

Nos Entrées

Œuf bio poché aux herbes, émulsion de maïs et popcorn 8.5 

Crèmeux de concombre et avocat, émietté de chèvre frais, menthe 8. 

Terrine de jarret de porc printanière, sauce gribiche, salade de saison et pickles de moutarde 9. 

Thonine mi-cuit au gomasio, artichauts marinés et crème de sésame 10.  

Rouget de nos côtes, fagot d'asperges au lard de Colonnata et pesto au cresson 10.

Conseil du Caviste:
Chablis Saint claire
domaine brocard

 Conseil du Caviste:
Anjou Terre rouge

Nos Tapas & Planches

Accras de poisson maison (les 6) 7. 

Falafels maison (les 6) 4. 

Calamars frits 7.

Rillettes Groix et nature 8.90

maquereaux, sardines, grondin

Sardines à l'huile d'olive "Groix et Nature" 10.

Planche "Apéro Marin" 10.

3 huîtres n°3, 3 crevettes, 1 verre (12cl) Anjou Dom. Bois Mozé

Planche "Terre-Mer" 18.

4 crevettes roses, 4 langoustines, 100g bulots,
fuet de Vic "E-Tapas", fromages affinés "Fromagerie des Halles"

Planche "Veggie" 14.

1 sarrasinable "Marmite Bretonne", olives gingembre-citron,
poivrons marinés maison, Toasts

Le Banc de l'écailler

En provenance de nos côtes

/

Selon arrivage

Plateaux de l'écailler

Plateau Classique pour 1 pers. 42.

(6 huîtres du Golfe n°3, 100g langoustines vivantes, crevettes roses, bigorneaux, bulots, 1/2 araignée)

Assiette de l'écailler

(1/2 araignée, 2 huîtres n°3, langoustines vivantes 50g, 3 crevettes roses, bigorneaux, bulots) 22.

Araignée ou tourteau (arrivage), mayonnaise
Crevettes roses (la portion de 200g)

16.
8.

Bigorneaux (la portion de 200g)

9.

Bulots (la portion de 200g)

10.

Langoustines fraîches (la portion de 300g)

21.

Huîtres de Séné N°3

"Jacques Richard"

les 6 - 11. les 9 - 16. les 12 - 22.

Conseil du Caviste:

Anjou "Terre de Haut" Dom. Bois Mozé

ou

Muscadet S&M/Lies Goulaine Dom.

Bonnet-Huteau



Nos poissons

Retour de pêche grillé, pommes de terre grenaille rissolées et beurre blanc agrumes **18.** 

Pavé de maigre, sauce à la bière Telenn du, poêlée d'épeautre, asperges vertes **21.** 

Lotte de Guilvinec, sauce vierge aux baies de goji, amandes torréfiées, houmous vert **24.**


Filets de maquereaux grillés, tombée d'épinards, pommes de terre primeur et sauce moutarde au moût de raisin **21.**   

Conseil du Caviste:
Macon Péronne
Les vignes d'Adélie

Poisson entier de nos côtes en meunière, pommes de terre grenaille rissolées ou frites (environ 500g) **28.**



Notre plat veggie

Carottes au Vadouvan, houmous vert, poêlée d'épeautre et sauce vierge aux baies de goji **18.** 

Nos viandes

Breizh Burger de la Brasserie Bleue, frites 20.  

Buns brioché maison, steak, tome de Rhuys, salade iceberg, cornichon, sauce au cidre, lard

Pièce du boucher (environ 180g), sauce du moment, frites et salade **24.**

Crêpinette d'agneau confit, mousseline d'haricots blancs dans son jus, poêlée de fèves, sauce poivre de Kampot **24.**

Tartare de Bœuf au couteau préparé, frites et salade **19.**

Nos fromages

Tous les fromages sont au lait cru

Fromage de "La Fromagerie des halles"

Les 3 morceaux **8.** Les 5 morceaux **11.** Les 7 morceaux **16.**

Comté extra affinage 14 mois - vache

Pavé Cendré - chèvre

Bethmale- vache

Bleu d'Auvergne- vache

Camembert de Normandie- vache

Timanoix de l'abbaye de Timadeuc- vache

Cabri de Sologne - chèvre

Nos desserts

Tapioca coco et sirop matcha, fraises, nougatine au sésame blanc 9. 

Sablé aux graines de fenouil, crémeux citron, sorbet Limoncello 9. 

Rhubarbe pochée à l'hibiscus, mousse chocolat dulcely, tuile sarrasin 9. 

Savarin au rhum, chantilly à la vanille 8. 

