



NOS PLANCHES APÉRITIFS

Planche de la Mer



22,90€

Terrine de poisson
•
Gravelax de lieu
•
Tartare de Maqueraux

Planche du Pélican



19,90€

Chiffonnade de Serrano
•
Rillettes de Campagne
•
Fromages affinés

NOS COCKTAILS

Le Royal Pélican (16cl)

Kir royal avec du Cognac arrangé à la poire et Curaçao

12,80€

Le Pélican (36cl)





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

14,90€

Sans Alcool

Le Hardy (36 cl).....	9,80 €
Orangina, limonade  sirop de pêche blanche, purée de pêche.	
L'Apple Bubble (36 cl)	9,80 €
Jus de pomme  limonade  sirop de bubble-gum, purée de pomme	
Le Softnuts (36cl)	9,80 €
Jus d'abricot  purée de Coco, sirop de noisettes grillées	
Le Dinannais (36 cl)	9,80 €
Jus d'orange  jus d'ananas  sirop de grenadine	
Le Sammartini (36 cl)	9,80 €
Martini rouge sans alcool et tonic au concombre 	

Avec Alcool


Le Sky'pple (36 cl)	13,80 €
Whisky, jus de pomme  sirop de noisettes grillées, purée de pomme	
Le Tourde France(36cl).....	14,80 €
Vouvray pétillant, Cognac, Brastis (Pastis Breton), Amaretto, purée de pêche	
Le Breton (36 cl)	13,80 €
Cidre IPA  calvados, purée de Pomme	
Le Bellini pêche blanche (36 cl)	13,80 €
Vouvray pétillant, sirop de pêche blanche, purée de pêche	
Le Scholegin (36 cl)	13,80 €
Gin français arrangé à la pêche, limonade au citron, gingembre et menthe 	
L'Aventurier (36 cl)	13,80 €
Gin français arrangé à la pastèque, limonade Bucolique 	

Les photos présentes dans ce menu sont non contractuelles

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Apéritifs

Kir (16 cl).....	7,00 €
Kir Pétillant (16cl).....	8,90 €
Kir Royal (16 cl)	16,50 €
Kir Breton (16 cl)	6,50 €
Cassis, Mûre, Framboise, Pêche, Fraise des bois, Mandarine, Châtaigne, Myrtille, Abricot, Mirabelle, Rose, Noisette, Griotte.	
Coupe de Vouvray (16 cl)	8,20 €

Coupe de Champagne 1er Cru (16 cl)	16,00 €
Coupe de Champagne Blanc de Blancs Grand Cru (16 cl)	19,50 €
Ricard (3 cl)	5,70 €
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	5,90 €
Gin Octopus (Breton) (4 cl)*	7,50 €
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

	50cl	100 cl
Plancoët plate	4,90 €	5,90 €
Plancoët fines bulles	5,40 €	6,40 €



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









FABRICATION
DINANNAISE

Cidre Ti-Lo Mama fruita 2,5° (33 cl)	5,90 €
Cidre Ti-Lo Brut 4,5° (33 cl) 	5,90 €
Cidre Ti-Lo IPA 5° (33 cl) 	5,90 €
Cidre Ti-Lo Rhum 8° (33 cl) 	6,40 €









Les Jus de Fruits

recolt

Jus d'orange (25 cl) 	4,90 €
Jus de pomme nature (25 cl) 	4,90 €
Jus d'ananas (25 cl) 	4,90 €
Jus de pomme-rhubarbe (25 cl) 	4,90 €
Jus de pomme-abricot (25 cl) 	4,90 €
Jus de pomme-abricot (25 cl) 	4,90 €



Les Sodas

Schorle Limonade l'Original ou Bucolique (33 cl) 	4,90 €
Schorle Citron Fringant-Gingembre 	4,90 €
Schorle Citron-Menthe 	4,90 €
Schorle Cassis Turculent (33 cl) 	4,90 €
Schorle Thé Chai l'Extravagant 	4,90 €
Breizh Cola ou Breizh Thé (33 cl)	4,90 €
Artonic Tonic (33 cl) 	4,50 €
Lemongrass, Cucumber, French oak Infused Ginger AI	
Orangina (25 cl)	4,90 €
Diabolo (33 cl)	5,50 €
Sirop à l'eau (33 cl)	2,50 €

