



# NOS PLANCHES APÉRITIVES

## Planche de la Mer



28,80€

Tartare de Couteaux aux herbes

•  
Mousseline de poisson

•  
Poulpe à la persillade

## Planche du Pélican



29,80€

L'Opéra de Foie Gras Passion

•  
Houmous aux épices

•  
Fromages affinés

# NOS COCKTAILS

### Le Royal Pélican (16cl)

Kir royal avec du Cognac arrangé à la poire et Curaçao

12,50€

### Le Pélican (36cl)

Purée de citron, sirop de Curaçao bleu, Amaretto, Cointreau, Vouvray pétillant

14,80€

## Sans Alcool

<b>Le Hardy (36 cl)</b> .....	<b>9,50 €</b>
Orangina, limonade  , sirop de pêche blanche, purée de pêche	
<b>L'Apple Bubble (36 cl)</b> .....	<b>9,50 €</b>
Jus de pomme  , limonade  , sirop de bubble-gum, purée de pomme	
<b>Le Softnuts (36 cl)</b> .....	<b>9,50 €</b>
Jus d'abricot  , purée de Coco, sirop de noisettes grillées	
<b>Le Dinannais (36 cl)</b> .....	<b>9,50 €</b>
Jus d'orange  , jus d'ananas  , sirop de grenadine	
<b>Le Sammartini (36 cl)</b> .....	<b>9,50 €</b>
Martini rouge sans alcool et tonic au concombre 	

## Avec Alcool

<b>Le Sky'pple (36 cl)</b> .....	<b>13,50 €</b>
Whisky, jus de pomme  , sirop de noisettes grillées, purée de pomme	
<b>Le Tour de France (36 cl)</b> .....	<b>14,50 €</b>
Vouvray pétillant, Cognac, Brastis (Pastis Breton), Amaretto, purée de pêche	
<b>Le Breton (36 cl)</b> .....	<b>13,50 €</b>
Cidre IPA  , calvados, purée de Pomme	
<b>Le Bellini pêche blanche (36 cl)</b> .....	<b>13,50 €</b>
Vouvray pétillant, sirop de pêche blanche, purée de pêche	
<b>Le Scholegin (36 cl)</b> .....	<b>13,50 €</b>
Gin français arrangé à la pêche, limonade au citron, gingembre et menthe 	

Les photos présentes dans ce menu sont non contractuelles

# NOS BOISSONS FRAÎCHES

## Apéritifs

Kir (16 cl).....	6,50 €
Cassis, mûre, framboise, pêche, fraise des bois, mandarine, châtaigne, myrtille, abricot, mirabelle	
Kir Pétillant (16 cl).....	7,90 €
Cassis, mûre, framboise, pêche, fraise des bois, mandarine, châtaigne, myrtille, abricot, mirabelle	
Kir Royal (16 cl).....	11,50 €
Cassis, mûre, framboise, pêche, fraise des bois, mandarine, châtaigne, myrtille, abricot, mirabelle	
Kir Breton (16 cl).....	5,80 €
Cassis, mûre, framboise, pêche, fraise des bois, mandarine, châtaigne, myrtille, abricot, mirabelle	
Coupe de Vouvray (16 cl).....	7,30 €
Coupe de Champagne 1 <sup>er</sup> Cru Fleur (16 cl).....	11,50 €
Coupe de Champagne Blanc de Blancs Grand Cru (16 cl).....	17,50 €
Ricard (3 cl).....	5,00 €
Brastis (Pastis Breton) (4 cl).....	6,00 €
Pastis de Saint-Tropez 12/12 (4 cl).....	6,00 €
Martini blanc ou rouge (6 cl).....	6,20 €
Porto blanc ou rouge (10 cl).....	6,20 €
Suze (4 cl).....	5,40 €
Suze cassis.....	5,80 €
Gin Octopus (Breton) (4 cl)*.....	7,20 €
Gin June By G'vine (4 cl)*.....	9,50 €
Gin infusé à la pêche de vignes ou à la poire	
Gin Brockmans (4 cl)*.....	9,50 €
Notes baies de genièvre, de mûres et de myrtilles	
Gin Brockmans Orange Kiss (4 cl)*.....	9,50 €
Gin mélé aux oranges sanguines de Valence	
Whisky Towiemore Classic (4 cl)**.....	10,50 €
Notes d'amande et de vanille avec une longue note d'épice	
Whisky Lossit Classic (4 cl)**.....	10,50 €
Notes de tourbe raffinée, de fumée et d'amandes	
Rhum Six Saints Run (4 cl).....	9,80 €
Léger et complexe, notes exotiques et de noix de muscade	
Rhum Botana (Breton) (4 cl).....	10,50 €
Rhum Rum & Cane French Overseas (4 cl).....	12,00 €
Notes légèrement épicées, réglisse et fruits tropicaux	
*Option tonic.....	3,50€
**Option cola.....	3,50€

