

L
E
S

E
N
T
R
É
E
S

ARDOISE GOURMANDE, POUR DEUX, A PARTAGER	30,00 €
DEUX TRANCHES DE FOIE GRAS MI-CUIT ET QUATRE NOIX DE SAINT-JACQUES AU BEURRE BLANC AUX ALGUES ACCOMPAGNÉS DE DEUX COUPES DE CHAMPAGNE	
LA TERRINE DU CHATEAU	7,80 €
DOUZE ESCARGOTS DE BOURGOGNE	7,50 €
EN CASSOLETTES AU BEURRE PERSILLÉ (AIL)	
DEMI CAMEMBERT PANÉ	
■ NATURE	8,40 €
■ AUX LARDONS FUMÉS	9,50 €
FOIE GRAS MI-CUIT	14,70 €
DEUX TRANCHES À LA SAVEUR CITRON VERT ET GINGEMBRE	
BROCHETTE DE TROIS NOIX DE SAINT-JACQUES LARDÉES	15,80 €
AU BEURRE BLANC AUX ALGUES, LIT DE FONDUE DE POIREAUX	
LE VELOUTÉ DE POTIMARRON	6,80 €
CROUTONS A L'AIL	
SALADE PÉRIGOURDINE SELON LE CHÂTEAU	14,50 €
UNE TRANCHE DE FOIE GRAS MI-CUIT / GÉSISERS DE VOLAILLE / MAGRET DE CANARD FUMÉ / POMMES DE TERRE GRENAILLE AU BEURRE PERSILLÉ (AIL)	
SALADE FAÇON CAESAR	11,80 €
POULET PANÉ / ŒUF POCHÉ / COPEAUX DE TUILES DE PARMESAN / CROUTONS / SAUCE CAESAR	



De l'Océan

- L** **DOS DE CABILLAUD** 18,80 €
SAUCE AU BEURRE BLANC AUX ALGUES OU CROÛTE AUX HERBES / RIZ AU LAIT DE COCO CITRONNÉ
- E** **BROCHETTE DE QUATRE NOIX DE SAINT-JACQUES** 29,50 €
LARDÉES AU BEURRE BLANC AUX ALGUES / RIZ BASMATI / SAUTÉ DE LÉGUMES
- S** **TRIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PLANCHA** 26,50€
SAUCE GRAND-MÈRE AUX PLEUROTES ET LARDONS / PRESSÉ DE POMME DE TERRE / BACON SNACKÉ

Le Boeuf

- P** **ONGLET 200 GR** POMMES DE TERRE GRENAILLE AU CAJUN 19,10 €
SAUCE AU CHOIX : POIVRE, TARTARE, BÉARNAISE, ÉCHALOTE
- L** **ROGNONS DE VEAU** AUX DEUX MOUTARDES CRÉMÉES / FRITES MAISON 22,00 €
- L** **CARPACCIO** 16,40 €
DEUX ASSIETTES / PESTO, COPEAUX DE TUILES DE PARMESAN / FRITES MAISON

Les Burgers

- A** ET FRITES MAISON
- T** **BURGER A LA FRANCAISE** 17,70 €
AU CAMEMBERT / 150 GR DE BŒUF / POITRINE FUMÉE / SALADE / SAUCE DICI
- S** **BURGER DU CHÂTEAU** 17,70 €
RACLETTE FONDANTE / 150 GR DE BŒUF / POITRINE FUMÉE / SALADE / SAUCE DICI
- BURGER VÉGÉ** 16,80 €
GALETTE VÉGÉTALE PANÉE / SALADE / SAUCE DICI
- BURGER DE THON** 17,80 €
MI-CUIT DE THON MARINÉ AU CITRON VERT ET GINGEMBRE / SAUCE ROUGAILLE
TOMATES

Le plat d'hiver en suggestion 23,80

Le Porc

ANDOUILLETTE A LA FICELLE DE L'ARGOAT 18,80 €
CRÈME AU VIN BLANC ET A LA MOUTARDE CUIT AU FOUR ET FRITES MAISON

FILET MIGNON DE PORC TERIYAKI 18,80 €
ENROULÉ DE JAMBON CRU / FARCI À L'EMMENTAL / LAQUÉ À LA SAUCE AIGRE
DOUCE LÉGÈREMENT RELEVÉE / GRATIN DE COURGETTES

