

LES PLANCHES

À partager.... ou pas !

Nos planches sont préparées sur place et font la part belle aux produits locaux pour favoriser le circuit court et vous proposer des produits de qualité

PLANCHE TY TAPAS 20€

Charcuteries ibériques et bretonnes, fromages affinés français et locaux

PLANCHE P'TITE MER 20€

Tartare de thon à l'asiatique, rillettes de poisson du Chef, truite fumée bretonne

PLANCHE KER VEG 15€

Légumes cuisinés, fruits de saison, pickles d'oignons rouges, guacamole, purées de légumes et falafels

PLANCHE CHARCOTE 16€

Charcuteries ibériques et bretonnes, terrine de campagne

PLANCHE FROM'DU 16€

Fromages affinés français, locaux et fromages frites

Pour toute demande concernant les allergènes relatifs aux boissons et plats proposés, l'équipe est à votre disposition pour vous fournir la liste de ces derniers.

FINGER FOOD

ASSIETTE DE FRITES MAISON	4.50€
Supplément cheddar oignons frits +150€	
NACHOS	10€
Chips de maïs, sauce cheddar maison à la bière Awen, oignons rouges, ciboulette, guacamole et sauce salsa	
BLANC D'ENCORNET AU BEURRE D'AIL	10€
ACCRA DE POISSON MAISON x9,	12€
duo de sauces tartare et salsa	
OEUF BÉNÉDICTE, servis avec sa salade verte	12€
Mini bun's à la bière Awen, poitrine fumée grillée, œufs pochés, beurre nantais au kari gosse	
CROC'BREIZH, servi avec sa salade verte	13€
Pain nordique de notre boulanger, jambon breton, trappe de Timadeuc	
Supplément Œuf poché / Croc' Madame + 1,00€	
WRAP CLUB, servi avec sa salade verte	12€
Wrap, truite fumée bretonne, sauce tzatziki, concombre, Granny Smith, tomates, oignons rouges	
L'AWEN POUTINE	12€
Double portion de frites, sauce brune à l'Awen ambrée, oignons rouges, cheddar rouge, poitrine grillée et oignons crispy	
CAMEMBERT RÔTI	13€
Camembert 125g, thym, miel, chiffonnade de Serrano	
COQUILLETES À LA TRUFFE	13€
Coquillettes, truffe, crème fraîche, Grana Padano, chiffonnade de Serrano	
TERRINE DE CAMPAGNE	9€
RILLETES DE POISSON DU CHEF	9€
FALAFELS	8€

Prix nets en euros - Service compris

LES HUÎTRES

Naturelles du Golfe du Morbihan,
Maison Jégat (Arradon)

LES 6 HUÎTRES 12€

LES 9 HUÎTRES 16€

LES 12 HUÎTRES 19€

Suggestion bière : Coreff Blanche

LES MOULES

Approvisionnement par
la Maison l'Estran (Pénestin, 56)
Uniquement entre juin et septembre

Servies avec frites maison

MARINIÈRES 13

Suggestion bière : Awen Blonde

À LA CRÈME 14

Suggestion bière : Awen Ambrée

AU BLEU D'AUVERGNE 15

Suggestion bière : Coreff IPA

À L'AWEN AMBRÉE 15

Suggestion bière : Awen Ambrée

LES SALADES

DARIORITUM CESAR 17€

Filet de poulet pané, poitrine fumée, œuf dur,
tomates cerises, croûtons, parmesan,
oignons rouges et sauce César maison
Suggestion bière : Awen Ambrée

POKE BREIZH 18€

Tartare de thon, rillettes de poisson du Chef, truite fumée
bretonne, salade, fruits de saison, fèves, concombre,
carottes, riz, vinaigrette au sésame et soja
Suggestion bière : Coreff Blanche

VEGGIE BOWL 17€

Falafels, salade mix, guacamole, purées de légumes maison, légumes
rôtis, pickles d'oignons rouges, vinaigrette balsamique, tomates
Suggestion bière : Awen Indianeg

KER BIQUETTE 17€

Pavé de chèvre pané, poitrine fumée grillée,
salade, noix, raisins, vinaigre balsamique, miel
Suggestion bière : Awen Tempest

Menu Bihan 10€

Disponible pour les enfants jusqu'à 10 ans

**MINI FISH OU STEAK HACHÉ
OU MINI POULET PANÉ OU GALETTE VÉGÉTALE
ET SES FRITES MAISON
+ 1 BOULE DE GLACE + 1 SIROP À L'EAU**