## Les Eaux

	50 cl	100 cl
Plancoët plate.....	4,80 €	5,80 €
Plancoët fines bulles.....	5,20 €	6,20 €



## Bières

Bière Pression blonde ou fruits rouges (25 cl).....	5,00 €
Bière Pression blonde ou fruits rouges (33 cl).....	6,60 €
Bière Pression blonde ou fruits rouges (50 cl).....	9,50 €
Monaco (25 cl).....	5,50 €



## Les Cidres



Cidre Ti-Lo Mama fruita 2,5° (33 cl).....	5,80 €
Cidre Ti-Lo Brut 4,5° (33 cl).....	5,80 €
Cidre Ti-Lo IPA 5° (33 cl).....	5,80 €
Cidre Ti-Lo Rhum 8° (33 cl).....	6,20 €



## Les Jus de Fruits

Jus d'orange (25 cl).....	4,80 €
Jus de pomme nature (25 cl).....	4,80 €
Jus d'ananas (25 cl).....	4,80 €
Jus de pomme-abricot (25 cl).....	4,80 €
Jus de pomme-rhubarbe (25 cl).....	4,80 €

recolt



## Les Sodas

Schorle Limonade l'Original ou Bucolique (33 cl).....	4,80 €
Schorle Citron Fringant-Gingembre.....	4,80 €
Schorle Citron-Menthe.....	4,80 €
Schorle Cassis Turculent (33 cl).....	4,80 €
Schorle Thé Chai l'Extravagant.....	4,80 €
Breizh Cola (33 cl).....	4,80 €
Artonic Tonic (33 cl).....	4,50 €
Lemongrass, Cucumber, French oak Infused Ginger Al	
Orangina (25 cl).....	4,80 €
Diabolo (33 cl).....	5,50 €
Sirop à l'eau (33 cl).....	2,50 €



# MENU DUGUESCLIN

29,80€

Uniquement du mardi au samedi, hors jours fériés et hors remises

## Les Entrées

Mousseline  
de poisson

•

Houmous  
de la Maison

•

Tiramisu à la tomate  
et œuf poché

## Les Plats

Lieu  
sauce Roquette

•

Effiloché d'andouille  
façon Parmentier

•

Volaille Orloff

## Les Desserts

Mochocolaté

•

Blanc-manger Coco

•

Tarte au cidre Ti-Lo  
de Dinan

Tiramisu à la tomate et œuf poché



Effiloché d'andouille façon Parmentier



Tarte au cidre Ti-Lo



## Les Entrées

Ravioles de Foie Gras  
et son velouté  
de champignons

•

Tartare de Couteaux  
aux herbes

•

Involtini du potager

•

Poulpe  
à la persillade

## Les Plats

Filet de Bar rôti,  
sauce Breizh curry

•

Boeuf  
aux herbes fraîches Maison

•

Aile de raie  
beurre sarrasin

•

Phô au Veau

Choisissez la puissance  
de votre assaisonnement



## Les Desserts

La fève de cacao

•

Nougat Glacé  
de la Maison Bazille  
(Maître Artisan)  
à la grenade

•

Millefeuille dentelle  
aux cassis noirs

•

Tatin du verger



Ravioles de foie gras  
et son velouté de champignons



Filet de bar rôti, sauce breizh curry



Millefeuille dentelle aux cassis noirs

### SUPPLÉMENT

L'assiette de 4 fromages affinés, sélectionnés par Xavier THURET (Meilleur Ouvrier de France)  
accompagnée de sa compotée

