

Le Menu de la Presqu'île

2 plats, uniquement servi le midi du LUNDI au VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS) 22,00 €
3 plats, servis le midi et le soir 28,50 €

Les Cinq Huîtres Creuses du Golfe du Morbihan N°2
A Plate of five Oysters

Ou

Le Mélio-Mélo de Mangue et Crevettes à la Menthe
Mango and Shrimps Salad

* * * * *

La Cotriade de la Mer, Soupe au Kari Gosse
Fishes and Fish Soup like "Bouillabaisse"

Ou

Le Fondant de Poulet à l'Estragon,
Galette de Pommes de Terre et Légumes du Moment
Chicken and Taragon Sauce, Vegetables and Potatoes

* * * * *

L'Assiette de Fromages et sa Salade Mêlée à l'Huile de Noix
The Cheese Plate with Salad and Nut Oil

Ou

La Crème Brûlée Vanille et sa Tuile aux Amandes
Vanilla "Crème brûlée" with Almond Biscuit

Carte Le Café de Conleau 2025

Prix Nets - Service compris – Nos menus sont modifiés chaque samedi.

Vous avez la possibilité de demander des contenants pour emporter votre repas non terminé

Menu du Capitaine

* 1 entrée 40,00 €
** 2 entrées 52,50 €

Les Neuf Huîtres Creuses du Golfe du Morbihan N°2

A Plate of nine Oysters

Ou

La Cassolette de Fruits de Mer

Sea Food in Cream Sauce

Ou

Le Foie Gras de Canard « Maison » et son Chutney

The Homemade « Foie Gras » with Chutney

Le Magret de Canard Rôti, Jus aux Epices, Mousseline de Céleri

Roast Breast of Duck, Masched Celeri

<Ou

Le Filet de Dorade, Vinaigrette au Jus de Truffe et Fenouil Rôti

Filet of Sea Bream, Truffe Sauce

L'Assiette de Fromages et sa Salade Mêlée à l'Huile de Noix

Cheese Plate with Salad and Nut Oil

Ou

Le Douceur Pop Corn Caramel

Pop Corn Mousse with caramel

Ou

La Brioche Perdue, Pommes Poêlées et Glace Vanille

Hot Bun with Cooked Apple and Vanilla Ice Cream

La Formule Affaires

29,90 €

UNIQUEMENT AU DEJEUNER

du LUNDI au VENDREDI

(Hors jours Fériés)

A choisir dans le Menu du Capitaine

Entrée et Plat

(Eau – Café)

Ou

Plat et Dessert

(Eau – Café)

Le P'tit Mousse

15,50 €

Plat + Dessert

Le Filet de Poisson, Beurre Nantais

Ou

Le Steak Haché

Accompagné de :

Frites ou Riz ou Légumes du moment

Le Far Breton

Ou

La Coupe de Glace Deux Boules

Carte Le Café de Conleau 2025

Prix Nets - Service compris – Nos menus sont modifiés chaque samedi.

Vous avez la possibilité de demander des contenants pour emporter votre repas non terminé

Les Plateaux de Fruits de Mer

Shellfish

(Nous travaillons avec des produits frais, disponibilité des Fruits de Mer selon arrivage)

(sur place ou à emporter sur commande)

L'Assiette du Matelot (sans Tourteau)	31,50 €
<i>(5 Huîtres n°2, Langoustines (200g), 8 Crevettes, Bigorneaux (100g), 5/6 Bulots)</i>	
<i>The Seafood Platter : 5 Oysters, Scampis (200g), 8 Praws, Whelks (100g), 5/6 Sea Snails</i>	
L'Assiette du Pêcheur	41,50 €
<i>(5 Huîtres n°2, Langoustines (200g), 8 Crevettes, Bigorneaux (100g), 5/6 Bulots, 1 Tourteau)</i>	
<i>The Seafood Platter : 5 Oysters, Scampis (200g), 8 Praws, Whelks (100g), 5/6 Sea Snails, 1 Crab</i>	

Les Fruits de Mer à la Carte

Shellfish

HUITRES
RICHARD



Huitres & Coquillages

Les Huîtres Creuses du Golfe du Morbihan N°2	les 6	13,00 €
<i>The Oysters</i>	les 9	19,50 €
	les 12	26,00 €

L'Assiette de Langoustines 400g (selon arrivage)	32,50 €
<i>Platter of Scampi (according to availability)</i>	
L'Assiette de Crevettes Roses Mayonnaise (280g)	14,00 €
<i>Platter of Prawns, Mayonnaise</i>	
La Coupelle de Bigorneaux (300/350g)	15,00 €
<i>Platter of Whelks</i>	
L'Assiette de Bulots (400g)	14,00 €
<i>Cup of Sea Snails</i>	
Le Tourteau Mayonnaise 600g	16,50 €
<i>Crab – Mayonnaise</i>	

Le Homard Grillé de notre Vivier

The Grilled Lobster from our Vivier

Tarif selon grosseur sur la base de 18,50 € les 100 Grammes

(Nous travaillons avec des produits frais, disponibilité des Fruits de Mer selon arrivage)



Carte Le Café de Conleau 2025

Prix Nets - Service compris – Nos menus sont modifiés chaque samedi.

