

Entrées

- Bodega de rillettes de sardines * 9,00 €
- Bodega de houmous de betterave * 9,00 €
- Soupe de poisson 10,50 €
croûtons, fromage râpé et rouille
- Bol de bigorneaux et/ou bulots * 9,00 €
- 6 huîtres de Cancale n°3 * 9,50 €
- 12 huîtres de Cancale n°3 * 19,00 €
- Bol de crevettes roses * 13,00 €
- Tataki de thon au sésame et wakamé * 13,50 €



Terre & Kig

- Breizh Chicken au curry breton .. 18,00 €
Poulet, curry breton, curry vert, gingembre, petits légumes croquants, riz parfumé.
- Le cochon se thaï 18,00 €
Mijoté de porc au lait de coco, coriandre, petits légumes croquants, riz parfumé.
- Pièce de boeuf à la plancha 20,00 €
Sauce barbecue maison, petits légumes croquants, potatoes.
- Tartare de boeuf au couteau façon thaï 19,00 €
Algues wakamé, pousses de soja, petits légumes croquants, potatoes.

Origine des viandes : France

Pour toutes allergies, merci de nous en informer à la prise de commande. La liste des allergènes est disponible sur demande. Nous privilégions les produits frais, de saison et locaux. Les tarifs s'entendent TTC (TVA 10%)

Mer & Pesked

- Assiette de la mer * 24,00 €
Bigorneaux, bulots, rillettes de sardines, crevettes roses, tataki de thon, 3 huîtres, wakamé et gravlax de saumon.
- Fish Crunchy 19,50 €
Cabillaud en croûte de Corn Flakes et chips de sarrasin, petits légumes croquants, potatoes et sauce tartare.
- Brochette de crevettes à la plancha * 22,00 €
Persillade, riz parfumé et purée de carottes aux noisettes.
- Mi-cuit de thon en croûte d'herbes, sauce thaï 22,00 €
Chapelure panko, gingembre, coriandre, petits légumes croquants, purée de carottes aux noisettes, riz parfumé.
- Tataki de thon au sésame et algue wakamé 21,00 €
Potatoes, petits légumes croquants.
- Moules marinières (selon la saison) 16,00 €
Potatoes.

Poke Breizh Bol

- Les Poke Breizh Bol sont tous accompagnés de mesclun, riz parfumé, légumes croquants de saison, tomates cerises, fèves, wakamé.
- Le Végé : Houmous de betterave * 14,00 €
- Le Pesked : Gravlax de saumon, tataki de thon et houmous de betterave * 17,00 €
- Le Kig : Poulet aux épices, houmous de betterave 17,00 €

Tartines

- Rock fort 13,50 €
Roquefort, poire, noix et tomates séchées.
- Fish-Chic 13,50 €
Crème aux herbes, écailles de concombre, pétales de radis, gravlax de saumon et pickles.

Végétarien

- Aubergines alla parmigiana * 16,00 €
Aubergines rôties au romarin, compotée de tomates, mozzarella, scamorza fumée et parmesan.



Plat des enfants

- Petit Fish Crunchy ou nuggets de poulet 8,00 €
Potatoes ou riz parfumé.

Desserts

- Fondant au chocolat façon brownie 8,00 €
- Tiramisu breton 8,00 €
Pommes caramélisées, crème mascarpone parfumée au calvados, caramel au beurre salé et crumble.
- Lemon and zestes 8,00 €
Crème citron, chantilly aux zestes de citron et crumble.
- Trio de macarons de chez Bouvier 8,00 €
- Café gourmand 9,00 €
Macaron, Tiramisu breton, Brownie.
- Petit pot de glace artisanal à la Ferme 5,00 €
(100 ml) Parfums : Café, vanille de Madagascar, chocolat, pistache, caramel au beurre salé, rhum raisin, fraise, framboise, cassis, citron, mangue, passion.

* Sans gluten Sans lactose Végétarien

Bienvenue aux Charmettes!



Ouverture du restaurant de début Avril à fin Octobre 2024
Service Midi 12h-14h / Soir 19h-21h30



Plateau de fruits de mer
35€ par personne uniquement
sur commande 24h avant



wifi « Les Charmettes »
mot de passe : hotel35

Renseignements, réservations

02 99 56 07 31

Les Charmettes

HOTEL RESTO BISTRO BOUTIK

info@hotel-les-charmettes.com

  [hotel-les-charmettes.com](https://www.facebook.com/hotel-les-charmettes.com)