

TAPASSIETTES

Pâté en croute du chef, condiments acidulés	9,00€
-	
Toasts de Lieu jaune de ligne fumé, tartare d'algues au citron (6 p)	9,50€
-	
Accras de poissons, sauce caramel aux épices (6 pièces)	7,50€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison	8,50€
-	
Tartinade du moment, servie avec des toasts	8,50€

PLATS

Accompagnés de pommes de terre rôties au beurre (à volonté) et légumes bios de chez François Appriou. Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France.

Lieu jaune de ligne, pêché par Loïc et Yvon sur le Labous Mor, Sauce beurre blanc aux algues	24,50€
-	
Tataki de thon rouge de ligne pêché par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan (180g)	34,00€
-	
Pièce de Bœuf, race Parthenaise élevé par Mr Danet à Guillers Sauce Chimichurri	27,50€
-	
Côte de Bœuf, race Parthenaise élevé par Mr Danet à Guillers, Sauce Chimichurri	10€/100g
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien e la ferme de Kergo, jus de viande ou sauce suprême au vermouth dry	17,80€
-	
Poitrine de cochon grillée, élevé par Alex et Max du Groin de folie, Sauce barbecue (400g)	22,50€
-	
Assiette de Légumes bio cultivés par Francois Appriou	14,50€

DESSERTS

Assiette de Fromages Bretons fermiers au lait cru Affinés par Sten Marc	8,50€
-	
Soupe de pépé aux fraises de Plougastel, sorbet fraise, Huile d'olive à la vanille	9,80€
-	
Entremet crème de citron et biscuit praliné	8,50€
-	
Paris-Lilia, un classique revisité avec du sarrasin	8,50€
-	
Douceur aux 3 chocolats à la fleur de sel de Guérande	8,50€
-	
Coupe colonel (alcoolisée), fumée au thym	9,50€
-	
Café gourmand (+1€ selon la boisson chaude)	9,00€
-	
Coupe de glace artisanale une (3,40€), deux (5,50€) ou trois boules (7,90€). Parfum : nous consulter.	

Mémé Lilia