

# les lichouseries

à toute heure  
de 11h à 22h30

# à partager ou pas

à toute heure  
de 11h à 22h30

Chocolat liégeois 8  
crème au chocolat Bio Grain de Sail 62%  
de cacao, chantilly maison et praliné

Gâteau breton 5.5

Cookie 4

Presque un Kouïgn Amann 10  
escargot de pâte feuilletée largement  
beurré et sucré accompagné de sa boule de  
glace ou sorbet au choix

Gaufre 6.5  
confiture abricot, fraise, myrtille,  
nocciolata, caramel au beurre salé,  
sucre glace ou sirop d'érable

Boule de glace et sorbet 3.5  
de chez Enzo&Lily (voir les parfums sur  
les ardoises)  
sur place ou à emporter

Bol de chantilly 2

Riz au lait 7

Fontainebleau 9  
fromage blanc et chantilly aux fruits  
de saison

Assiette de fromages 9  
affinés par Sten Marc à Guipavas,  
accompagnés de pain toasté

Irish ou BZH coffee 8.5  
whisky ou lambig

Les frites maison 4

La salade 3

Accras 100% poisson 9  
6 pièces

Samoussas d'agneau façon kefta 10  
4 pièces

Œufs mimosalgues 5  
algues et katsuobushi (bonite séchée)

Rillettes de poisson 8

Houmous du moment 7

Les huîtres à l'unité 2

Falafels ① 9  
boulettes de pois chiches aux épices et  
herbes fraîches - 9 pièces

Taboulé bigouden ① 7  
sarrasin, herbes fraîches et huile d'olive

Les émiettés de la Compagnie bretonne 7  
thon et wakamé, maquereau et kombu royal  
ou tartare d'algues

Les sardines de la Compagnie bretonne 7  
sardines à l'huile d'olive, sardines à  
l'huile d'olive et citron ou sardines au  
naturel accompagné de beurre de baratte

Rillettes de cochon 8  
aux poireaux

Les planches de fromages  
Pour 2 personnes 16  
Pour 3-4 personnes 24

## fait maison

Une cuisine 100% maison avec des  
produits locaux et à 90% d'origine  
biologique

Supplément sauce maison 1  
Supplément beurre de baratte 0.5

① Plats Vegan - Allergènes présents dans nos plats : Gluten,  
crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, coco, lait, fruits à  
coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusque.  
Eau plate micro-filtrée offerte pour toute commande.  
Prix nets en euros TTC. Règlements par carte et en espèces acceptés.

# chacun pour soi

Si on ne veut pas partager  
de 11h30 à 14h30  
et de 18h30 à 21h30

## Poisson Entre Nous 16

filet de poisson blanc de nos côtes  
légèrement pané au romarin – accompagné de  
sauce tartare

## Burger Blend 19

50% bœuf Angus / 50% porc assaisonnés au  
sel de Viking, salade, pickles d'oignon,  
tomme bretonne, sauce mayonnaise épicée

## Burger poisson 19

filet de poisson blanc de nos côtes  
légèrement pané au romarin, sauce tartare,  
salade

## Hot-Dog 19

effiloché d'agneau au miel, sauce ail et  
curcuma, oignons frits et herbes fraîches

## Gaufre blé noir 17

fromage fouetté aux herbes fraîches et  
légumes de saison

## Pièce du Boucher 29

Black Angus – 250gr  
accompagné de sauce tartare

## Moules de pleine mer de Loctudy

nées et élevées en Pays Bigouden

## Sauce crème aux herbes 15

## Sauce lard et oignons 16

## Accompagnement au choix

frites maison ou salade

Voir les ardoises pour les suggestions  
du jour (poisson, langoustine, cocktail,  
vin, bière etc.)

## Pour les plus petits 10

(– de 12 ans) Poisson Entre Nous, frites  
et sauce au choix

Allergènes présents dans nos plats: Gluten, crustacés, œuf,  
poisson, arachides, soja, coco, lait, fruits à coque, céleri,  
moutarde, graines de sésame, mollusque.  
Eau plate micro-filtrée offerte pour toute commande.  
Prix nets en euros TTC. Règlements par carte et en espèces acceptés.

## nos fournisseurs

Bigouden et d'ailleurs

### Origine de nos viandes bio BZH

Cochon – Ferme de Kerautret

Boeuf – Ferme de Kerautret et Ferme de Kerdroual

Agneau – Pâtures Oubliées



Aux délices du marin, Guilvinec

Algolesko, Loctudy

Coïc, Plomelin

Château Guilhem, Malvies

Cozigou, Pluguffan

Enzo & Lily, Paris

Goellan, Treffiagat

La ferme de marine, Pluguffan

Ferme de Kerdroual, Gourlizon

Fromagerie du Bout du Monde, Sten Marc, Guipavas

Grain de Sail, Morlaix

La Compagnie Bretonne, Penmarc'h

Laurent Daniel, Guilvinec

Les Grappes, Paris

Manoir du Kinkiz, Ergué-Gabéric

Le Saint, Guipavas

Les Paniers enchamptés, Pont l'Abbé

Moules de Cornouaille, Loctudy

Makurazaki, Concarneau

OK Kombucha, Plonéour-Lanvern

Pâtures oubliées, Saint-Jean-Trolimon

Place aux fromages, Plonéour-Lanvern

Place des épices, Drap

Prat Ar Coum, Carantec

Provinces Bio, Nantes

Poder, Plouvorn

Ty Galettes, Concarneau

Ty Tropick, Plomeur

Ty Yann, Peumerit