12,50€



# MENU PÉLICAN

49,80€

## Les Entrées

Crème brûlée  
de homard bleu

•  
L'Opéra de  
Foie Gras Passion

## Les Plats

Filet de carrelet  
sauce Kari-Brest

•  
Ris d'agneau  
au romarin

## Les Desserts

Dessert au choix  
(voir la carte)



L'Opéra de foie gras passion



Ris d'agneau au romarin



Mochocolaté

## SUPPLÉMENT

L'assiette de 4 fromages affinés, sélectionnés par Xavier THURET (Meilleur Ouvrier de France)  
accompagnée de sa compotée

12,50€



## A LA CARTE

29,80€

### Couscous de la Mer Royale\*

Semoule à Couscous,  
mélange de légumes  
Bar, Maquereau, Lieu noir fumé  
Moules, Gambas,  
Sauce épicée

### Choucroute de la Mer Royale\*

Choux, mélange de légumes,  
Bar, Maquereau, Lieu noir fumé  
Moules, Gambas,  
Sauce beurre blanc



### Kig Ha Farz de la Mer Royale\*

Blé noir en semoule,  
mélange de légumes  
Bar, Maquereau, Lieu noir fumé  
Moules, Gambas,  
Sauce Lipig

### Burger de homard bleu\*

(selon arrivages)

32,50€



Pain burger, médaillon de homard,  
roquette, pickles d'oignon, sauce Maison

\* Pour les coffrets cadeaux, prévoir un supplément



# A LA CARTE

## Les Entrées

Houmous de la Maison .....	14,50 €	Involtini du potager .....	17,50 €
Mousseline de poisson .....	14,50 €	Poulpe à la persillade* .....	18,50 €
Tiramisu à la tomate et œuf poché.....	14,50 €	L'opéra de Foie Gras Passion* .....	21,50 €
Ravioles de Foie Gras et son velouté de champignons.....	17,50 €	Crème brûlée de homard bleu*.....	22,00 €
Tartare de Cousteaux aux herbes* .....	18,50 €		

## Les Poissons

Lieu sauce Roquette .....	18,50 €
Filet de bar rôti, sauce Breizh curry .....	21,50 €
Aile de raie, beurre sarrasin* .....	22,50 €
Filet de carrelet sauce Kari-Brest* .....	26,50 €

## Les Viandes

Effiloché d'andouille façon Parmentier .....	18,50 €
Volaille Orloff .....	18,50 €
Boeuf aux herbes fraîches Maison* .....	22,50 €
Phô de veau* .....	22,50 €
(choisissez la puissance de votre assaisonnement) 🍷 🍷 🍷 🍷	
Ris d'agneau au romarin* .....	26,50 €

## Les Fromages

L'Assiette de 4 fromages affinés*, sélectionnés par Xavier THURET (Meilleur Ouvrier de France) accompagnée de sa compotée .....	12,50 €
--	---------



Aile de raie, beurre sarrasin



Tartare de Cousteaux aux herbes



Phô de veau

\* Pour les coffrets cadeaux, prévoir un supplément



# A LA CARTE

## Les Desserts

Mochocolaté .....	<b>7,90 €</b>	Nougat glacé Maison Bazille (Maître Artisan)	
Blanc-manger Coco .....	<b>7,90 €</b>	à la grenade .....	<b>9,50 €</b>
Tarte au cidre Ti-Lo de Dinan .....	<b>7,90 €</b>	Millefeuille dentelle aux cassis noirs .....	<b>9,50 €</b>
La Fève de Cacao .....	<b>9,50 €</b>	Tatin du verger .....	<b>9,50 €</b>



Millefeuille dentelle aux cassis noirs



La fève de cacao



Blanc-manger Coco

## La Pause Gourmande

Café ou thé, accompagné de son assortiment de desserts\* ..... **12,50 €**



# NOS FORMULES

*Formule du Midi* **16,90€**

Uniquement le midi, du mardi au vendredi,  
hors mois de juillet et août, et hors remises

