

ENTRÉES LOCALES *Les Locaux x Les Voiles*

Les Poireaux Vinaigrette de Geoffrey (vegan)	4
Les Rillettes du pêcheur aux herbes fraîches de Thibaut	5
La Terrine de campagne, cornichons de Julien	6,5
La Soupe de poissons bretons, rouille, croûtons à l'ail de Vincent	7,5
Camembert entier fermier rôti au miel des 3 phares de Landéda et thym frais (végé)	12
6 / 12 Huîtres creuses N°4 Maison Jaouen Golfe du Morbihan	8/16

LES ŒUFS BIO DE PAULETTE à Arradon

L'Œuf mayo recette officielle de l'A.S.O.M (végé)	4
L'Œuf du moment	(voir ardoise)

LES CROQUES *recette traditionnelle avec des produits Locaux*

Le Croque-Monsieur Original, sauce Mornay à la tomme fumée d'Erdeven, jambon tranché, salade	7
Le Croque-Madame, œuf au plat bio, salade	9
Le Croque-Chèvre, sauce Mornay au chèvre, miel des 3 phares, cumin, salade (végé)	9
Le Double Croque	12/14

LA BOUCHERIE *Sélection Lesage et Stop Andouilles*

La Saucisse-purée des Locaux, jus de viande corsé	12
Le Tartare de bœuf haché et préparé minute 160g, frites à la graisse de bœuf, salade	18
La Belle Entrecôte race à viande persillée 280g, frites à la graisse de bœuf salade, béarnaise	25
Le Cinquième Quartier du boucher	(voir ardoise)

LE POTAGER *végé, local et de saison*

Le Plat végétarien des Locaux et toppings gourmands	11
---	----

LA MARÉE *pêche côtière et élevage raisonné, du Bono à Lilia*

Fish & Chips en panure de blé noir, sauce tartare	16
La Pêche du jour, légumes du moment, riz sauvage, sauce du chef	18

LES P'TITS LOCAUX - 12 ans

Beignets de poulet maison + frites + sirop à l'eau + 1 boule de glace ou 1 mini cookie	8
--	---

LES FROMAGES BRETONS *de La Ferme du Léry à Erdeven*

8

LES DESSERTS *des Locaux gourmands aux œufs bio et à la crèmerie du Léry*

Le Far breton au pruneaux	4
La Crème brûlée à la vanille bourbon	5
Le Riz au lait de ferme, caramel au beurre salé	5
La Belle Poire au vin, glace vanille	6
La Tarte au chocolat noir Valhrona 66%, crumble cacao	8
Le Café / Thé gourmand des Locaux	8 / 9

LES GLACES ET SORBETS *Lait Glaces d'Ici Crac'h*

Vanille, chocolat, café, citron, framboise, mangue	1 boule / 2 boules 3 / 5,5
Supplément chantilly, chocolat ou caramel au beurre salé	0,5
Coupe Colonel (vodka, sorbet citron) / Coupe Caraïbes (rhum brun, sorbet mangue)	7,5

LA FORMULE DÉJEUNER DES VOYAGEURS LOCAUX *du lundi au vendredi midi*

Plat du jour 12 / Entrée + Plat ou Dessert 14 / Entrée + Plat + Dessert 16,90

EAUX, SODAS, JUS

Eau micro-filtrée plate / gazeuse	2,5 50cl 3 75cl
Sirop à l'eau 25cl grenadine, menthe, fraise, citron, orgeat, pêche, violette, DBK	2,5
Sodas 25cl coca-cola, coca-cola zero, sprite, icetea, tonic, fanta, limonade	2,9
Gingerbeer 25cl <i>La French</i>	3,4
Sodas Bouteille 25cl Orangina, Schweppes Agrum'	4
Jus de pomme artisanal 25 cl <i>Maison Kerné</i>	2,9
Jus de tomate 25 cl	3
Jus de fruit pressé Orange, Citron ou Pamplemousse	4,5
Jus Bio Bouteille 20 cl <i>Maison Menau</i> Orange, Abricot, Ananas, Fraise-framboise	5,5
Kombucha Bouteille 33 cl <i>Atika Bio</i> Citron-Gingembre, Myrtille-Hibiscus, Passion-Framboise	6,5
Supplément Tranche de citron 0,30 ou sirop 0,50	

BIÈRES

Blonde des Locaux Blonde légère 4,6° (Tuborg)	2,9 25cl 3,8 33cl 5,7 50cl
Blanche Hermine Brasserie Lancelot 4° (Bretagne)	3,2 25cl 4,2 33cl 6,3 50cl
IPA Exocet 6° Brasserie Little Atlantique (Nantes)	3,9 25cl 5,2 33cl 7,7 50cl
Cidre Brut Bio 5° Cidrerie des Terroirs (Bretagne)	3,9 25cl 5,2 33cl 7,7 50cl
Neipa Wipe Out 6° Brasserie Little Atlantique (Nantes)	4,7 25cl 6,2 33cl 9,3 50cl
Saint-Erwann Bière d'abbaye 7° Brasserie Britt (Bretagne)	4,7 25cl 6,2 33cl 9,3 50cl
Delirium Tremens 8,5° Brasserie Delirium (Belgique)	4,7 25cl 6,2 33cl 9,3 50cl
Bière du moment à l'ardoise	
Bière sans alcool Bouteille 20 cl Dremwell (Bretagne) 5 Bouteille 33 cl Paranoia Blonde ou Red (Belgique) 7	

