

Carte de l'Athanol 2.0

Les Entrées

- * Croustillants de langoustines, mayonnaise légère au homard et salade fraîcheur aux crudités 12 €
- * Tapas du moment faits par nos soins : assortiment de tapas Ibériques, de la mer et du terroir 13 €
- * Mille-feuille de homard, croquant de radis blue meat, avocat, fraise de Plougastel mayonnaise légère au homard et salade aux crudités 15 €
- * Salade de la mer : poulpe, couteaux gratinés, croustillant de homard, crudités, grenailles rôties et vierge de légumes aux câpres et citron confit 16 €
- * Jambon Pata-Negra d'exception, dont son goût révèle toute la puissance des glands dont il se nourrit aux saveur boisée et intense 16 €
- * Planche charcuteries Ibériques et fromages du terroir : Jambon Pata-Negra d'exception, Chorizo, Jambon de l'Île et chèvre du Ménéz-Hom 20 €

Les Fruits de mer

- * Moules farcies à l'Espagnole où la douceur des moules s'allie au piquant du chorizo, à l'ail et au persil 10 €
- * Couteaux gratinés au beurre Maître d'Hôtel, fine chapelure dorée au four et salade fraîcheur 10 €
- * Langoustines du Guilvinec *arrivées vivantes* afin de garantir une qualité inégalée, accompagnées de sa mayonnaise au homard 14 €
- * Huitres de Bretagne (Pompador n°2) 4 pièces, *classées Grand Cru*, 15 €
creuses, iodées et harmonieuses, accompagnées de citron caviar
- * Homard de nos côtes *arrivé vivant* accompagné de sa mayonnaise 10€ les 100g de homard
- * Assiette de la mer : (1 personne) 3 huitres Pompador, langoustines du Guilvinec, homard breton, citron caviar et mayonnaise au homard 48 €

Côté Paëllas

À partager (minimum 2 pers.) : mix possible

Prix par pers. :

- | | |
|--|---------|
| * <u>Paëlla poulet et gambas</u> , chorizo, moules, encornets et safran | 24 € |
| * <u>Paëlla langoustines et gambas</u> , chorizo, moules, encornets et safran | 27.50 € |
| * <u>Paëlla poulpe et gambas</u> , chorizo, moules, encornets et safran | 27.50 € |
| * <u>Paëlla de la mer</u> : chorizo, langoustines, saint-pierre, poulpe, gambas, encornets, moules et safran | 34 € |
| * <u>Paëlla homard breton (~300g) et gambas</u> , chorizo, moules, encornet et safran | 50 € |
| * <u>Paëlla royale de la mer</u> : homard breton(~300g), langoustines, saint- pierre, poulpe, chorizo, moules, encornets et safran | 64 € |
| * <u>Supplément homard</u> : (~300g) | 30 € |
| * <u>Supplément poulets par personne</u> : (2 pilons de poulet) : | 4 € |

Côté Mer

- * Moules et frites maison et sauce au choix : 17 €
marinière, chorizo, gorgonzola, provençal ou curry/ coco
- * Poisson de la criée grillé, (bar ou dorade) risotto croustillant, légumes 20 €
wok, jus de homard corsé adouci à l'orange
- * Poulpe confit puis grillé et couteaux gratinés, risotto croustillant, 23 €
légumes wok, jus de homard corsé adouci à l'orange
- * Saint-pierre en filet, pommes de terre grenaille rôties, tombé d'épinard 23 €
frais au beurre noisette et sauce curry/ coco
- * Brochette de gambas et de poulpe marinés puis grillé au BBQ, 24 €
pommes de terre grenaille rôties, lian de légumes confits et sauce vierge de
légumes aux câpres et citron confit
- * Homard à la flammée, tombé d'épinard frais au beurre noisette, 12€ les 100g
risotto croustillant, tomates cerise grappes rôties et sauce vierge de
légumes aux câpres et citron confit

Côté Terre

- * Tartare de bœuf charolais : taillé au couteau par le chef, câpres, 18 €
estragon, citron confit, frites maison au blanc de bœuf et salade folle
- * Pièce du Boucher : (faux-filet ou entrecôte) frites maison au blanc de 20 €
bœuf, sauce gorgonzola et tian de légumes confits
- * Rib's de porc Ibérique confit puis grillés, frites maison au blanc de 20 €
bœuf, sauce BBQ maison et tian de légumes confits

Côté Végétarien

- * Risotto croustillant, tian de légumes confits, légumes wok et sauce 16 €
vierge de légumes aux câpres et citron confit

