



Les Apéros

Tomates séchées ou anchois marinés	3 €
Kouign tapas «Mer» : saumon fumé, anchois tomates, crevettes piquantes, tartare d'algues, rillettes de poissons.....	7 €
Kouign tapas «Terre» : andouille, compotée tomates olives, poitrine fumée pruneaux, chorizo, tapenade.....	7 €
Accras de poissons	7 €
Camembert chaud au miel , pain grillé, salade verte.....	8 €

Les Kouign Burgers

(Pas de pain, mais des kouigns au blé noir et froment!)

Boeuf & lard (oignons, salade, cheddar, tomates, concombre, sauce crème moutarde).....	12 €
Boeuf épicé (oignons, cheddar, tomates, cornichons, sauce ketchup tabasco et câpres).....	11 €
Poulet thym (tomates, cornichons, sauce crème moutarde).....	11 €
Chèvre (salade, poitrine fumée, noix, miel, sauce compotée tomates).....	13 €
Saumon fumé (oignons, tomates, concombre, cornichons, sauce crème citronnée).....	12 €
Végétarien (oignons, salade, légumes épicés, tomates, sauce crème citronnée).....	11 €
Les triplés (3 petits burgers boeuf épicé, poulet thym et saumon).....	12 €

Nos burgers sont servis avec des frites ou de la salade verte au choix.

Supplément frites ou salade : 2 €

Les Plats

Moules frites (avec noix de coco, gingembre, coriandre, citron, ciboulette).....	11 €
Disponibilité selon la saison	
Assiette de saumon fumé , crème citronnée, tartare d'algues, salade verte.....	14 €
Tagliatelles «Mer» (saumon fumé, sauce curcuma).....	13 €
Tagliatelles «Terre» (poitrine fumée, chorizo et pétales de tomates).....	12 €
Chili de la mer (émietté de maquereaux à la tomate, haricots rouges, cumin)..	13 €

Les Desserts

Blanc manger coco (flan noix de coco, vanille, cannelle et écorce de citron vert).....	5 €
Pannacotta vanille & fruits du moment	5 €
Kouign tapas sucrés (caramel/chocolat/beurre sucre/miel citron/confiture).....	7 €
Verrine de kouign : caramel, chocolat et éclats de pistache.....	5 €
Kouign à l'unité : beurre sucre ou caramel ou chocolat.....	3 €
Café gourmand	7 €

Glaces artisanales :

Vanille, chocolat, fraise, framboise, cassis, café, pistache, rhum raisins, caramel beurre salé, citron, mangue, fruit de la passion, noix de coco, ananas, banane, abricot.

1 boule.....	2 €
2 boules.....	3 €
3 boules.....	4 €

Nos plats et spécialités, préparés sur place, sont élaborés principalement à base de produits locaux et régionaux en fonction des saisons et des arrivages.

Quelques-uns de nos partenaires :

- Bord à Bord, Roscoff (algues)*
- Ferme de Kerautret, Tréméoc (porc)*
- Ferme de Kervagué, Plobannalec (légumes)*
- Ferme de Maner Bihan, Plonéour-Lanvern (légumes)*
- Ferme de Pendréo, Plogastel Saint Germain (glaces)*
- Gaec de Kervannes, Plonéour-Lanvern (lait)*
- La Compagnie Bretonne, Penmarc'h (conserves fines de la mer)*
- Le Domaine des Agneaux, Poullan-Sur-Mer (agneau)*
- Le Gall Primeurs, Plonéour-Lanvern (fruits, légumes et frites fraîches)*
- Moulin de L'Écluse, Pont-L'Abbé (farines)*
- Pêcheries de Cornouaille, Le Guilvinec (poissons)*
- Sceo Mareyage, Penmarc'h (poissons)*
- Top Atlantique, Le Guilvinec (poissons, fruits de mer)*