

LA CARTE DU RESTAURANT*

CUISINE LOCALE & DE SAISON

self-service

Entrées 3,50€

Verrine salée (rillettes, houmous...), petite salade végétarienne, soupe (automne/hiver)

Tarte Salée végétarienne.....7,50€

Grande salade composée végétarienne. 10,00€

Plats.....10,00€

Arancini (boulettes de risotto + mozza)

Boulette de bœuf + frites maison

Plat végétarien

Spécialité du chef d'ici ou d'ailleurs

Desserts.....3,50€

Smoothies fruits frais, verrine sucrée (charlotte, crème brûlée...), tarte/gâteau, glace maison deux boules (en saison)

Plats hors formules

Tarte salée caprine (fromage de chèvre) 9,00 €

Tarte salée océane (saumon fumé) 10,00€

Tarte salée alsacienne au blé noir.....10,00€

Grande salade composée caprine (fromage de chèvre).....12,50€

Grande salade composée océane (saumon fumé)14,00€

Grande salade composée au bœuf de la ferme Saint Eloi 14,00€

Pavé de rumsteak de la ferme Saint Eloi, frites maison 15,00€

Possibilité d'accompagner le plat d'une entrée ou un dessert2,50€

**Les recettes changent toutes les semaines,
consultez le menu de la semaine sur : www.lalleechamps.fr*

SOIRÉES FLAMMENKÜCHE*

service à table

Les classiques

la traditionnelle 9,00€

la gratinée (traditionnelle + tomme vache locale)..... 11,00€

la forestière (traditionnelle + champignons)..... 11,00€

la gratinée forestière (traditionnel + tomme + champignons)..... 12,00€

la munster (traditionnelle + munster) 13,00€

Les spéciales

la végétarienne 11,00€

la végétarienne gratinée (+ tomme locale) 12,00€

la chèvre miel..... 12,00€

Les sucrées

la pomme cannelle 11,00€

la pomme cannelle flambée 13,00€

**Consultez le calendrier du restaurant*

Un grand choix de bières locales et bio !

La Bambelle, La Dilettante, La Kerpiton, La Barque,

La Rhuys, La Tête Dure - 33cl - 50cl - 75cl

Tous les plats sont cuisinés sur place avec des produits frais et de saison, issus à 100% de l'agriculture biologique et au maximum des fermes locales proches du restaurant.



CUISINE BIO



PRODUITS BRETONS



FERMES LOCALES



VÉGÉTARIEN



ZERO DECHET



LIVRAISON



Parc naturel régional du Golfe du Morbihan



L'allée champs

CUISINE LOCALE & DE SAISON

Restaurant

sur place ou à emporter



PLATS À EMPORTER

tous les midis
mardi & vendredi
15h30-19h00

OUVERTURE DU RESTAURANT

POUR GROUPE

anniversaire - repas de famille ...
sur demande et sur devis

PLATEAUX REPAS ENTREPRISES

format individuel ou à partager et livraison
sur devis

Le restaurant travaille dans une démarche environnementale responsable en favorisant les circuits courts, en réduisant au maximum ses emballages et en recyclant ses déchets.