



NOS PLANCHES APÉRITIVES

Planche de la Mer



28,80€

Rillettes de Lieu Noir
Fumée
•
Carpaccio de St Jacques
•
Tartare de Thon

Planche du Pélican



19,80€

Chiffonnade de Serrano
•
Rillettes de Lieu Noir Fumée
•
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 Tour de France (36 cl)	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).....	6,90 €
Kir Pétillant(16cl).....	7,90 €
Kir Royal (16 cl)	13,50 €
Kir Breton (16 cl)	6,50 €

Cassis, mûre, framboise, pêche, fraise des bois,
mandarine, châtaigne, myrtille, abricot, mirabelle

Coupe de Vouvray (16 cl)	7,50 €
Coupe de Champagne 1er Cru Fleur (16 cl)	12,50 €
Coupe de Champagne Blanc de Blancs Grand Cru (16 cl)	17,50 €
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	5,80 €
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	9,50 €
Gin Brockmans (4 cl)*	9,50 €
Notes baies de genièvre, de mûres et de myrtilles	9,50 €
Gin Brockmans Orange Kiss (4 cl)*	
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 Over seas (4 cl)	12,00 €
---	---------

Notes légèrement épicées, réglisse et fruits tropicaux

*Option tonic3,50€

**Option cola3,50€

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)	5,80 €
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

recolt

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 €



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

30,90€

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

Les Entrées

Rillettes de Lieu Noir Fumée

•
Oeuf Panné

•
*Velouté de Buternut à la
Châtaigne*

Les Plats

*Dos de Merlu sauce
Meurette*

•
Moelleux d'épaule de Porc

•
Pintade aux Agrumes vert

Les Desserts

Mochocolaté

•
*Trio de Choux aux
Agrumes*

•
*Tarte au cidre Ti-Lo De
Dinan*

*Potage Saint-Gemain, œuf poché,
crème au lard*

Ballotine de Porc forestière

Tarte au cidre Ti-Lo de Dinan





MENU HAUTE-VOIE

41,90€

Les Entrées

Ravioles de Foie Gras et son velouté de champignons

•
Tartare de Thon

•
Saint-Jacques en coquilles au beurre Sarasin

•
Roulé de Gambas

Les Plats

Filet de Bar rôti, sauce Breizh curry

•
Bourguignon de Boeuf Breton

•
Esturgeon d'Aquitaine sauce Lambig

•
Magret de Canard au Miel

Les Desserts

Breizh Gwastell (Gâteau pomme-chocolat)

•
Nougat Glacé de la Maison Bazille Banane Coco (Maître Artisan)

•
Millefeuille dentelle à la Passion

•
Tatin à la Figue



Raviole de foie gras et son velouté de champignons



Esturgeon d'Aquitaine sauce Lambig



Millefeuille dentelle à la Passion

SUPPLÉMENT

L'assiette de 4 fromages affinés de chez JULIEN

13,50€



MENU PÉLICAN

51,90€

Les Entrées

Religieuse de
Foie gras à la Mûre

•
Crumble d'araignée de
St Malo au Blé Noir

Les Plats

Saint-Jacques Sauce
roquette

•
Coeur de contre filet Boeuf
Bio Rossini

Les Desserts

Dessert au choix
(voir la carte)



L'Opéra de Foie gras Passion



Saint-Jacques au riz rouge



Mochocolaté

SUPPLÉMENT

L'assiette de 4 fromages affinés de chez JULIEN

13,50€



A LA CARTE

31,90€

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'ormeau sauvage à la persillade *

(selon arrivages)

42,50€



Ormeau sauvage, Ail, Persil, Beurre.

* Pour les coffrets cadeaux, prévoir un supplément



A LA CARTE

Les Entrées

Rillettes de Lieu Noir Fumée.....	14,50 €
Velouté de Buternut à la châtaigne	14,50 €
Oeuf Panné	14,50 €
Ravioles de Foie Gras et son velouté de champignons	17,50 €
Roulé de Gambas.....	17,50 €

Tartare de Thon *	18,50 €
St-Jacques en coquilles au beurre Sarasin*	20,50 €
Religieuse de foie gras à la Mûre*	21,50 €
Crumble d'araignée de St Malo au Blé Noir*	22,50 €



Religieuse de foie gras à la Mûre



Roulé de Gambas



Crumble d'araignée de St Malo au Blé Noir

Les Poissons

Dos de Merlu Sauce Meurette	17,50 €
Filet de bar rôti, sauce Breizh curry	20,50 €
Esturgeon d'aquitaine sauce Lambig*	21,50 €
Saint-Jacques sauce Roquette*	24,50 €

