



NOS PLANCHES APÉRITIVES

Planche de la Mer



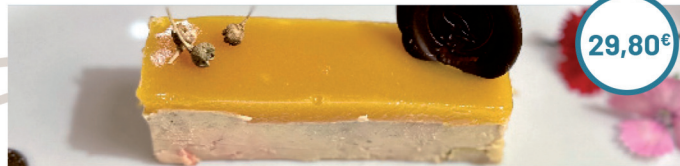
28,80€

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

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

Avec Alcool

Le Sky'pple (36 cl)	13,50 €
Whisky, jus de pomme  , sirop de noisettes grillées, purée de pomme	
Le Tour de France (36 cl)	14,50 €
Vouvray pétillant, Cognac, Brastis (Pastis Breton), Amaretto, purée de pêche	
Le Breton (36 cl)	13,50 €
Cidre IPA  , calvados, purée de Pomme	
Le Bellini pêche blanche (36 cl)	13,50 €
Vouvray pétillant, sirop de pêche blanche, purée de pêche	
Le Scholegin (36 cl)	13,50 €
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 ^{er} 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





MENU HAUTE-VOIE

39,80€

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

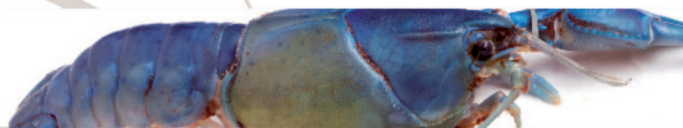


*Kig Ha Farz de la Mer Royale**

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



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 Mariage Frères	4,20 €
Café noisette 	3,00 €
Café DK	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 & 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^{er} Cru Fleur</i> (75 cl).....	57,00 €
Champagne <i>Duval Leroy 1^{er} Cru Fleur</i> (150 cl).....	138,00 €
Champagne <i>Duval Leroy 1^{er} 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 Cailotes, 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^{er} Cru, **Domaine Gachot Monot**.... **71,50 €**
Vin aux arômes de fruits rouges tout en souplesse.
- Volnay 1^{er} 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

