

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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*

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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*

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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*

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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*

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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*

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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



## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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*

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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*

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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



## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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*

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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*

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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*

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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*

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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*

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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*



## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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*

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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*

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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



## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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

## TAPASSIETTES

Toasts de Thon rouge fumé maison, tartare d'algues au soja (6 pièces)	9,50€
-	
Beignets de poissons blancs, mayonnaise aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de cochon breton maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Pastrami de cochon Breton, servis chauds sur toasts (6 pièces)	10,50€

## 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.*

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	24,90€
-	
Tataki de thon rouge pêché à la ligne par Stéphane Roudaut sur l'Harmattan, sauce soja (180g)	34,00€
-	
Noix de Saint Jacques, pêchées par Franck sur le Ian Rush, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	19,00€
-	
Pièce de veau de lait (race Parthenaise), élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	34,00€
-	
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€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,00€
-	
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*