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

Les Entrées

Terrine de Poisson

•
Oeuf Cocotte à l'asperge

•
Tartine Italienne

Les Plats

Dos de Merlu sauce Thym

•
Ballotine de Volaille à la
tomate et basilic

•
Epaule de porcelet sauce
Diable

Les Desserts

Mochocolaté

•
Le Choux Vanille

•
Tartelette aux Fruits de
saison



Les Entrées

Ravioles de Foie Gras et son velouté de champignons

•
Tartare de Maqueraux

•
Croustillant de la Terre

•
Gravelax de lieu

Les Plats

Filet de Bar rôti, sauce Breizh curry

•
Magret de canard à l'abricot

•
Tataki de Boeuf

•
Petite sole au Beurre Marchand vin

Les Desserts

Cube de chocolat au caramel

•
Nougat Glacé de la Maison Bazille à la fraise (Maître Artisan)

•
Millefeuille dentelle à l'abricot

•
Financier Pistache Cerise



Raviole de foie gras et son velouté de champignons



Petite sole au Beurre Marchand vin



Millefeuille dentelle à l'abricot

SUPPLÉMENT

L'assiette de 4 fromages affinés de chez JULIEN

13,50€

Les Entrées

*Religieuse de
Foie gras à la Figue*
•
*Crumble tourteaux
au Blé Noir*



Les Plats

St Pierre à la Citronelle
•
*Coeur de contre filet Boeuf
Bio Rossini*



Les Desserts

*Dessert au choix
(voir la carte)*



SUPPLÉMENT

L'assiette de 4 fromages affinés de chez JULIEN

13,50€

Couscous de la Mer Royal *

Semoule à Couscous, mélange de légumes, Bar, Esturgeon, Lieu noir fumé, Rouget, Moules, Crevette, Gambas, Sauce épicée

Choucroute de la Mer Royale *

Choux, Bar, Esturgeon, Lieu noir fumé, Rouget, Moules, Crevette, Gambas, Sauce Beurre blanc



Kig Ha Farz de la Mer Royal *

Blé Noir en Semoule, Lard, Bar, Esturgeon, Lieu noir fumé, Rouget, Moules, Crevette, Gambas, Sauce Lipig

Tombée d'orveau sauvage à la persillade *

(selon arrivages)

42,50€



Orveau sauvage, Ail, Persil, Beurre.

* Pour les coffrets cadeaux, prévoir un supplément

Les Entrées

Terrine de Poisson	14,50 €	Gravelax de lieu*	18,50 €
Oeuf Cocotte à l'asperge	14,50 €	Tartare de Maquereaux *	19,50 €
Tartine Italienne	14,50 €	Religieuse de foie gras à la Figue*	21,50 €
Ravioles de Foie Gras et son velouté de champignons	17,50 €	Crumble De Tourteaux au Blé Noir*	22,50 €
Croustillant de la Terre	17,50 €		



Les Poissons

Dos de Merlu sauce Thym	17,50 €
Filet de bar rôti, sauce Breizh curry	20,50 €
Petite sole au Beurre Marchand vin*	21,50 €
Esturgeon d'aquitaine sauce Lambig*	21,50 €
St Pierre à la Citronnelle*	24,50 €

* Pour les coffrets cadeaux, prévoir un supplément



Les Viandes

Ballotine de Volaille à la tomate et basilic	18,50 €
Epaule de porcelet sauce Diable	18,50 €
Magret de Canard a L'abricot *	21,50 €
Tataki de Boeuf*	22,50 €
Coeur de contre filet de Boeuf Bio Rossini*	25,50 €



A LA CARTE

Les Desserts

Mochocolaté	8,70 €	Nougat glacé Maison	Bazille à la fraise	9,90 €
Le Choux Vanille	8,70 €	Millefeuille dentelle à l'abricot		9,90 €
Tartelette aux Fruits de saison	8,70 €	Financier Pistache Cerise		9,90 €
Cube de chocolat au caramel	9,90 €			



Millefeuille dentelle à l'abricot



Tartelette aux Fruits de saison



Cube de chocolat au Caramel

Les Fromages

L'Assiette de 4 fromages affinés de chez JULIEN *	13,50 €
---	----------------

La Pause Gourmande

Café ou thé, accompagné de son assortiment de desserts*	14,50 €
---	----------------



