

## Apéritifs

- Verre de kir breton ou kir pétillant  
avec assortiment salé 3€50  
Verre de champagne  
avec assortiment salé 6€50

# MENUS

réservation [accueil@envsn.sports.gouv.fr](mailto:accueil@envsn.sports.gouv.fr)

### - MENU BARBECUE 10,90€ - d'avril à septembre

#### Entrées au choix

- Verrine de guacamole et ses crevettes  
sauce cocktail  
Salade façon Caesar et ses tomates  
confites  
Salade grecque (féta, tomates,  
concombres, olives)

#### Plats au choix

- Brochette de poulet mariné au thym et  
citron  
Pavé de poisson façon barbecue  
Accompagnement : pommes au four et  
ratatouille

#### Desserts au choix

- Salade de fruits frais de saison  
Tirabreïzh (tiramisu, caramel au beurre  
salé et palets bretons)

### - MENU BARBECUE 22€ - d'avril à septembre

#### Entrées au choix

- Tomates mozzarella basilic au vinaigre  
balsamique  
Assiette de la mer (rillettes de poisson,  
crevettes, bulots, poisson fumé et toasts,  
accompagnés de mayonnaise maison)

#### Plats au choix

- Brochette d'onglet de bœuf sauce  
béarnaise  
Brochette de grosses crevettes marinées à  
l'huile d'olive  
Accompagnement : pommes au four et  
légumes du marché rissolés

#### Desserts au choix

- Charlotte framboise et son coulis de fruits  
rouges  
Moelleux chocolat et sa crème anglaise

### - BUFFET À THÈME 15€ - uniquement le soir

#### Moules-frites

- Moules marinières et frites  
Buffet de desserts (salade de fruits, tarte aux  
pommes, riz au lait caramel beurre salé)

#### Thème Bretagne

- 2 galettes salées  
1 crêpe sucrée

#### Thème campagnard

- Terrine de campagne, saucisson sec, jambon sec  
3 salades : taboulé, alsacienne, concombre-feta  
Grillades de viandes : brochettes de volaille  
marinée (sauce barbecue ou béarnaise)  
Buffet de desserts (salade de fruits, tarte aux  
pommes, riz au lait caramel beurre salé)

#### Thème de la mer

- 3 salades : taboulé de la mer, salade de riz aux  
supions, concombre/feta  
Grillades de poissons : poissons marinés  
Buffet de desserts (salade de fruits, tarte aux  
pommes, riz au lait caramel au beurre salé)

### - MENU RÉCEPTION BRETON 24€ - Servi à table

#### Entrées au choix

- Salade composée d'andouille de pays  
rôtie et pommes fruits  
Soupe de poisson, croûtons, fromage et  
rouille maison  
Assiette de la mer (rillettes de poisson,  
crevettes, bulots, poisson fumé et toasts,  
accompagnés de mayonnaise maison)

#### Plats au choix

- Pavé de merlu rôti sur peau, sauce terre et  
mer, écrasée de pommes de terre et  
effilochée d'endives  
Mignon de porc au cidre, pommes fruits  
et tagliatelles fraîches

#### Desserts au choix

- Assiette bretonne avec far, gâteau breton  
au caramel et mini kouïgn-amann  
Panna cotta vanillée et coulis de fruits  
rouges  
Tirabreïzh (tiramisu, caramel au beurre  
salé et palets bretons)

### - MENU RÉCEPTION "TERRE" 24€ - Servi à table

#### Entrées au choix

- Toasts rôtis au chèvre, lardons, miel et  
son mesclun  
Quiche lorraine maison sur lit de salade  
verte  
Terrine de campagne au sel de Guérande

#### Plats au choix

- Suprême de pintade au cidre, poêlée de  
choux verts et pleurotes, purée de  
patates douces  
Carré de porc sauce aigre douce, nouilles  
chinoises et spaghettis de légumes

#### Desserts au choix

- Assiette bretonne avec far, gâteau breton  
au caramel et mini kouïgn-amann  
Panna cotta vanillée et coulis de fruits  
rouges  
Tirabreïzh (tiramisu, caramel au beurre  
salé et palets bretons)

### - BUFFET DE LA MER 24€ - uniquement le soir

#### Fruits de mer

- Huîtres, bulots, crevettes roses, pinces de  
crabe, langoustines, saumon fumé  
Accompagnement : beurre, mayonnaise  
maison

#### Buffet de desserts

- Salade de fruits  
Assiette gourmande avec île flottante et  
fondant au chocolat  
Assortiment breton avec far, gâteau breton  
et mini kouïgn-amann

## Boissons à commander

Consulter la carte page suivante

## Fromages

Pour tous vos repas, vous pouvez  
commander un supplément  
fromage issu de la production locale pour 2€  
supplémentaires

## Alternatives

Vous avez la possibilité de demander un  
menu végétarien, celui-ci sera composé par  
le chef en fonction des arrivages  
Il est également conseillé de signaler les  
régimes spécifiques