

BIENVENUE AU CAFE DE CONLEAU

Le Menu de La Presqu'île

2 plats, uniquement servi le midi du LUNDI au VENDREDI 21,50 €
(HORS JOURS FERIES)

3 plats, servis le midi et le soir 27,50 €

Les Cinq Huîtres Creuses du Golfe du Morbihan

Ou

La Rilette de Thon Ricotta

Ou

Le Cheesecake au Saumon Fumé

* * * * *

Le Paleron de Bœuf au Cidre et Pommes

Ou

Le Lieu Noir, Sauce Curcuma, Pommes Grenailles

* * * * *

Le Trio de Fromages et sa Salade Mêlée

Ou

La Coupe Glacée Exotique

Ou

La Pâtisserie du Jour

P'tit MOUSSE 15,50 €

Plat + Dessert

(Jusqu'à 12 ans)

Le Jambon Blanc

Ou

Le Filet de Poisson, Beurre Nantais

Ou

Le Steak Haché

*Accompagné de Frites **ou** Riz **ou** Légumes du moment*

* * * * *

La Coupe de Glace Deux Boules



Les Fruits de Mer

Seafood

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

L'Assiette du Matelot (sans Tourteau) (5 Huîtres, Langoustines (200g), Bigorneaux (100g), 5/6 Bulots, 8 Crevettes) <i>Seafood Platter</i>		30,50 €
L'Assiette du Pêcheur (5 Huîtres, Langoustines (200g), Bigorneaux (100g), 1 Tourteau, 5/6 Bulots, 8 Crevettes) <i>Seafood Platter</i>		40,50 €
L'Assiette de Langoustines 400g (selon arrivage) <i>Platter of Scampi (according to availability)</i>		29,50 €
Le Tourteau Mayonnaise 600g <i>Crab – mayonnaise</i>		15,50 €
L'Assiette de Crevettes Roses Mayonnaise (280g) <i>Platter of Prawns, Mayonnaise</i>		14,00 €
L'Assiette de Bulots (400g) <i>Cup of Sea Snails</i>		14,00 €
La Coupelle de Bigorneaux (300/350g) <i>Platter of whelks</i>		15,00 €
Les Huîtres Creuses du Golfe du Morbihan <i>Oysters</i>	les 6	13,00 €
	les 9	19,50 €
	les 12	26,00 €



Le Homard Grillé de notre 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)

Les Entrées

Starters

 Le Saumon Gravlax « Maison » et ses Condiments <i>Salmon « home made »</i>	13,00 €
Les Entrées du Menu Presqu'île (Hors Huîtres)	9,00 €

Les Salades Repas

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

LES POISSONS

Fish dishes



La Choucroute du Pêcheur Beurre Nantais
The sauerkraut of the fisherman

19,50 €

Le Poisson du Menu Presqu'île

15,00 €

Les Moules Marinières (selon arrivage), Frites
The Mussels

16,00 €

L'Aile de Raie aux Câpres
Skate with caper sauce

18,50 €

LES VIANDES

Meat



Le Tartare de Bœuf, Pommes Frites
Haché minute, environ 180gr

18,50 €

La Pièce de Bœuf, Pomme Frites, Sauce au Poivre
Sirloin and fries

19,00 €

La Viande du Menu Presqu'île
Meat of the menu

15,00 €

Le Burger Maison à la Trappe de Timadeuc, Frites et Salade
Homemade burger with Breton Cheese, Fries and Salad

19,00 €

LE FROMAGE

Cheese

Le Trio de Fromages, Salade Verte
Cheese served with salad

8,00 €

La Trappe de Timadeuc, Salade Verte
Breton Cheese served with salad

8,00 €

LES DESSERTS

Desserts



Le Kouign Amann, Glace Caramel *Breton Dessert*

9,50 €

Le Far Breton *Breton Dessert*

7,00 €

Le Dessert du Menu Presqu'île *Dessert of the menu*

8,50 €

Le Café Gourmand *3 mini Desserts with a coffee*

9,00€

LES GLACES

Ice cream

La Coupe 2 Boules
2 Ice cream coupe

6,00 €

La Coupe 3 Boules
3 Ice cream coupe

9,00 €

Nos Parfums :

Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel

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



Nous prenons les Commandes pour le Déjeuner de : 12h15 à 14h15 / le Dîner de : 19h15 à 21h15
Les Factures se règlent comptant sauf accord écrit avec la direction.

Carte Le Café de Conleau 2024 – Prix Nets Service Compris

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