* Pour les coffrets cadeaux, prévoir un supplément



Esturgeon d'Aquitaine sauce Lambig



Coeur de contre filet de boeuf Bio Rossini



Magret de Canard au Miel

Les Viandes

Moelleux d'épaule de Porc	18,50 €
Pintade aux Agrumes Vert	18,50 €
Bourguignon de Boeuf Breton*	21,50 €
Magret de Canard au Miel*	21,50 €
Coeur de contre filet de Boeuf Bio Rossini*	25,50 €

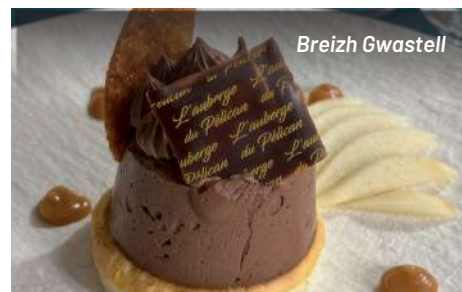


A LA CARTE

Les Desserts

Mochocolaté8,70 €
Tarte au cidre Ti-Lo de Dinan8,70 €
Trio de Choux au Agrumes8,70 €
Breizh Gwastell (gâteau pomme-chocolat)9,90 €

Nougat glacé Maison Bazille (Maître Artisan)
à la banane coco9,90 €
Millefeuille dentelle à la Passion9,90 €
Tatin à la Figue9,90 €



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*12,50 €



MENU ENFANT

17,50€



Moelleux de porc ou Merlu
mélange de légumes

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

Rhum Rum & Cane French Overseas (4 cl)	12,00 €
<i>Notes légèrement épicées, réglisse et fruits tropicaux</i>	
Cognac de la Maison Joffe 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>	

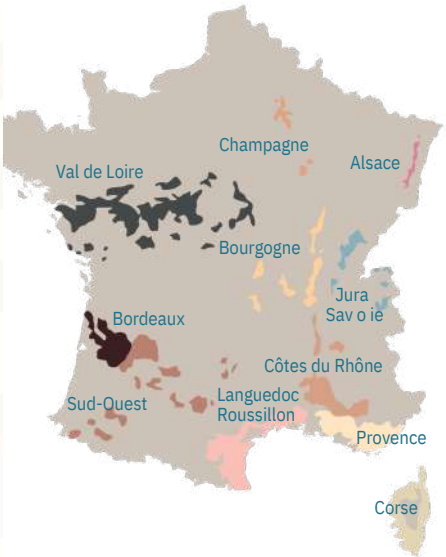
NOS PETILLANTS & CHAMPAGNES

Coupe de Vouvray	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 €
Vouvray Brut <i>Domaine de Paris</i> (75 cl)	35,00 €
Champagne Duval Leroy 1 ^{er} Cru	57,00 €
Champagne Duval Leroy 1 ^{er} Cru Fleur (150 cl)	138,00 €

Champagne Duval Leroy 1 ^{er} Cru Fleur (300 cl)	349,00 €
Champagne Duval Leroy Brut Réserve (75 cl)	64,80 €
Champagne Duval Leroy Blanc de Blanc Grand Cru (75 cl)	81,00 €
Champagne Duval Leroy Rosé Grand Cru (37,5 cl)	35,80 €
Femme de Champagne Duval Leroy (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.		
Valençay Terrajats, AOP Domaine Francis Jourdain 2020		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 Caillottes, 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

Cotesde Blaye,AOP LaConsignature 	6,00 €22,50 €
Vin frais avec des notes légèrement boisées.	
Bordeaux supérieur, AOP Château Bras d'Argent 2019 	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-EmilionGrandCru,AOPLaDame de Baladroz 2018	47,50 €
Vin bien réussi, frais et fruité aux arômes de noyau de cerise avec un tanin fin.	

Languedoc

Les Rouges

Corbière,AOPChâteauOllieuxRomanis 2021	28,00 €
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 fin et soyeux avec une finesse de fruit.	
Viré-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.	
Mercrey, AOP Agnes Du Couëdic 2022	61,00 €
Vin gourmand aux arômes de fruits à chair blanche.	
Auxey Duressé, AOP Cuvée Sainte Catherine 2018/2019	65,50 €
Vinaunez à dominante minérale dotée d'une belle robe jaunie d'or. Attaque franche en bouche soutenue par des arômes de vanille.	

Les Rouges

Irancy, AOP Le Temps Cerisiers-Colinot 2019	13,50 € 56,50 €
Vin agréable aux arômes de fruits rouges et boisés.	
Auxey Duressé, 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 Pitures, 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 23,50 €
Vin aux arômes de petits fruits rouges au épices, avec une belle longueur.

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