L'Assiette Végétarienne 15,10 €

GALETTE ET BOULETTES VÉGÉTALES, PIMENT JALAPENOS AU CHEDDAR, FALAFEL,
WOK DE LÉGUMES, RIZ AU LAIT DE COCO CITRONNÉ

Fromages Rôtis

DEMI CAMEMBERT PANÉ FRITES MAISON

■ NATURE 14,80 €
■ AUX LARDONS FUMÉS 15,90 €

CHAUD BILOUTE 19,40 €
FROMAGE CUIT AU FOUR DANS SA BOITE / POMMES DE TERRE GRENAILLE AU CAJUN /
JAMBON CRU / MOUILLETES

Les Salades

PÉRIGOURDINE SELON LE CHÂTEAU 26,60 €
UNE TRANCHE DE FOIE GRAS MI-CUIT / GÉSIERS DE VOLAILLE / MAGRET DE
CANARD FUMÉ / POMMES DE TERRE GRENAILLE AU BEURRE PERSILLÉ (AIL)

FAÇON CAESAR 19,80 €
POULET PANÉ / ŒUF POCHÉ / COPEAUX DE TUILES DE PARMESAN / SAUCE CAESAR

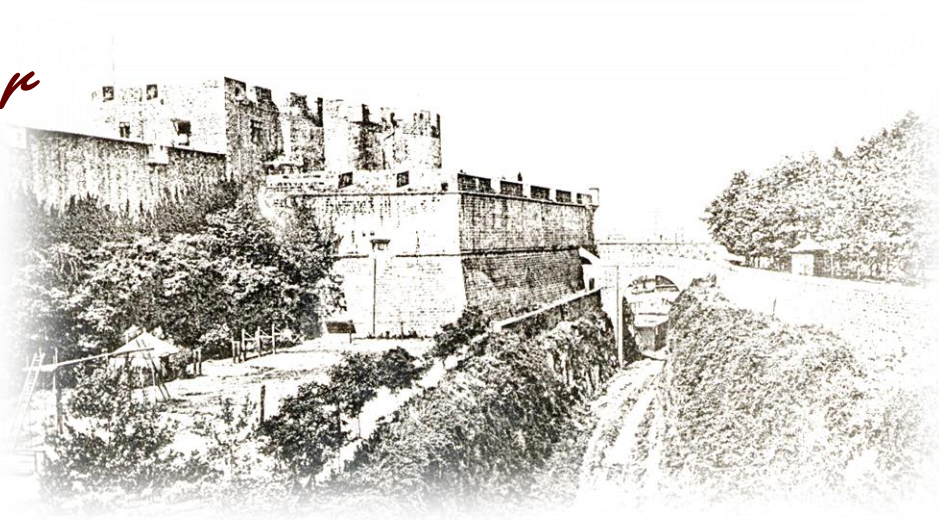
L
E
S

P
L
A
T
S



Menu Tour De Brest

POUR DEUX 96,00 €



Pour commencer, A partager,

ARDOISE GOURMANDE

DEUX TRANCHES DE FOIE GRAS MI-CUIT ET QUATRE NOIX DE SAINT-JACQUES
AU BEURRE BLANC AUX ALGUES ACCOMPAGNÉES DE DEUX COUPES DE CHAMPAGNE

Pour continuer, Au choix

ROGNONS DE VEAU AUX DEUX MOUTARDES CRÉMÉES / FRITES MAISON

SERVI AVEC UN VERRE DE PIC SAINT LOUP

SOURIS D'AGNEAU À LA KRIECK GRATIN DE COURGETTES

SERVI AVEC UN VERRE DE SAINT CHINIAN

TRIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PLANCHA

SAUCE GRAND-MÈRE LARDÉE ET PRESSÉ DE POMME DE TERRE, BACON SNACKÉ

SERVI AVEC UN VERRE DE QUINCY

DOS DE CABILAUD

SAUCE AU BEURRE BLANC AUX ALGUES OU CROÛTE AUX HERBES / RIZ AU LAIT

DE COCO CITRONNÉ

Pour finir, A partager...