MENU ENFANT

17,50€





Volaille Pomme de terre sauté Ou Fish and Chips

Mochocolaté



* Pour les coffrets cadeaux, prévoir un supplément

NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso 	2,95 €
Thés & infusions <i>Mariage Frères</i>	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 €
<small>Pure, intense aux notes florales.</small>	
Get 27 (4 cl)	9,80 €
Get 31 (4 cl)	9,80 €
Calvados <i>Avallen</i> (4 cl)	9,80 €
<small>Nez de pommes fraîches, boucherie et persistante aux notes de pommes caramélisées et vanille</small>	
Rhum <i>Six Saints Run</i> (4 cl)	9,80 €
<small>Léger et complexe, notes exotiques et de noix de muscade</small>	
Rhum <i>Botana</i> (Breton) (4 cl) 	10,50 €

Rhum <i>Rum & Cane French Overseas</i> (4 cl)	12,00 €
<small>Notes légèrement épicées, réglisse et fruits tropicaux</small>	
Cognac de la Maison <i>Jouffe XO</i> (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 €
<small>Framboise sauvage, Poire Williams et Mirabelle</small>	

NOS PÉTILLANTS & CHAMPAGNES

Coupe de Vouvray	7,30 €
Coupe de Champagne 1 eCrru Fleur (16 cl)	11,50 €
Coupe de Champagne Blanc de Blancs Grand Cru (16 cl)	17,50 €
Vouvray Brut <i>Domaine de Paris</i> (75 cl)	55,00 €
	57,00 €
	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 Blancs

Vouvray sec, AOC Domaine Paris 2021	6,20 €	25,50 €
Vin frais et équilibré en fruit et minéralité.		
Vouvray demi-sec, AOC Domaine Paris 2018		26,50 €
Vin frais et équilibré avec un léger sucre.		
Vouvray Moelleux, AOC Domaine Paris 2015	6,70 €	26,50 €
Vin équilibré en sucre et en acidité tout en étant frais.		
Saumur, AOP Domaine Bois Mozé 2023		26,00 €
Vin frais et équilibré en fruit et minéralité.		
V. 20		30,50 €
Vin élégant et fin autour de la minéralité.		
Pouilly Fumé, AOP Domaine Pascal Jolivet 2023		43,50 €
Vin léger aux arômes d'agrumes avec une belle longueur en bouche.		
Sancerre Les Caillotes, AOP Domaine Pascal Jolivet 2021	9,70 €	46,80 €
Vin minéral aux arômes d'agrumes tout en finesse et élégance.		
Sancerre Le Clos du Roy, AOP Domaine Pascal Jolivet 2022		52,50 €
Vin minéral aux arômes d'agrumes tout en finesse et élégance.		
Sancerre Sauvage, AOP Domaine Pascal Jolivet 2021		72,00 €
Vin minéral aux arômes d'agrumes avec une grande fraîcheur.		
Pouilly Fumé Indigène, AOP Domaine Pascal Jolivet 2020		72,00 €

Vin puissant tout en finesse et élégance avec un nez de pierre à fusil.


Les Rouges

Chinon, AOC Domaine Baudry Dutour Réserve 2022		30,50 €
Un vin gourmand de fruits noirs frais et d'épices, tendre et gouleyant.		
Saumur, AOP Domaine Bois Mozé 2022		26,50 €
Vin franc et structuré, avec des notes de tabac et fruits à coque.		
Valençay Griottes, AOP Domaine Francis Jourdain 2021 / 2022	7,50 €	25,50 €
Vin tendre aux arômes de fruits rouges très mûrs qui prennent toute leur ampleur en bouche avec un final délicatement poivré.		
Sancerre La Bondenotte, AOP Domaine Pascal Jolivet 2022	10,00 €	52,50 €
Vin léger, profond et croquant avec une pointe d'épices.		

Nous favorisons le travail
des petits domaines

Bordeaux

Les Rouges

Cotes de Blaye, AOP La Consignature  6,00 € 22,50 €

Vin frais avec des notes légèrement boisées.

Bo. 20



22,80 €

Vin rouge puissant doté d'un bel équilibre entre acidité et tanins.

Montagne Saint-Emilion, AOP La Consignature 2019 8,70 € 33,70 €

Vin ample avec des tanins délicats, élégants, soyeux et un fruit très fin.

St-Julien, AOP Château Haut Beychevelle Gloria 2018 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 Baladon 2018 47,50 €

Vin bien réussi, frais et fruité aux arômes de noyaux de cerise avec un tanin fin.