Vous avez la possibilité de demander des contenants pour emporter votre repas non terminé

Les Entrées

Starters

Le Foie Gras Maison et son Chutney <i>The Homemade « Foie Gras » with Chutney</i>	15,00 €
La Soupe de Tourteaux, Queues de Langoustines et Crevettes <i>Crab Soup with Prawns and Scampi</i>	12,00 €
Le Velouté de Potimarron <i>Squash Cream Soup</i>	10,00 €
Les Entrées du Menu du Capitaine (Sauf les Huîtres) <i>Starters of the Menu capitaine</i>	15,00€
L'Entrée du Menu de la Presqu'île <i>Starter of the Menu presqu'île</i>	9,00€

Notre Salade Repas

La Salade de La Presqu'île <i>Salade Verte, Saumon Gravlax, Œuf dur, Concombre, Tomates, Toasts</i> <i>Salad, Smoked Salmon, Egg, Cucumber, Tomatoes, Toasts</i>	17,00 €
--	---------

Le Menu Vegan

34,00 €

Le Velouté de Potimarron
Squash Cream Soup

* * * * *

La Galette de Quinoa et Légumes du Moment, Sauce Soja
Quinoa and Seasonal Vegetable Galette, Soy Sauce

* * * * *

La Compotée Exotique, Granola et Sorbet Passion
Exotic Compte, Granola Biscuits and Passion Sorbet

Carte Le Café de Conleau 2025

Prix Nets - Service compris – Nos menus sont modifiés chaque samedi.

Vous avez la possibilité de demander des contenants pour emporter votre repas non terminé

Les Poissons

Fish Dishes

(Nous travaillons des produits frais, disponibilité selon arrivage)

La Sole Meunière, Garniture de saison <i>"Sole Meunière", Seasonal Vegetables</i>	37,00 €
La Choucroute du Pêcheur Beurre Nantais <i>Sauerkraut of the Fisherman</i>	20,50 €
L'Aile de Raie aux Câpres <i>Skate with Caper Sauce</i>	19,50 €
Le Poisson du Menu du Capitaine <i>Fish of the Menu capitaine</i>	21,50€
Le Poisson du Menu de la Presqu'île <i>Fish of the Menu presqu'île</i>	16,00€

Les Viandes

Meat

Le Tartare de Bœuf, Pommes Frites <i>Beef Tartare, French Fries</i>	19,50 €
Le Filet de Bœuf Plancha, Sauce Forestière <i>Plancha Grilled Beef, Mushroom Sauce</i>	29,00 €
La Viande du Menu du Capitaine <i>Meat of the Menu capitaine</i>	21,50€
La Viande du Menu de la Presqu'île <i>Meat of the Menu presqu'île</i>	16,00€

Origine Viande Bovine France

Les Fromages

Cheese

L'Assiette de 3 Fromages et Sa Petite Salade <i>The Platter of 3 Cheeses and a Small Salad</i>	9,50 €
La Trappe de Timadeuc et sa Salade Verte <i>Breton Cheese served with Salad</i>	9,00 €

Carte Le Café de Conleau 2025

Prix Nets - Service compris – Nos menus sont modifiés chaque samedi.

Vous avez la possibilité de demander des contenants pour emporter votre repas non terminé

Les Desserts

Desserts

(À choisir au moment de la commande)
To be ordered at the beginning of the meal

Le Kouign Amann, Glace Caramel <i>Breton Dessert</i>	9,50 €
La Dacquoise Chocolat Noisette <i>Chocolate and Nut Cake</i>	12,00 €
Le Champagne Gourmand <i>The three Mini Desserts with a Glass of Champagne</i>	17,00 €
Le Café Gourmand <i>The three Mini Desserts with a Coffee</i>	9,00 €
Les Desserts du Menu du Capitaine <i>Desserts of the Menu capitaine</i>	12,00€
Le Dessert du Menu de la Presqu'île <i>Dessert of the Menu presqu'île</i>	8,50€

Les Glaces

La Coupe Carabreizh <i>Caramelised Apples, Caramel Ice Cream Whipped Cream and Caramel Sauce</i>	12,00 €
La Coupe de Glaces 2 Boules <i>Two Scoops of Ice Cream</i>	7,00 €
La Coupe de Glaces 3 Boules <i>Three Scoops of Ice Cream</i>	10,00 €

Nos Parfums:

Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel

Sorbets : Pomme cidre, Fraise, Citron, Fruits de la Passion, Cassis

Carte Le Café de Conleau 2025

Prix Nets - Service compris – Nos menus sont modifiés chaque samedi.

Vous avez la possibilité de demander des contenants pour emporter votre repas non terminé