Les Desserts

- * Assortiment de fromages du terroir : Timanoix, Tomme, chèvre du Ménez-Kom et glace aux noix 10 €
- * Gaspacho de fraises de Plougastel au combawa, sorbet citron vert et fraises fraîches 10 €
- * Parlora aux fruits confits par nos soins : pêches, nectarines et abricots accompagnée d'une glace pêche de vigne 10 €
- * Parfait glacé citron vert et basilic, fruits rouges et meringue 10 €
- * Chocolat Namelaka 24 carats, sorbet à la clémentine corse, abricot confit et croustillant au praliné 11 €
- * Coupe de glace artisanales 2 boules, avec ou sans chantilly 10 €
.Topping aux choix : (M&M, Maltesers, Kinder, Pop-corn, Kit-Kat)
.Sauce au choix : sauce chocolat, sauce caramel au beurre salé, coulis de fruits rouges ou coulis d'abricot
- * Assiette gourmande : assortiment de desserts à la carte et boule de glace artisanale 11 €

Les glaces et les sorbets artisanaux

- * Coupe bueno : glace kinder bueno, glace chocolat blanc, chantilly, sauce chocolat et kinder bueno 10 €
- * Coupe fruits rouge : sorbet fraise, sorbet cassis, chantilly, sauce fruits rouges et fraises fraîches 10 €
- * Coupe after eight : glace chocolat, sorbet menthe, meringue, gel 27 12 €
- * Coupe colonel : sorbet citron vert 2 boules, vodka et meringue 12 €
- * Coupe dame blanche : glace vanille 2 boules, chocolat chaud, chantilly et cacao poudre 10 €
- * Coupe mojito : sorbet citron vert, glace menthe, rhum et meringue 12 €
- * Coupe exotique : sorbet passion, sorbet coco, coulis exotique et chantilly 10 €
- * Coupe tiramisu : glace café, glace crème fraîche d'Isigny, chantilly, amaretto et cacao poudre 12 €

*Sorbets :

Fraise

Pêche de vigne

Passion

Citron vert

Menthe

Cassis

*Glaces :

Vanille

Chocolat noir

Chocolat blanc

Kinder Bueno

Café

Caramel beurre salé

Pistache

Barbe à papa

Crème fraîche d'Isigny

Noix

Coco

Menu Enfant

14 €

Boisson :

Un sirop à l'eau au choix offert (fraise, grenadine, violette, pêche, citron, menthe, caramel, vanille)

Plat et garniture au choix :

* Rib's de porc

* Moules marinières

* Pilets de poulet grillés

Accompagnement : frites maison ou risotto croustillant.

Dessert au choix :

* Coupe de glace 2 boules et Topping

* Petite assiette gourmande

* Chocolat surprise

Menu Beau Gréement

Entrée/ Plat/ Dessert 37 €

Entrée au choix :

- * Moules farcies par nos soins et salade fraîcheur
- * Couteaux gratinés au beurre Maître d'hôtel, chapelure fine dorée au four
- * Croustillants de langoustines, mayonnaise légère au homard et salade fraîcheur aux crudités

Plat au choix :

- * Poisson grillé de la criée, risotto croustillant, légumes wok jus de homard corsé adouci à l'orange
- * Rib's de porc Ibérique, frites maison au blanc de bœuf, sauce BBQ maison, et tian de légumes confits
- * Pièce du Boucher, frites maison au blanc de bœuf, sauce BBQ maison, et tian de légumes confits
- * Tartare de bœuf charolais : taillé au couteau par le chef, câpres, estragon, citron confit, frites maison au blanc de bœuf et salade folle

Dessert au choix :

- * Gaspacho de fraises de Plougastel au combawa, sorbet citron vert et fraises fraîches
- * Parfait citron vert/ basilic, fruits rouges et meringue
- * Coupe glacée 2 boules, chantilly maison et Topping

Menu de L'Athanol

Entrée/Plat/Dessert 43 €

Entrée au choix :

- * Langoustines du Guilvinec et sa mayonnaise au homard
- * Salade de la mer : poulpe, couteaux gratinés, croustillant de homard, crudités, pommes de terre grenaille et sauce vierge de légumes câpres et citron confit
- * Mille-feuille de homard au croustillant de radis blue meat, avocat, fraises de Plougastel et mayonnaise légère au homard

Plat au choix :

- * Poulpe grillé et couteaux gratinés, risotto croustillant, légumes wok et jus de homard corsé adouci à l'orange
- * Brochette de gambas et poulpe marinés puis grillé au BBQ, pommes de terre grenaille, tian de légumes confits et sauce vierge, câpres et citron confit
- * Saint-pierre en filet, pommes de terre grenaille rôties, tombée d'épinards frais au beurre noisette et sauce curry/coco
- * Rib's de porc confits puis grillés, frites maison au blanc de bœuf, sauce BBQ maison et tian de légumes confits

Dessert au choix :

- * Tous les desserts de la carte
- * Assortiment de fromages du terroir : Timanoix, Tomme, chèvre du Ménéz-Hom et glace aux noix.