



ENTRÉES

Assiette d'Huîtres de Baden (Golfe du Morbihan)	
6 pièces	11€20
9 pièces	14€50
12 pièces	17€50
Oeuf parfait (ou poché), fondue de poireaux & oignons, crèmeux aux graines de cumin, chips de serrano	
	9€90
Carpaccio de saumon Mariné, émulsion herbes fraîches	
	12€
Assiette de tapas, Mitures, salade & charcuterie sauce aïoli	
	10€50
Terrine de lapin, aux pickels d'oignons rouges	
	9€
Médaille de foie gras, chutney d'oignons au balsamique	
	16€

CÔTÉ MER

Pavé de saumon cuit à basse température, légumes de saison au basilic	
	18€50
Filet de daurade cuit à l'unilatérale, sauce vierge, risotto aux olives noires	
	17€50
Plancha de gambas marinées aux citrons confits, langues d'oiseaux, crèmeuse au parmesan, chips de légumes, coulis de crustacés	
	21€50

LE GRILL

Travers de porc cuit à basse température, frites, mayonnaise savora et moutarde à l'ancienne	
	16€50
Pavé de Rumpsteak façon rossini, pommes de terre grenailles confites au romarin	
	24€50
Poulet piri-piri, risotto aux champignons	
	16€50
Magret de canard entier, tian de légumes, sauce vigneronne	
	21€
Entrecôtes 350g Limousine, boucherie de plumieux la boutique, sauce au poivre & frites fraîches	
	28€

PASTAS

Linguines au pesto de roquette, tomates cerises roties, jambon serrano + chips serrano	
	13€50
Linguines à la carbonara, jaune d'oeuf mariné au soja, copeaux de grana padano	
	12€50

FORMULE DU JOUR

16€

LE MIDI

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

20€

SOIR & WEEK-END



MENU ENFANT
9€50

Steak haché - frites
ou Nuggets - frites
ou Pizza Proscuitto
+ 1 boisson + 1 Glace



SALADE DU GOLFE
crevettes roses
avocats
tomates cerises
piquillos
saumon fumé
croustons
crème ciboulette
citron vert

16€50

SALADE TERRE MER
foie gras
magret
saumon mariné
sardine
toast
bûche de chèvre

17€50

SALADE ITALIENNE
buratta
pesto de roquette
serrano
pignons de pins torréfiés
grana padano
gressins
focaccia
tomates confites

17€50



Originale : Boeuf, sauce cocktail burger, iceberg lettuce, tomate, cheddar rouge, oignons frits et poitrine grillée..... 15€

Chicken : Volaille croustillante, sauce cocktail burger, iceberg lettuce, tomate, cheddar rouge, oignons frits et poitrine grillée..... 15€

Végé : Steak végétal, sauce cocktail burger, iceberg lettuce, tomate, cheddar rouge, oignons frits..... 14€



Margherita 9,50€ Base tomate, mozzarella, basilic & origan	Seguin 13,50€ Base tomate, mozzarella, jambon Serrano, fromage de chèvre, noix, miel & origan
Orientale 14,50€ Base tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, œuf & origan	Végétarienne 14,50€ Base tomate, mozzarella, olives, asperges, tomates fraîches, oignons, poivrons, champignons & origan
Américaine 14,00€ Base tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, cheddar, sauce barbecue & origan	5 Fromages 14,50€ Base crème, mozzarella, blue, camembert, reblochon, fromage de chèvre, cheddar & origan
Reine 12,50€ Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf & origan	Savoyarde 14,50€ Base crème, mozzarella, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon & origan
Italienne 16,00€ Base tomate, mozzarella, basilic, roquette, 1 burrata, pesto & origan	Océane 15,50€ Base crème, mozzarella, pétoncles, saumon fumé, persillade & origan
Calzone 14,00€ Base tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons, crème & origan	Nutella, Banane & Noix 9,00€ Base crème, mozzarella, nutella, banane, noix

SUPPLÉMENTS

SUPPLÉMENTS DE VIANDES ET FROMAGE 1,50€

LE RESTE DE SUPPLÉMENTS 1,00€

N'IMPORTE QUEL REMPLACEMENT D'INGRÉDIENT SERA FACTURÉ COMME SUPPLÉMENT

MENU À 35€

Huîtres de Baden x6
Terrine de lapin
Oeuf parfait
Carpaccio de saumon mariné
Médaille de foie gras & confit d'oignons (supplément de 4€)

Travers de porc
Poulet Piri Piri
Linguine au pesto
Filet de daurade
Desserts au choix

LES GLACES 6€

Coupe melba
fruits secs, 3 boules vanille, coulis de fruits rouge, chantilly

Chocolat liégeois
Café liégeois
Caramel liégeois
Dame blanche

CRÊPES
toute la journée



LES GLACES ALCOOLISÉES 9€

After eight : 3 boules de menthe chocolat, 2cl de bailey's, 2 cl de jet 27

Colonel : 3 boules de citron, 4cl de vodka

Coupe écossaise : 3 boules vanille, 4cl de whisky

LES DESSERTS

Café gourmand	9€
Crème brûlée du moment	7€
Mi cuit au chocolat, crème anglaise et coulis de fruits rouges	7€
Panna cotta, coulis fruit de la passion	6€
Tiramisu au café	7€
Tartelette citron sur galet breton artisanal au p'tit fournil josselin	8€
Nougat glacé à la crème de Montélimar	6€50
Crêmet d'Anjou	5€50
Dessert du jour	5€50

BAR • PHU • FDS • SOUSNAUX • FLECHETTES

Le Sporting

GRAND PARKING PRIVÉ ET TERRASSE
8 Rue de la Tannerie | 56120 Josselin

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE - FERMÉ LE LUNDI

Currencies Direct

calum.h@currenciesdirect.com

La cave de Malory

6 Place Duchesse Anne
56120 Josselin
02 56 21 05 45

M M A

02.97.74.05.16

GARAGE COBIGO

MECANIQUE | DEPANNAGE | REMORQUAGE
02.97.22.22.10

Arthurimmo.com

LA BIENNE RÉGIONALE, IMMOBILIERE 100% GARANTIE

JOSSELIN : 02.97.93.12.86

02 97 75 65 28
07 72 26 27 36

BELAMY

TRAVAIL - ENTRETIEN

56120 GUEGON
agri.bellamy@orange.fr

Prestige
Property Services

info@prestigepropertynetwork.com

ARTISTE TATOUÉUR

15 rue O. de Clisson
56120 Josselin

AMÉNAGEMENT PAYSAGER

ENTRETIEN ET CRÉATION
PARCS ET JARDINS, CLIMATISÉ

JONATHAN GUPT
06 42 90 49 52

ESTHER JONATHAN GUPT
06 42 90 49 52