AVEC UN CAFÉ OU UN THÉ

ASSORTIMENT DE NOS DESSERTS



Menu Tour Azénor 29,00 €

Entrée

LE VELOUTÉ DE POTIMARRON CROUTONS A L'AIL

LA TRANCHE DE TERRINE DU CHÂTEAU

DOUZE ESCARGOTS EN CASSOLETTE AU BEURRE PERSILLÉ

SALADE FAÇON CAESAR

POULET PANÉ / ŒUF POCHÉ / COPEAUX DE TUILES DE PARMESAN / SAUCE CAESAR

Plat

ONGLET 180 GR / POMMES DE TERRE GRENAILLE AU CAJUN

SAUCE AU CHOIX : POIVRE, TARTARE, BÉARNAISE, ÉCHALOTE,

DOS DE CABILLAUD

SAUCE AU BEURRE BLANC OU CROÛTE AUX HERBES ET NOIX DE PÉCAN / RIZ AU LAIT DE COCO CITRONNÉ

FILET MIGNON DE PORC TERIYAKI

ENROULÉ DE JAMBON CRU / FARCI À L'EMMENTAL / LAQUÉ À LA SAUCE AIGRE DOUCE LÉGÈREMENT RELEVÉE / GRATIN DE COURGETTES

Dessert

TARTELETTE AU CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN CRÉMÉES

NOTRE SÉLECTION DE TROIS FROMAGES BRETONS CONFITURE DE FIGES

GAUFRE LIÉGEOISE SAUCE AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE

COUPE AZÉNOR

TROIS BOULES DE GLACE VANILLE, CARAMEL ET CHOCOLAT NOIR / SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY

Menu Tour César

40,00 €

Entrée

LE FOIE GRAS

DEUX TRANCHES A LA SAVEUR CITRON VERT ET GINGEMBRE

SALADE PÉRIGOURDINE SELON LE CHÂTEAU

UNE TRANCHE DE FOIE GRAS MI-CUIT / GÉSISERS DE VOLAILLE / MAGRET DE CANARD FUMÉ / SALADE DE POMMES DE TERRE GRENAILLE AU BEURRE PERSILLÉ (AIL)

DEMI CAMEMBERT PANÉ NATURE OU AUX LARDONS FUMÉS

STEACK DE THON

MI-CUIT DE THON MARINÉ AU CITRON VERT ET GINGEMBRE / SAUCE ROUGAILLE TOMATES

Plat

TRIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PLANCHA

SAUCE GRAND-MÈRE AUX PLEUROTES ET LARDONS, BACON SNACKÉ / PRESSÉ DE POMMES DE TERRE

BROCHETTE DE QUATRE NOIX DE SAINT-JACQUES LARDÉES

AU BEURRE BLANC AUX ALGUES / RIZ BASMATI / SAUTÉ DE LÉGUMES

LE PLAT D'HIVER EN SUGGESTION

ROGNONS DE VEAU AUX DEUX MOUTARDES CRÉMÉES / FRITES MAISON

Dessert

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

MACARON A LA VANILLE ET AUX FRAMBOISES

TARTELETTE POMME CRUMBLE

COUPE MADELEINE

DEUX BOULES DE GLACE CARAMEL SALÉ AU SEL DE GUÉRANDE ET UNE DE VANILLE BOURBON / SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ / CHANTILLY

Les Desserts

TARTELETTE AU CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN CRÉMÉES	6,20 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	7,80 €
NOTRE SÉLECTION DE TROIS FROMAGES BRETONS	8,70 €
MACARON A LA VANILLE ET A LA FRAMBOISE	7,10 €
TARTELETTE POMME CRUMBLE	8,50 €
GAUFRE LIÉGEOISE SAUCE AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE	7,20 €

Les Glaces Artisanales

UNE BOULE : 2,40 €

CHANTILLY : 0,70 €

GLACES

PALET BRETON / CHOUCOU (CACAHUÈTE) / CHOCOLAT AU LAIT / VANILLE BOURBON DE
MADAGASCAR / CAMEL AU BEURRE SALÉ AU SEL DE GUÉRANDE /
RHUM RAISIN AU RHUM VIEUX DES ANTILLES

SORBETS

FRAISE / FRAMBOISE / CITRON JAUNE / FRUITS DE LA PASSION

DAME BLANCHE 6,50 €

TROIS BOULES DE GLACES VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR / SAUCE CHOCOLAT /
CHANTILLY

COUPE MADELEINE 6,90 €

DEUX BOULES DE GLACE CAMEL AU BEURRE SALÉ DE GUÉRANDE / UNE BOULE DE VANILLE
BOURBON DE MADAGASCAR / SAUCE CAMEL AU BEURRE SALE / CHANTILLY

COUPE AZÉNOR 6,90 €

TROIS BOULES DE GLACES : VANILLE / CAMEL / CHOCOLAT AU LAIT / SAUCE CHOCOLAT /
CHANTILLY

Les Coupes Prohibitions (alcool)

COUPE COLONEL DEUX BOULES DE CITRON JAUNE / 5 CL DE VODKA ABSOLUTE 7,30 €

DÉLICE DE CAMEL 7,30 €

UNE BOULE DE CAMEL ET DE VANILLE / 5 CL DE DÉLICE CAMEL

IRISH COFFEE DU CHÂTEAU 8,10 €

BOULES DE GLACE CAMEL AU BEURRE SALÉ AU SEL DE GUÉRANDE /
IRISH COFFEE TRADITIONNEL AU JAMESON / CHANTILLY

COUPE MALOINE 7,90 €

UNE BOULE DE CHOCOLAT / UNE BOULE DE VANILLE BOURBON / UNE BOULE DE RHUM-RAISIN AU
RHUM VIEUX / RAISINS MACÉRÉS DANS UN RHUM ANTILLAIS / SAUCE CHOCOLAT / CHANTILLY