



AU ROI GRADLON
HÔTEL & RESTAURANT

Faites vous plaisir !

Les Coquillages et Crustacés, La Carte dans son ensemble, et les Sélections du Poissonnier / Pièces du Boucher sont à -15 % le midi en semaine (sauf Dimanche et Fériés).

LES COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- | | |
|---|----------------|
| . PLATEAU DE FRUIT DE MER (1 personne) | 46,00 € |
| . PLATEAU DE FRUIT DE MER (2 personnes) | 90,00 € |
| . SUPPLEMENT « ROYAL » (Homard Bleu de 500/600 grs) | 35,00 € |

Nos plateaux de Fruits de mer sont composés de six Huitres, Langoustines, Galathées, Demi-tourteau ou demi-araignée, Bulots, Bigorneaux et Palourdes. **Pour vous garantir la meilleure fraîcheur, ils sont à réserver 48 H à l'avance en Février, Mars, Novembre et Décembre**

Les Plateaux de Fruits de Mer se font aussi « A emporter »

Pour une personne : 40 € / Pour deux personnes : 78 € / Supplément « Royal » : 30 €

- | | |
|---|---------------------|
| . TOURTEAU OU ARAIGNEE, MAYONNAISE (en saison, environ 1000grs) | 24,00 € |
| . ASSIETTE DE LANGOUSTINES DE NOS COTES | 19,00 € |
| . HUITRES CREUSES DE L'ILE TUDY, MAISON CARIOU N°3 | |
| DOUZAIN | 20,00 € |
| DEMI-DOUZAIN | 12,00 € |
| . LES HOMARDS DU VIVIER, LEGUMES DU MOMENT | |
| A LA FLEUR DE SEL | 11,00€ |
| A LA CREME | (par 100grs) |
| A L'ARMORICAINE (Sur commande, J-48H) | |



AU ROI GRADLON

HÔTEL & RESTAURANT

LES ENTRÉES

- . TERRINE EN CROUTE DE VOLAILLE AUX PISTACHES, GELEE AU PORTO ROUGE ET BOUQUET DE SALADE 🍷 12,00 €
- . CROUSTILLANT DE BULOTS AUX LEGUMES ET SON BEURRE PERSILLE 🍷 11,00 €
- . SOUPE DE POISSON TRADITIONNELLE ET SES ACCOMPAGNEMENTS 🍷 9,50 €
- . ESCARGOTS DU CAP SIZUN EN FEUILLETE, MIETTES DE POP CORN, SAUCE A L'AIL DOUX 16.50 €
- . RAVIOLES DE TOURTEAU ET LEUR BOUILLON THAÏ 13.00 €

LES PLATS

- . CHOU FARCI A LA RAIE, BEURRE A L'ESTRAGON ET RIZ BASMATI 🍷 15,00 €
- . CUISSES DE GRENOUILLE MEUNIERES, GATEAU DE POMMES DE TERRE 🍷 18,00 €
- . QUASI DE VEAU ET SON BURGER DE FOIE GRAS, JUS AU POIVRE ET BONBONS DE LEGUMES 23,00 €
- . JAMBONNETTE DE CANARD FARCIE EN DEUX CUISSONS, JUS AUX MORILLES, ENDIVES BRAISEES ET GRATIN DAUPHINOIS 🍷 18,00 €
- . LASAGNE VEGETARIEN 🍷 14,00 €
- . BAR DE LIGNE LABELLISÉ EN CROÛTE DE SEL (pour deux personnes) 11,00 €
Sur commande 48h à l'avance (par 100Grs)

Nos « Sélections du Poissonnier » et « Pièces du Boucher » Vous sont Proposées Page Suivante.

LES FROMAGES & DESSERTS

Nos desserts étant réalisés sur commande, nous vous conseillons de les choisir en début de repas

- . AUMONIERE DE LIVAROT ET GRANNY SMITH, CAMEL AU POIVRE DE SICHUAN 10,00 €
- . TARTE BOURDALOUE ET SON SABAYON AU CIDRE 🍷 9.50 €
- . SOUFFLE AU PAIN D'EPICES ET FRUITS CONFITS 9,50 €
- . GRATIN D'AGRUMES, SORBET MANDARINE ET CROQUANT A L'ORANGE 🍷 8,50 €
- . BAVAROIS CHOCOLAT BLANC-CITRON VERT SUR UN BISCUIT NOISETTE ET PETIT BEURRE 🍷 9,00 €
- . CAFÉ OU THÉ TRES GOURMAND (on ne plaisante pas...) 13,50 €

Les Plats suivi du 🍷 sont proposés aux enfants jusqu'à 12 ans à moitié prix