LES PLATS

ENTRECÔTE BZH Sauce poivre, bleu, beurre maître d'hôtel ou sauce moutarde du chef, frites maison, salade
Suggestion bière : Awen Tempest **24€**

POISSON SIGNATURE Tataki de thon, fèves vertes, carottes, pois gourmands,
fèves adamame, chou-fleur et son bouillon thai **20€**
Suggestion bière : NAO White IPA

FISH'N CHIPS Poisson selon arrivage en tempura à la bière Awen Blonde, frites maison, salade, sauce tartare
Suggestion bière : Awen Pale Ale **18€**

ACCOMPAGNEMENT EN SUPPLÉMENT : SALADE 2.5€ - RIZ VINAIGRÉ 3€ - WOK DE LÉGUMES 4.5€ - FRITES 4.5€

LES BURGERS

Le Fournil du Golfe, à Vannes, prépare nos pains buns depuis 2019 avec une recette unique à base de bière Awen. Les frites qui accompagnent nos burgers sont préparées maison avec des pommes de terre de Saint-Thuriau (56)

AWEN BURGER 18€

Pain bun de notre boulanger à la bière Awen, steak haché 125 g, poitrine grillée, tranche de cheddar fumé, sauce burger maison, tomates, salade, oignons rouges et oignons frits
Suggestion bière : Awen ambrée

CHICKEN BADEN 18€

Pain bun de notre boulanger à la bière Awen, filet de poulet pané, sauce tzatziki maison, tranche de cheddar fumé, tomates, salade, oignons rouges et oignons frits
Suggestion bière : Awen Pale Ale

KIG VEG 18€

Pain bun vegan brioché, galette végétale, cheddar (fauxmage), pickles d'oignons rouges, tomates, oignons rouges, guacamole, salade
Suggestion bière : Awen Indianeg

PULLED PORK BURGER 18€

Pain burger de notre boulanger à la bière Awen, effiloché de porc confit, sauce barbecue, salade, oignons rouges, pickles d'oignons rouges
Suggestion bière : Awen Tempest

BURGER DU MOMENT 19€

Demandez aux Skipailhs la recette de votre burger du moment.

ICI, DES PRODUITS FRAIS ET LOCAUX !

NOS GLACES

1 BOULE	3.00€
2 BOULES	5.50€
3 BOULES	7.50€

CRÈMES : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, palet breton, barbe à papa, café

SORBETS : fraise, framboise, citron vert, ananas, coco, parfum du moment

LES COUPES GLACÉES

COUPE AWEN 9.50€

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule caramel au beurre salé, caramel beurre salé, chantilly et dés de brownie

COUPE BREZHONEG 9.50€

2 boules palet breton, 1 boule vanille, sauce caramel au beurre salé, chantilly et brisures de palet breton

COUPE LIÉGEOISE 9€ CHOCOLAT, CARAMEL OU CAFÉ

2 boules et coulis du parfum choisi, 1 boule vanille, chantilly

COUPE MELBAWEN 10€

2 boules du parfum du moment, coulis et fruits du moment, 1 boule vanille, chantilly et dés de financier

— COUPES ALCOOLISÉES —

COUPE NOMINOË 9€

2 boules de pomme, lambig (4cl)

COUPE COLONEL 9€

2 boules citron, vodka (4cl)

COUPE AFTER EIGHT 9€50

2 boules de menthe-chocolat, sauce chocolat, Get 27 (4cl), chantilly

LES DESSERTS 7€

Tous nos desserts sont faits maison

DÉLICE CITRON MERINGUE

crème citron, meringue, morceaux de Traou Mad et zeste de citron vert, perles de yuzu

CRÈME BRÛLÉE

Vanille, Tonka

TIRAMISU BRETON,

crème montée au mascarpone, pommes rôties, palet breton et caramel au beurre salé

MOUSSE DE CIDRE

Pomme caramélisée, morceaux de Traou Mad, émulsion de cidre, lambig

DUO DE MOUSSE CHOCOLAT & CACAHUËTES

Crème végan montée, chocolats, beurre de cacahuètes

CAFÉ, THÉ OU BIÈRE AWEN 25cl **GOURMAND 8.50**

ICI, DES PRODUITS FRAIS ET LOCAUX !