Mi-cuit au chocolat "Valrhona", cœur coulant pistache et glace pistache 9. 

pour votre confort à commander en début de repas, 10 minutes de cuisson

Conseil du Caviste:
Crémant de Loire "Bois Mozé"e

Café ou Thé Gourmand 9. 

Irish-Coffee Gourmand (11cl) 14. 

Secret Gourmand Crémant de Loire "Tradition" (11cl) 14. 



Découvrez nos différents espaces

- LE RESTAURANT -

De la Loire à l'Océan. Notre équipe propose une carte à base de produits frais et de saison faisant la part belle aux produits de la mer et aux fabuleux vins de Loire.

- L'HÔTEL -

Pour vos séjours professionnels ou lors de vos week-ends et vacances en famille ou entre amis, le Golfe Hôtel met à votre disposition 53 chambres et studios parfaitement équipés pour combler toutes vos envies.

- LA CAVE -

Et si vous prolongiez le plaisir de la dégustation chez vous ?

Désormais, vous pouvez

acheter votre vin à la cave de la Brasserie, afin de le faire découvrir à vos amis ou simplement compléter votre cave avec de jolis flacons.

- L'ÉPICERIE-

Retrouvez les produits que vous avez aimé à la Brasserie Bleue dans notre épicerie. N'hésitez pas à partager vos découvertes gustatives.

- SÉMINAIRES -

Pour vos réunions, vos activités, vos congrès, cocktails et séminaires, le Golfe Hôtel met à votre disposition tout son savoir-faire avec ses 5 salles de réunion équipées et sa salle de restaurant.



Menu Brasserie

Tous les jours: Entrée + Plat + Dessert: 28.

La formule Entrée + Plat OU Plat + Dessert: 22.5
est proposée **uniquement le midi du lundi au vendredi**

Entrée du jour*

Œuf poché aux herbes, émulsion de maïs et popcorn

Crèmeux de concombre et avocat, émietté de chèvre frais, menthe

Assiette de l'écailler (crevettes, bulots, bigorneaux)

Plat du jour*

Retour de pêche grillé, pommes de terre grenaille et beurre blanc

Pièce du boucher (environ 180g), sauce du moment, frites et salade

Filets de maquereaux grillés, tombée d'épinards, pommes de terre
primeur et sauce moutarde au moût de raisin

Dessert du jour*

Savarin au rhum, chantilly à la vanille

Tapioca coco et sirop matcha, fraises, nougatine au sésame blanc

Sablé aux graines de fenouil, crèmeux citron, sorbet Limoncello

Menu Couleau

Tous les jours: Entrée + Plat + Dessert: 35.90

La formule Entrée + Plat OU Plat + Dessert: 28.50
est proposée **uniquement le midi du lundi au vendredi**

Terrine de jarret de porc printanière, sauce gribiche, salade de saison et
pickles de moutarde

Thonine mi-cuit au gomasio, artichauts marinés et crème de sésame

Rouget de nos côtes, fagot d'asperges au lard de Colonnata et pesto au
cresson

Pavé de maigre, sauce à la bière Telenn du, poêlée d'épeautre,
asperges vertes

Crépinette d'agneau confit, mousseline d'haricots blancs dans son jus,
poêlée de fèves, sauce poivre de Kampot

Lotte de Guilvinec, sauce vierge aux baies de goji, amandes torréfiées,
houmous vert

Café ou thé gourmand

Rhubarbe pochée à l'hibiscus, mousse chocolat dulcey, tuile romarin

Mi-cuit au chocolat "Valrhona", cœur coulant pistache et glace pistache

pour votre confort à commander en début de repas, 10 minutes de cuisson

*Les propositions du jour sont disponibles du lundi midi au vendredi midi et hors jours fériés

Aucun changement de plat n'est possible à l'intérieur des menus.

Formule express

19.90

Du lundi au vendredi au déjeuner (sauf jours fériés)

Amuse Bouche

Plat du jour

Ou

Retour de pêche grillé, pommes de terre grenaille

Ou

Tartare de Bœuf, frites et salade

Ou

Carottes au Vadouvan, houmous vert, poêlée d'épeautre et sauce vierge aux baies de goji

Café ou thé mignardises

Origine ou provenance des viandes bovines, porcines et volailles

Viande porcine - Europe et France

Viande de volaille - Europe et France

Viande bovine hachée - France

Viande ovine - Europe, Royaume Uni

Viande bovine : Europe, Royaume-Uni et France

allergies



Contient arachide
Contient du lactose
Contient du gluten
Végétarien
contient des œufs
contient moutarde
contient sésame