Antre-Saison

RUE DE LA MER
PLOUIDER

Nous aimons croire que nos clients sont une famille et nous souhaitons qu'ils se sentent ici comme à la maison. De l'ancienne auberge traditionnelle, nous avons conservé cet état d'esprit.

S'inspirer de la force de la région, de la force du vivant, de nos producteurs et artisans, est notre chemin au quotidien.

Solène & Nicolas Conraux

SALON DE THÉ & BAR À MANGER

LA CUISINE CHAUDE

à partir de 18h00

L'Antre-Croque 16,00
Pain de mie du Fournil, jambon de Bourg Blanc, fromage de Kérondy & sauce Mornay à la truffe préservée

Petite pêche de ligne au koji, à la flamme 12,00
Vierge de safran acidulée (3 pièces)

Saint-Jacques poêlées 26,00
Agnes Fraiches et tsukudani (3 pièces)

Blé noir croustillant 9,00
Langoustille, tomme & compotée d'oignons

Bouquet de crevettes 14,00
Jeune pochées et fleur de sel (100 g)

Tempura de légumes des Voisins bio 9,80
Sauce végétale au koji pimenté

Chiffonnade de jambon basque 80gr 14,00
Et feuille cuite à la pierre

Frites 10,00
Sauce à la truffe préservée

Courge à la flamme 6,00
Praliin de courge (3 pièces)

Boeuf de Plouvien à vif 24.00
Et mise de coco (3 pièces)

LES GOURMANDISES SALÉES

de 14h00 à 22h30

Pain de mie complet 9,50
Kimchi, mozzarella végétale et noix craquantes (4 pièces)

Pain de mie 9,50
Oeuf, mayonnaise végétale de miso et herbes du Jardin

Le bouillon de miso 9,50
Une création @Soul'n'

Crème de patate douce, mozarella végétale aux épices 8,00
Feuille cuite à la pierre

Fromages bretons & condiments 12.00

Gourmandise végétale à tartiner 9,50

Panière de pains du Fournil & beurres 6,00

LES DOUCEURS SUCRÉES

de 14h00 à 22h30

Mousse au chocolat à partager 12,00
Chocolat St Martyin bio 70%

Glace à la vanille de Madagascar 8,50
Karadrea's

Flan moelleux à la vanille de Madagascar 6,50
(3 pièces)

Farz buen minute 8,00
Et son praliin de tournesol

Crème végétale 8,50
Fruits au mixo, granola vivant

Grand cookie gourmand de caroube 12,00
Praliné et éclats de chocolat

À BOIRE

Une sélection à savourer l'après-midi comme en soirée

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso ou allongé 2,90

Café au lait (noisette, crème, latte) 4,90

Décaféiné 3,50

Double expresso 3,90

Cappuccino 5,20

Chocolat chaud maison 6,90

Thé & infusion 4,20

Lait d'or ou chaï 6,50

Amazake de blé 6,50

Lait de ferme ou lait végétal 3,20

Laits végétaux disponibles : avoine, amande ou soja.

LES BOISSONS FRAÎCHES & VIVANTES 4,50

Jus de pomme de producteurs locaux

Limonade vivante

Kombucha maison

Ginger beer maison

Kéfir

LES BIÈRES & SPIRITUEUX

Bières artisanales 6,90
Une sélection de bières de la brasserie Skumenn et Arvarus : blanche, pale, ale, IPA et ronsse.

Gin tonic & spiritueux *à partir de 8,50*
Une sélection de gins, whiskies, eaux-de-vie et digestifs, à découvrir auprès de notre équipe, à déguster uniquement en soirée

LA SÉLECTION DE VINS DE GUILLAUME

Des vins choisis avec soin par Guillaume, notre sommelier, pour accompagner les assiettes à partager ou simplement le plaisir d'un verre. Blanc, rouges, rosés, champagnes et belles découvertes : laissez-vous guider selon vos envies.

Vins au verre *à partir de 8,00*

Vins à la bouteille *à partir de 32,00*

Champagne au verre *à partir de 16,50*

Notre sélection complète est à découvrir sur place.

NOS CRÉATIONS NON ALCOOLISÉES 11,00

Des associations imaginées par notre équipe, autour d'infusions, de fermentations et d'ingrédients soigneusement sélectionnés, sélection à savourer uniquement en soirée.

Héol
Miel de mûre, verjus & infusion de thé

Aven
Kass de baille, vinaigre de framboise & limonade vivante

Miz Du
Kass de rhubarbe, verjus & ginger beer maison

NOS COCKTAILS SIGNATURES 13,00

Des créations originales qui font la part belle aux spiritueux, aux fermentations et aux saveurs de saison, sélection à savourer uniquement en soirée.

L'Émeraude
Eau de vie de marc de raisin breton, verjus, infusion de thé & liqueur de menthe Dourtian

Le Bois
Eau de vie de sapin Les Voiles, liqueur de carvi & kéfir de citron

L'Aube
Gin Manoun, limoncello maison & kass citron

La Source
Whisky Mesk, verjus, kass baille, Kvass

Racines
Gin Larche infusé au sarrasin torréfié, verjus, miel de fenouil, infusion de thé

Elixir
Cocktail chaud, Whisky Balo brv tourbé, amazake de blé et lait de soja

RUE DE LA MER
PLOUIDER

www.labatte.fr

Prix TTC en euros, service compris.
Boissons sucrées : CB Visa et Mastercard, AMEX, espèces, chèques vacances.
Les produits de notre carte sont tous à pouvoir contre les allergènes, gluten, arachides, fruits à coques. Liste consultable sur simple demande.