

À LA CARTE DU TRANSAT

ENTRÉES

Courge farcie <i>de risotto de céleri rave, crémeux champignons</i>	12€	Terrine de poulpe <i>des Glénan, pickles de wakamé de Loctudy</i>	12€
Rillettes de cochon <i>préparées maison et cuisinées au piment d'Espelette</i>	11€	Huitres creuses N°3 <i>De Ronan Cariou (Combrit)</i> <i>Par 6, 9 ou 12</i>	12€ 18€ 24€
Os à moelle <i>et escargots en persillade</i>	13€	Assiette de langoustines <i>servies avec mayonnaise maison</i> <i>Env 300 grammes</i>	Selon cours

VIANDES

Faux filet de boeuf <i>d'origine locale, sauce béarnaise et frites maison</i>	26€	Burger Transat <i>Steak haché, poitrine fumée, tomate, Tomme de Nevez, sauce burger maison, pickles, frites et salade</i>	19,50€
Dodine de volaille <i>à la sauge, jus court, crozets gratinés au parmesan</i>	22€	Burger Végé <i>Steak vegé maison, tomate, Tomme de Nevez, sauce burger maison, pickles, frites et salade,</i>	19,50€
Breizhoulet <i>aux cocos de Paimpol</i>	24€		

POISSONS

Calamars farçis <i>au cochon, écrasé de pommes de terre au citron</i>	26€	Blanquette de lotte <i>riz pilaf</i>	24€
--	-----	---	-----

SUGGESTIONS

La Pêche du jour <i>Selon arrivage</i>	Voir ardoise	L'Abat du moment <i>Selon arrivage</i>	Voir ardoise
---	-----------------	---	-----------------

DESSERTS

Assiette de fromages <i>Sélection de 3 fromages affinés</i>	10€	Café gourmand <i>Boisson caféinée au choix, assortiment de desserts maison</i>	11€
Crème brûlée <i>à la pistache</i>	10€	Thé gourmand <i>Thé ou infusion au choix, assortiment de desserts maison</i>	12€
Riz au lait à la vanille <i>choux et chantilly au caramel beurre salé</i>	9,5€	Irish coffee gourmand <i>Cocktail chaud au café et whisky, assortiment de desserts maison</i>	16€
Financier <i>pommes tatin, chantilly mascarpone vanillée</i>	9,5€	Champagne gourmand <i>Coupe de Roederer, assortiment de desserts maison</i>	16€
Tartelette au chocolat <i>Tulukalum 75%, crumble sarrasin et pécan</i>	10€		

MENU ESCALE GOURMANDE 34€

Rillettes de cochon
préparées maison et cuisinées
au piment d'Espelette

ou

Terrine de poulpe
*des Glénan,
pickles de wakamé de Loctudy*

Blanquette de lotte
riz pilaf

ou

Dodine de volaille
*à la sauge, jus court,
crozets gratinés au parmesan*

Riz au lait à la vanille
*choux et
chantilly au caramel beurre salé*

ou

Financier
*pommes tatin,
chantilly mascarpone vanillée*

FORMULE DEJEUNER 19,50€

du mardi au vendredi midi
hors vacances scolaires et jours fériés

PLAT DU JOUR
+
CAFÉ GOURMAND

PLAT DU JOUR 16€

du mardi au vendredi midi
hors vacances scolaires et jours fériés

MENU MOUSSAILLON 11€

SIROP À L'EAU
(autre boisson +2€)

+

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE (origine française)
ET FRITES MAISON

ou

POISSON DU JOUR
ET FRITES MAISON

+

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX