



# RESTAURATION



Service de 12h à 15h

## CARTE AUTOMNE « à chaque saison, ses recettes »

UNE PLANCHE APÉRO EN ATTENDANT VOTRE PLAT ? CONSULTEZ NOTRE CARTE BOISSONS

### LES SALADES ET TARTINES

- Planche Ty Pierre (Assortiment de charcuterie, tartare d'algue, etc) ..... 15.50 €
- Tartine saumon, potimarron rôti, chèvre frais et graines de courge (V) ..... 10.00 €
- Tartine d'automne (poireaux, lardons, morbier et champignons) (V) ..... 9.00 €
- Tartine du moment (consulter notre ardoise)
- Salade d'automne (magret fumé, tome bretonne endives, noix, carottes) (V) (E) ..... 12.00 €
- Salade terre et mer (échine de porc, chèvre frais St-Jacques au beurre d'ail, noix et graines de courge) (V) (E) ..... 15.00 €
- Salade du jour (E) (consulter notre ardoise)

### LES PLATS CHAUDS

- Entrecôte, frites fraîches et crudités ..... 18.00 €  
(race à viande BZH)
- Magret de canard breton sauce miel/gingembre, galette de pommes de terre (E) ..... 17.00 €
- Suprême de poulet (label rouge), sauce aux cèpes, galette de pommes de terre (E) ..... 16.00 €
- Grosse saucisse de Bretagne, frites fraîches, crudités, sauce au poivre (E) ..... 13.00 €
- Poisson du jour (E) (à l'ardoise, selon arrivage)
- Moules, frites fraîches, sauce du jour (à l'ardoise, selon la saison) ..... 12.50 €
- Croque-monsieur, frites fraîches, crudités ..... 10.00 €
- Croque-monsieur (E) ..... 6.00 €
- Brouillade oeufs bio, jambon, fromage, frites, crudités (V) (E) ..... 12.50 €
- Soupe de poissons (V) ..... 8.00 €

Accompagnements au choix : frites, légumes, galette de pommes de terre

Sauces au choix : tartare, poivre, roquefort, miel/gingembre, ..... 1.50 €  
Sauce au cèpes ..... 2.50 €

#### POUR LES ENFANTS (-16 ans)

- Nuggets frites ..... 7.50 €
- Jambon frites ..... 6.50 €
- Frites fraîches maison ..... 4.60 €

### DESSERTS Maison ☺

- Café gourmand ..... 7.80 €
- Tarte tatin, glace vanille, chantilly ..... 6.00 €
- Mousse au chocolat ..... 5.50 €
- Moelleux aux châtaignes et marrons ..... 6.50 €
- Poire pochée, crèmeux choco-spéculos ..... 6.50 €
- Dessert du jour (à l'ardoise) ..... 5.50 €
- Glaces et Sorbets (maître artisan glacier, pour le choix se référer à la carte des boissons)



Nous travaillons au maximum avec des produits locaux et de saison pour des plats toujours plus savoureux !

Pour plus d'informations sur notre démarche environnementale consulter notre site internet :

[www.cafetypierre.fr](http://www.cafetypierre.fr)

ou demander une brochure à un membre de l'équipe !



(V) = possibilité en plat végétarien / (E) = possibilité de commander à emporter / Doddy Bag



# RESTAURATION



Service from 12h to 15h

## AUTUMN MENU « Each season has its own recipes »

WOULD YOU LIKE SOMME TAPAS BEFORE YOUR MEAL ? CONSULT OUR DRINKS MENU

### SALADS AND TOASTED BREAD SPECIALS

- Plate Ty Pierre (Assorted cooked meats, seaweed tartare ...) ..... 15.50 €
- Toasted bread with salmon, roasted onion squash, fresh goat's cheese and grilled marrow seeds (V) .. 10.00 €
- Autumn toasted bread (leeks, bacon chunks, Morbier cheese and mushrooms) (V) ..... 9.00 €
- Toast of the day (see our slate)
- Autumn salad (smoked duck breast, Breton tome cheese, chicory, nuts, carrots) (V) (T) .. 12.00 €
- Land and sea salad (spare rib, scallops with garlic butter, fresh goat's cheese, nuts and marrow grain) (V) (T) ..... 15.00 €
- Salad of the moment (T) (see our slate)

### HOT DISHES

- Entrecote, fresh fries and raw vegetables (local breton beff) ..... 18.00 €
- Breton duck breast with honey and ginger sauce and hash browns (T) ..... 17.00 €
- Red label chicken with mushroom and hash browns (T) ..... 16.00 €
- Large Brittany sausage, fresh fries, raw vegetables, pepper sauce (T) ..... 13.00 €
- Fish of the day (T) (see our slate, depending on arrival)
- Mussels, french fries, sauce of the day (see our slate, depending on the season) ..... 12.50 €
- Toasted ham and cheese sandwich, french fries, crudités (T) ..... 10.00 €
- Toasted ham and cheese sandwich ..... 6.00 €
- Scrambled organic eggs, ham and cheese, french fries, crudités (V) (T) ..... 12.50 €
- Fish soup (V) ..... 8.00 €

Choice of garnish : fries, vegetables, hash browns

Choice of sauce : tartare, pepper, Roquefort, honey and ginger ..... 1.50 €

Mushroom sauce ..... 2.50 €

**FOR CHILDREN (-16 years old)**

- Nuggets, french fries ..... 7.50 €
- ham, french fries ..... 6.50 €
- Homemade french fries ..... 4.60 €

### DESSERTS Homemade ☺

- Mini desserts with a coffee or tea ..... 7.80 €
- Apple pies, vanilla ice cream ..... 6.00 €
- Whipped Chocolate mousse ..... 5.00 €
- Succulent soft sweat chestnut cake ..... 6.50 €
- Poached pear with creamy chocolate and speculos biscuit sauce ..... 6.50 €
- Dessert of the day (see our slate) ..... 5.50 €
- Ice creams and sorbets (maître artisan glacier, for the choice, refer to the drinks card)



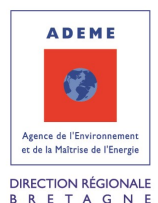
We work as much as possible with local and seasonal produce for ever tastier dishes !

For more information about our environmental approach in connection with ADEME

visit our website :

[www.cafetypierre.fr](http://www.cafetypierre.fr)

or ask a team member for an explanatory brochure



(V) = available in vegetarian version / (T) = Take away possible / Doddy Bag