilla, milk chocolate, dark chocolate, salted caramel, creme brulee, lemon, strawberry, mango.

LES BURGERS

BURGERS

Burger classique Haché de bœuf VBF, Tomme bretonne, tomate, confit d'oignons rosés de Roscoff AOP, sauce du chef, salade, frites Minced beef (from France), Breton cheese, tomato, Roscoff pink caramelised onions AOP, chef's sauce, lettuce, french fries	15,90 €
Burger Ty Coz Haché de bœuf, chèvre, lard fumé, tomate, oignons rosés de Roscoff AOP confits, sauce du chef, salade, frites Minced beef (from France), goat cheese, bacon, tomato, Roscoff pink caramelised onions AOP, chef's sauce, lettuce, french fries	16,30 €
Burger de la Mer Saumon mariné d'Ecosse, crème fouettée au Sainte Maure de Touraine AOP, cacahuètes torréfiées, tartare d'algues, sauce asiatique, salade, pickles, frites Marinated salmon, Sainte Maure de Touraine whipped cream, roasted peanuts, seaweed tartare, asian dressing, salade, pickles, french fries	17,60 €

LES PLATS

MAIN DISHES

Pokai végétarien Riz à sushi, houmous, légumes de saison, sauce coco agrumes, galette de riz croustillante Sushi rice, humus, seasonal vegetables, coconut and citrus sauce, rice crusty crepe	11,80 €
Ballotine de poulet français, sauce forestière, pomme de terre rôtie aux algues bretonnes, légumes du moment French chicken ballotine, mushroom sauce, breton seaweed roasted potato, seasonal vegetables	16,80 €
Marée du jour Catch of the day	17,80 €
Filet mignon de porc français, sauce armoricaine, écrasé de pommes de terre, légumes de saison Pork tenderloin, crayfish sauce, mashed potatoes, seasonal vegetables	18,20 €
Saint Jacques d'Ecosse, beurre blanc à la vanille et au gingembre, farz de blé noir aux noisettes, légumes du moment Scallops, vanilla and ginger beurre blanc, black wheat farz with hazelnuts, seasonal vegetables	21,80 €

Supplément frites : 2.80 €

Supplément salade : 1.50 €

LES GALETTES DE BLÉS NOIRS

BLACK WHEAT SAVOURY CREPES

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

Complète Jambon blanc, œuf, gruyère Ham, egg, gruyere cheese	8,30 €
La Johnnies Oignons rosés de Roscoff confit, saucisse bretonne Roscoff pink caramelised onions, Breton sausage	8,40 €
Guimick Andouille de Guéméné, pommes confites, réduction de cidre Guéméné andouille, caramelised apples, cider reduction	8,30 €
L'Asiatique Saumon mariné, sauce asiatique, espuma de coriandre Marinated salmon, asian dressing, coriander cream	9,60 €
La Descente Fromage à raclette, pommes de terre, crème fraîche, ciboulette, lardons Raclette cheese, potatoes, creme fraiche, chives, lardons	10,30 €
La Montagnarde Jambon Serrano, Reblochon, pommes de terre, crème fraîche Serrano ham, Reblochon cheese, potatoes, creme fraiche	11,20 €
La Saint Jakez Saint Jacques, fondue de poireaux aux épices bretonnes Scallops, fondant leek with breton spices	12,90 €

Supplément 1,80 €

LES CREPES FROMENTS

SWEET CREPES

Beurre sucre Butter, sugar	3,50 €	Caramel au beurre salé Salted butter caramel	3,90 €
Confiture de fraise Strawberry jam	3,80 €	Chocolat Chocolate	3,90 €
Crépiotella Chocolate spread	3,80 €	Poire, chocolat Pear, chocolate	4,20 €
Tagada Confiture de fraises, glace tutti frutti, coulis de fraise, chantilly Strawberry jam, strawberry ice cream, strawberry sauce, whipped cream			6,80 €
La belle Hélène Poire pochée à la cardamome, sauce chocolat, glace vanille, chantilly Poached pear with star anis, chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream			6,80 €
Exotic Banane rôtie, coco râpée, sauce chocolat, caramel au beurre salé Roasted banana, grated coconut, chocolate sauce, salted butter caramel			6,90 €
La bretonne Pommes confites, caramel au beurre salé, glace à la cannelle Caramelised apples, salted caramel, cinnamon ice cream			7,30 €
Avec flambage au Calvados à table With "flambage" with Calvados at the table			9,30 €
Carambreizh Sauce Carambar, boule caramel au beurre salé, carambar Carambar sauce, salted caramel ice cream, carambar			7,60 €
L'Atomick Crèmeux vanille, brisures de chocolat, boule crème brûlée Vanilla cream, chocolate crumbs, creme brulee ice cream			7,60 €

Prix TTC , service compris