APÉRITIFS

Ricard 2cl	3
Kir, Kir breton 12,5cl (cassis, pêche, mure, framboise)	3,5
Coupe de Pétillant 12,5 cl Crémant de Bourgogne 100% Chardonnay	6,5
Kir Pétillant 12,5 cl	7,5
Martini, Porto rouge 5cl	5,5
Suze 5cl Classique, cassis ou tonic	5,5
Lillet blanc ou rosé 12,5c tonic	6
Planteur maison 12,5cl	6,5

DIGESTIFS

Get 27, Menthe Pastille, Limoncello, Baileys, Amaretto 4cl	5,5
Poire, Mirabelle, Calvados, Cognac aux amandes 4cl	7,5
Cognac VS, Armagnac 6 ans 4cl	8,5
Whisky Chivas 10 ans, Rhum vieux Clément 4cl	10

BOISSONS CHAUDES *Le Café qui Fume à Auray*

Expresso	1,9
Allongé, déca	2
Noisette	2,2
Double Expresso	3,8
Grand crème / Cappuccino / Latte	4
Thé Earl Grey, Ceylan, Gunpowder, Menthe Poivrée Tisane Senteur Provence, Rooibos	4

VINS BLANCS

Viognier IGP Languedoc 2025, Domaine Gayda	2,9 verre	11 50cl	
Chardonnay IGP Pays d'Oc 2025, Les Cardounettes <i>*bio</i>	3,9	15,5	23 Bouteille
Sauvignon IGP Val de Loire 2025, Les Nomades	3,9	15,5	23
Moelleux IGP Périgord 2025, La Frangine	4	15,5	23
Muscadet Vieilles Vignes AOC 2025, Peninsula, Maison Gadais	5	20	29
Chenin AOC Anjou 2025, Domaine des 2 Moulins <i>*bio</i>	5	20	29
Vallée du Rhône , AOC Ventoux 2025, Domaine Allois <i>*bio</i>	5	20	29

VINS ROUGES

Pinot Noir IGP Pays d'Oc 2025, Domaine Anne de Joyeuse	2,9 verre	11 50cl	
Grenache-Syrah IGP Pays d'Oc 2025, Domaine Gayda	3,9	15,5	23 Bouteille
Gamay VDF 2025, Coq Léon, Maison Dominique Piron	3,9	15,5	23
Cabernet Franc AOP Bourgueil 2025, Les Compagnons	3,9	15,5	23
Côtes de Bourg AOP 2025, Tour des Graves <i>*bio</i>	5	20	29
Vallée du Rhône , AOC Ventoux 2025, Domaine Allois <i>*bio</i>	5	20	29

VIN ROSÉ

Corse IGP Île de Beauté 2025, San Pieru	2,9 verre	11 50cl	23 Bouteille
Côtes de Provence AOC 2025, Montagne Sainte-Victoire, Château Grand Boise			38

PÉTILLANT

Crémant de Bourgogne AOP 2025 Chardonnay extra-brut	6,5 coupe		38 Bouteille
Champagne Remy Massin Brut Blanc de Noirs / Brut Rosé			75 / 90

LA CAVE DES LOCAUX

VINS BLANCS

VDF 2022, Orthogneiss, Melon de Bourgogne, Domaine de l'Écu <i>*biodynamie</i>		38 Bouteille
Menetou-Salon AOC 2024, Morogues, Domaine Pellé		45
Mâcon-Péronne AOC 2024 L'Étable des Vins, Domaine Aimé Bleuzard <i>*biodynamie</i>		45

VINS ROUGES

Coteaux de l'Ardèche IGP 2024, Château de la Selve <i>*biodynamie</i>		35 Bouteille
VDF L'Envol du Milan Noir, Gamaret, Domaine Prapin <i>*biodynamie</i>		40
Côtes de Provence AOC 2024, Cuvée Auro, Château Grand Boise <i>*sans sulfites</i>		38
Fleurie AOP 2024, Beaujolais, Le Gamay de Dominique Piron		42
Cabardès AOP 2020, Languedoc, Vent d'Ouest, Domaine Cabrol		42
Côte Roannaise AOC 2024, Éclat de Granite, Gamay, Domaine Sérol <i>*biodynamie</i>		42
Lussac Saint-Émilion AOC 2023, Château Saint-Ferdinand		42
Crozes-Hermitage AOC 2022, Terre d'Éclat, Domaine ville rouge <i>*biodynamie</i>		58