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert

*Menu Enfant* **15,50€**

Volaille ou filet de poisson  
•  
Purée de carottes  
•  
Mochocolaté

\* Pour les coffrets cadeaux, prévoir un supplément

## NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso 	2,95 €
Thés & infusions <b>Mariage Frères</b>	4,20 €
Café noisette 	3,00 €
Café <b>DK</b>	2,95 €
Café allongé 	3,10 €

Cappuccino 	5,50 €
Double expresso 	5,00 €
Macchiato 	5,50 €
Grand café crème 	4,20 €
Irish coffee	8,80 €

## NOS DIGESTIFS

Vodka Partisan Green (4 cl) 	9,80 €
<i>Pure, intense aux notes florales.</i>	
Get 27 (4 cl)	9,80 €
Get 31 (4 cl)	9,80 €
Calvados <i>Avallen</i> (4 cl)	9,80 €
<i>Nez de pommes fraîches, bouche riche et persistante aux notes de pommes caramélisées et vanille.</i>	
Rhum <i>Six Saints Run</i> (4 cl)	9,80 €
<i>Léger et complexe, notes exotiques et de noix de muscade</i>	
Rhum <i>Botana</i> (Breton) (4 cl) 	10,50 €

Rhum <i>Rum &amp; Cane French Overseas</i> (4 cl)	12,00 €
<i>Notes légèrement épicées, réglisse et fruits tropicaux.</i>	
Cognac de la Maison Jouffe XO (4 cl)	9,80 €
Grand Marnier (4 cl)	9,80 €
Cointreau (4 cl)	9,80 €
Bénédictine (4 cl)	9,80 €
Eau de Vie (4 cl)	9,80 €
<i>Framboise sauvage, Poire Williams et Mirabelle.</i>	

## NOS PÉTILLANTS & CHAMPAGNES

Vouvray Brut <i>Domaine de Paris</i> (75 cl)	33,00 €
Champagne <i>Duval Leroy 1<sup>er</sup> Cru Fleur</i> (75 cl)	57,00 €
Champagne <i>Duval Leroy 1<sup>er</sup> Cru Fleur</i> (150 cl)	138,00 €
Champagne <i>Duval Leroy 1<sup>er</sup> Cru Fleur</i> (300 cl)	349,00 €

Champagne <i>Duval Leroy Brut Réserve</i> (75 cl)	64,80 €
Champagne <i>Duval Leroy Blanc de Blanc Grand Cru</i> (75 cl)	81,00 €
Champagne <i>Duval Leroy Rosé Grand Cru</i> (37,5 cl)	35,80 €
Femme de Champagne <i>Duval Leroy</i> (75 cl)	165,50 €



# NOS VINS



## Pays de Loire

### Les Rouges

		
Vouvray sec, AOC Domaine Paris .....	6,10 €	24,50 €
<i>Vin frais et équilibré en fruit et minéralité.</i>		
Vouvray demi-sec, AOC Domaine Paris .....		25,50 €
<i>Vin frais et équilibré avec un léger sucre.</i>		
Vouvray Moelleux, AOC Domaine Paris .....	6,50 €	26,00 €
<i>Vin équilibré en sucre et en acidité tout en étant frais.</i>		
Saumur, AOP Domaine Bois Mozé.....		26,00 €
<i>Vin frais et équilibré en fruit et minéralité.</i>		
Valançay Terrajats, AOP Domaine Francis Jourdain.....		30,50 €
<i>Vin élégant et fin autour de la minéralité.</i>		
Pouilly Fumé, AOP Domaine Pascal Jolivet.....		41,50 €
<i>Vin léger aux arômes d'agrumes avec une belle longueur en bouche.</i>		
Sancerre Les Caillotes, AOP Domaine Pascal Jolivet  .....	9,70 €	46,80 €
<i>Vin minéral aux arômes d'agrumes tout en finesse et élégance.</i>		
Sancerre Le Clos du Roy, AOP Domaine Pascal Jolivet  .....		52,50 €
<i>Vin minéral aux arômes d'agrumes tout en finesse et élégance.</i>		
Sancerre Sauvage, AOP Domaine Pascal Jolivet.....		72,00 €
<i>Vin minéral aux arômes d'agrumes avec une grande fraîcheur.</i>		
Pouilly Fumé Indigène, AOP Domaine Pascal Jolivet.....		72,00 €
<i>Vin puissant tout en finesse et élégance avec un nez de pierre à fusil.</i>		