Languedoc

Les Rouges

C. 2021 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 la Vie, IGP Domaine In Vinhys 2022 8,00 € 31,70 €

Bouche soyeuse aux arômes de fruits noirs et d'épices.

Les Blancs

Chardonnay Viognier, IGP La Consignature  23,50 €

Vin frais et équilibré aux notes de pêche et de fleurs blanches.

Côtes de Thau Ici, IGP Domaine In Vinhys 2022 8,00 € 31,70 €

Vin sec et minéral, avec des notes d'agrumes.

Côtes de Thau Demi-sec, IGP Domaine In Vinhys 2022.. 9,18 € 36,72 €

Le gras du Chardonnay et des arômes de fruits du Viognier.

Les Rosés

Côtes de Thau Aujourd'hui, IGP Domaine In Vinhys 2022 31,70 €

Rosé structuré et généreux, avec des notes d'épices.

Bourgogne

Les Blancs

Macon, AOP Les Vignerons de Mancey 2022 31,50 €

Vin avec des notes minérales et une belle tension et fraîcheur.

Saint-Bris, AOC La Maison J. Moreau & fils 2020 / 2021 38,50 €

Vin très intense, gourmand, minéral et acidulé aux notes de fruits à chair jaune comme l'ananas.

Saint-Veran, AOC Domaine L. Thomas 2022 10,80 € 43,50 €

Vin vif en bouche avec une finesse de fruit.

Vire-Clessé, AOP Domaine des Tourterelles 2020/2022 45,50 €

Vin fin, riche et structuré exprimant pleinement la quintessence du cépage Chardonnay.

Montagny 1er Cru, AOP Yann de Flandre 2021 48,50 €

Vin rond et souple, avec des notes d'amande.

Mercury, AOP Agnès Du Couëdic 2022 61,00 €

Vin gourmand aux arômes de fruits à chair blanche.

Auxey Duresse, AOP Cuvée Sainte Catherine 2018/2019 65,50 €

Vinaigre à dominante minérale doté d'une belle robe jaunie d'or. Attaque franche en bouche soutenue par des arômes de vanille.

Les Rouges

Ir. 019 13,50 € 56,50 €

Vin agréable aux arômes de fruits rouges et boisés.

Auxey Duresse, AOP Cuvée Sainte Catherine 2017/2020 13,50 € 57,00 €

Un vin charnu, fruité et élégant. Un grand pinot noir aux arômes de griottes.

Marange, AOC Domaine Bachey-Legros 2022 67,00 €

Vin élégant, fin et généreux, aux arômes de fruits murs.

Nuit Saint-Georges 1er Cru, Domaine Gachot Monot 2021 71,50 €

Vin aux arômes de fruits rouges tout en souplesse.

Volnay 1er Cru Pituers, AOP Domaine Bitouzet 2017  108,00 €

C'est un vin puissant, riche, bien équilibré et tout en finesse.



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

Sud-Ouest

Les Rouges

Côte de Gascogne, IGP Merlot Nova 2023

Vin aux arômes de petits fruits rouges au épices, avec une belle longueur.

23,50 €

Les Blancs

Côte de Gascogne, IGP Merlot Nova 2023

23,50 €

Vin gourmand aux arômes fruités et exotiques.

Vallée du Rhône

Les Rouges

Coteaux du Lyonnais, AOP Louis Tête 2020

24,50 €

Vin léger aux arômes de petits fruits rouges.

Grignan-les-Adhémar,

AOP Domaine Montine 2020/2021

8,50 € 36,00 €

Ce vin est frais, rond, ample, les tanins sont d'une finesse et d'un soyeux remarquables.

Saint-Joseph, AOP Domaine Montine 2019

62,50 €

Vin puissant et épicé, aux notes poivrées et de fruits rouges.

Provence-Alpes Côte d'Azur

Les Rouges

Les Grains Syrah,

IGP Méditerranée Marrenon 2021/2022

22,50 €

Vin ensoleillé, avec des notes de Garigues.

Les Blancs

Les Grains Vermentino,

IGP Méditerranée Marrenon 2022

22,50 €

Vin vif et frais, aux arômes d'agrumes

Les Rosés

Méditerranée, IGP La Consignature



6,00 € 23,70 €

Un rosé frais et léger.

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

