

UN AVANT-GOÛT DE NOS APÉRITIFS...

Kir de l'Auberge / Kir Breton	4
Coupe de Pétillant Méthode Traditionnelle Jules Bertier	4.5
Ricard, Suze, Pineau des Charentes ou Pommeau de Bretagne	4
Planteur de l'Auberge Rhum blanc, Cointreau, jus d'orange, de citron et d'ananas, crème cerise	7
Douceur des Antilles Sirap de coco, jus de banane, jus de fraise	6

... NOMBREUX WHISKIES & RHUMS À DÉCOUVRIR !

NOS ENTRÉES OU LE TEMPS D'UN APÉRITIF !

Nos suggestions du jour	9
Assiette de charcuterie et fromage	9.5
Assiette de saumon Gravlax Label Rouge aux herbes	100gr 9.5 200gr 17
Foie gras de canard maison et ses accompagnements	1 tranche 9 2 tranches 17
La planchette apéritive	15

Charcuterie, fromages ou charcuterie et fromages

NOS POISSONS & VIANDES

Nos suggestions du jour	13
Sélection du Boucher 200gr et ses accompagnements	15
<i>Demandez-nous ou consultez l'ardoise !</i>	
Poisson du jour et ses accompagnements	13
<i>Demandez-nous ou consultez l'ardoise !</i>	
Ris de veau Rossini fricassée de champignons	24
Noix d'entrecôte Angus Grain Fed 250gr et ses accompagnements	23
Filet de dorade royale, sauce vierge au piment d'Espelette	23
Noix de Saint-Jacques, jardinière de légumes et crème de corail	23
Bol de frites ou bol de légumes	3
Bol de salade verte	2.5

NOS DESSERTS

Une boule de glace	2
<i>Parfums au choix : vanille, chocolat, café, caramel, blé noir, fraise, orange framboise, citron, fruits exotiques</i>	
Nos suggestions du jour	6
Le sinago	6
<i>Sablé breton, praliné craquant, poire caramélisée, mousse au chocolat au lait</i>	
Far breton aux pruneaux poêlé	6
Dame blanche	6
Café liégeois ou Caramel liégeois ou Chocolat liégeois	6
Coupe colonel	7
Carrément tout chocolat <i>Déclinaison de 5 textures de chocolat</i>	8
Kouign Amann, glace blé noir, sauce caramel au beurre salé	8
<i>— 20 minutes de cuisson, à commander en début de service</i>	
Café gourmand ou Décaféiné gourmand ou Thé gourmand	8
French Coffee Cognac, sucre de canne, crème sucrée, café	8
Breizh Coffee Calva, sucre de canne, crème sucrée, café	8
Irish Coffee Whisky, sucre de canne, crème sucrée, café	8
Irish Captain Rhum Captain, sucre de canne, crème sucrée, café	8
Mint Chocolate Get 27, sucre de canne, crème sucrée, chocolat chaud	8
Champagne gourmand	10
Assiette de fromages et sa salade verte	6.5

Prix nets en euros.
Allergènes : pour plus de lisibilité, nous nous tenons à votre disposition pour toute question relative aux allergènes.



L'AUBERGE
D'ARRADON

RESTAURANT TRADITIONNEL

02 97 44 02 20

WWW.RESTAURANT-ARRADON.COM

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

JOURS DE FERMETURE HEBDOMADAIRE :
DIMANCHE SOIR, LUNDI TOUTE LA JOURNÉE ET LE MERCREDI SOIR

"Tous nos plats
sont faits
maison."



Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS FRAIS DU JOUR, DES RUPTURES PEUVENT SURVENIR. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION.

PARTENAIRES

Nos huîtres creuses n°3 Maison Jegat à Arradon
Notre caviste Au Nom du Vin à Arradon
Notre brasseur Cozigou
Nos boulangers Philippe Maudet à Arradon - Banette au Vincin
Notre fournisseur Promocash Vannes
Nos viandes bœuf (France et Uruguay) - agneau (Nouvelle Zélande)

L'AUBERGE ET LE PUB D'ARRADON VOUS PROPOSENT TOUS LES JOURS :

2 FORMULES à EMPORTER

entrée, plat et dessert

Formule
à 10 €

Formule
à 20 €

Les formules évoluent au fil du marché,
consultez notre page facebook ou contactez-nous par téléphone
pour connaître la composition de chaque formule.

Passer votre commande
par téléphone ou sms au **07 87 81 05 88**

• Menu du Marché à 11,50 € •

Seulement le midi en semaine, hors weekend et jour férié

L'entrée d'attente de l'Auberge
Poisson ou viande de nos suggestions du jour
Dessert de nos suggestions du jour

MENU DU MARCHÉ
+ 1 BOISSON*
+ 1 CAFÉ à 19 €

* 1 verre de vin Rouge ou Blanc de notre choix ou 1 jus de fruits ou 1/4 de Badoit

En menu DÉGUSTATION

• Menu à 25.00 € •

Midi et Soir

Entrées (au choix)

Terrine de lapin au Pommeau de Bretagne
Gravlax de saumon Label Rouge aux herbes
Aumônière de chèvre, crème de curry au miel
Nos suggestions du jour

Plats (au choix)

Dos de lieu noir, sauce aux agrumes
Suprême de poulet fermier, jus réduit au poivre
Filet de saumon, crème de poireaux
Nos suggestions du jour

Desserts (au choix)

Assortiment de fromages AOP
Le sinago sablé breton, praliné craquant,
poire caramélisée, mousse au chocolat au lait
Far breton aux pruneaux poêlé
Nos suggestions du jour

• Menu à 35.00 € •

Midi et Soir

Entrées (au choix)

Foie gras de canard maison (2 tranches) et ses accompagnements
Ris de veau croustillant, jus réduit
Tataki de thon, sésame doré, sauce soja
Nos suggestions du jour

Plats (au choix)

Filet de dorade royale, sauce vierge au piment d'Espelette
Noix d'entrecôte Angus Grain Fed, beurre persillé à la fleur de sel de Guérande
Noix de Saint-Jacques, jardinière de légumes, crème de corail
Nos suggestions du jour

Desserts (au choix)

Assortiment de fromages AOP
Kouign Amann, glace blé noir, sauce caramel au beurre salé
Carrément tout chocolat
déclinaison de 5 textures de chocolat
Nos suggestions du jour

• Menu Moussillon à 10 € •

Jusqu'à 10 ans

Pavé de saumon ou Steak haché
1 Glace (2 parfums) ou Far breton aux pruneaux poêlé
1 jus de fruits 25cl

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

IGP Coteaux de Béziers Chardonnay Domaine Preignes Le Neuf <i>Sec tendre avec de la rondeur et du fruit</i>	19	4
AOP Coteaux du Layon Domaine de la Montcellière <i>Maelloux et équilibré : une jolie douceur</i>	29	5
IGP Corse Ile de Beauté "Mino" Sant Armettu <i>Nez léger et frais, une bouche aux arômes de fruits exotiques</i>	28	5
AOP Menetou Salon Domaine de Coquin <i>Souple et charnu, bouche de fruits mûrs</i>	33	6
AOP Chinon "La Croix de Bois" Domaine Gouron <i>Rond et souple aux notes de fruits rouges</i>	21	4

Prix nets en euros.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.