### Les Blancs

		
Chinon, AOC Domaine Baudry Dutour Réserve .....		29,70 €
<i>Un vin gourmand de fruits noirs frais et d'épices, tendre et gouleyant.</i>		
Saint-Nicolas Vieille Vigne, AOP La Gueulebée, La Chevallerie.....		26,50 €
<i>Les tanins souples et fondus offrent un vin tout en rondeur. Un vin de plaisir par excellence.</i>		
Valançay Griottes, AOP Domaine Francis Jourdain .	7,50 €	25,50 €
<i>Vin tendre aux arômes de fruits rouges très mûrs qui prennent toute leur ampleur en bouche avec un final délicatement poivré.</i>		
Sancerre La Bondenotte, AOP Domaine Pascal Jolivet  .....	10,00 €	52,50 €
<i>Vin léger, profond et croquant avec une pointe d'épices.</i>		

*Nous favorisons le travail  
des petits domaines*

# Bordeaux

## Les Rouges



- Bordeaux supérieur, **AOP Château Bras d'Argent**  .. **5,80 € 21,80 €**  
Vin rouge puissant doté d'un bel équilibre entre acidité et tanins.
- Bordeaux, **AOP Réserve Château La Vieille Chapelle...** **35,80 €**  
Un élevage en fût pour cette cuvée en biodynamie, avec une dominante de Merlot, ainsi que du fruit, une belle structure et des tanins bien présents.
- Montagne Saint-Emilion, **AOP Consignature** ..... **8,70 € 33,70 €**  
Vin ample avec des tanins délicats, élégants, soyeux et un fruit très fin.
- St-Julien, **AOP Château Haut Beychevelle Gloria** ..... **68,50 €**  
Vin agréable par son bouquet de fruits noirs rehaussés de notes épicées comme par son palais, puissant, rond et équilibré.
- Saint-Emilion Grand Cru, **AOP La Dame de Baladoz** ... **47,50 €**  
Vin bien réussi, frais et fruité aux arômes de noyaux de cerise avec un tanin fin.

# Languedoc

## Les Rouges

- Corbière, **AOP Château Ollieux Romanis**..... **26,00 €**  
Des arômes de fruits rouges et noirs, une belle expression avec des notes épicées, de garrigues et des tanins fondus.
- Côtes de Thau, **IGP Domaine In Vinhys** ..... **31,70 €**  
Bouche soyeuse aux arômes de fruits noirs et d'épices.

## Les Blancs

- Chardonnay Vigonier, **IGP Consignature**  ..... **23,50 €**  
Vin frais et équilibré aux notes de pêche et de fleurs blanches.
- Idigène Macabeu, **VDF Artisans Partisans** ..... **25,50 €**  
Un vin fruité, des arômes de fruits exotiques, de miel, une fin de bouche subtilement anisée.
- Frère sauvage, **AOP Château Bas D'Aumelas** ..... **29,20 €**  
Du rôle en cépage pour cette cuvée Nature, léger, gras avec des arômes de pomme et d'amande.
- Côtes de Prouilhe le Viala, **IGP Domaine Rose & Paul**..... **45,70 €**  
Un Chardonnay digne d'un beau Bourgogne... Des arômes beurrés, miellés et toastés, avec son élevage en fût de chêne, une belle structure, riche avec une très belle longueur en bouche.

# Bourgogne

## Les Rouges



- Auxey Duresse, **AOP Cuvée Sainte Catherine** ..... **51,80 €**  
Un vin charnu, fruité et élégant. Un grand pinot noir aux arômes de griottes.
- Côtes de Nuit Village, **AOP Les Chaillots**  
**Domaine Gachot Monot**..... **9,50 € 44,20 €**  
Vin agréable aux arômes de fruits rouges et boisés.
- Chassagne Montrachet **Albert Bichot** ..... **80,00 €**  
Vin doté d'un corps charpenté et d'une belle minéralité caractéristique du terroir, un fruit bien présent et des tanins bien mûres.
- Nuit Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru, **Domaine Gachot Monot**.... **71,50 €**  
Vin aux arômes de fruits rouges tout en souplesse.
- Volnay 1<sup>er</sup> Cru Pitures, **AOP Domaine Bitouzet**  ..... **108,00 €**  
C'est un vin puissant, riche, bien équilibré et tout en finesse.

## Les Blancs

- Saint-Veran, **AOC Domaine L. Thomas** ..... **42,90 €**  
Vin vif en bouche avec une finesse de fruit.
- Viré-Clessé, **AOP Domaine des Tourterelles** ..... **44,50 €**  
Vin fin, riche et structuré exprimant pleinement la quintessence du cépage Chardonnay.
- Bourgogne Côtes d'Or, **AOP Domaine Bouzereau** ..... **29,50 €**  
Vin puissant avec des arômes boisés tout en équilibre.
- Saint-Bris, **AOC La Maison J. Moreau & fils** ..... **37,80 €**  
Vin très intense, gourmand, minéral et acidulé aux notes de fruits à chair jaune comme l'ananas.
- Auxey Duresse, **AOP Cuvée Sainte Catherine** ..... **58,80 €**  
Vin au nez à dominante minérale doté d'une belle robe jaune d'or. Attaque franche en bouche soutenue par des arômes de vanille.
- Côtes de Nuit village, **AOP Les Monts Boncourt,**  
**Domaine Gachot Monot**..... **45,50 €**  
Vin puissant aux arômes d'agrumes et légèrement boisés.
- Chassagne Montrachet **Albert Bichot** ..... **120,00 €**  
Franc et élégant en bouche, charnu et bien équilibré. La finale est longue et parfumée de notes florales.
- Meursault **Albert Bichot**..... **115,00 €**  
Vin charpenté et bien équilibré, long en bouche avec une pointe de sucrosité et une belle minéralité.



# Sud-Ouest

## Les Rouges

Côte de Gascogne, IGP Domaine de Pellehaut  ..... 24,50 €  
Vin aux arômes de fruits rouges tout en légèreté.

## Les Blancs

Côte de Gascogne, IGP Domaine de Pellehaut  ..... 24,50 €  
Vin fin et fruité aux arômes d'agrumes.

# Vallée du Rhône

## Les Rouges

Grignan-les-Adhémar, AOP Domaine Montine  ..... 8,50 € 35,20 €  
Ce vin est frais, rond, ample, les tanins sont d'une finesse et d'un soyeux remarquables.

Saint-Joseph, AOP Chapoutier ..... 46,60 €  
Vin rouge aux notes épicées doté d'une longue finale.

Châteauneuf du Pape, AOP Domaine Tardieu ..... 65,80 €  
Vin rouge, intense, profond, juteux tout en restant fruité aux tanins fins.



# Provence-Alpes Côte d'Azur

## Les Rouges

Envie de Nature, AOC Marrenon  ..... 24,50 €  
Vin doté d'une belle fraîcheur ainsi que de jolies nuances aromatiques, souple et fruité.

Coteaux d'Aix, AOP Château Paradis  ..... 30,60 €  
Vin fluide, très expressif et parfaitement équilibré, marqué par les fruit rouges avec des notes épicées. Une jolie rondeur et des tanins souples.

## Les Blancs

Envie de Nature, AOC Marrenon  ..... 7,10 € 24,50 €  
Vin frais et minéral aux notes d'agrumes.

## Les Rosés

Envie de Nature, AOC Marrenon  ..... 7,10 € 24,50 €  
Un rosé délicat avec une expression aérienne et une empreinte de fraîcheur.

Coteaux d'Aix, AOP Château Paradis  ..... 27,80 €  
Rosé alliant fraîcheur et rondeur avec une belle persistance aromatique.

Saint-Emilion Grand Cru (150 cl),  
AOP La Dame de Baladoz ..... 86,00 €  
Vin bien réussi, frais et fruité aux arômes de noyaux de cerise avec un tanin fin.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

