



CARTE DU MIDI

## LES GALETTES

---

<b>Complète</b> : œuf bio, comté, jambon blanc cuit à l'os	12€
<b>Cabillaud fumé</b> , œuf bio, comté, tomates confites, pesto basilic, pickles de daikon	19€
<b>Haddock fumé</b> , œuf bio, comté, crème fraîche d'Isigny, infusion coriandre, pickles de courgette	19€
<b>Saumon fumé</b> , œuf bio, comté, salade d'algues wakamé, crème fraîche d'Isigny, infusion coriandre, pickles d'oignons rouges	20€
<b>Chèvre</b> , œuf bio, comté, miel, tranches de lard fumé, noix de pécan, huile de ciboulette, pickles de daikon	18€
<b>Filet de canard séché</b> , œuf bio, comté, compotée d'oignons de Roscoff, infusion coriandre, pickles de mini maïs	18€
<b>Andouille fumée de Guéméné</b> , œuf bio, comté, compotée d'oignons de Roscoff, infusion coriandre, pickles de mini maïs	18€
<b>Chiffonnade de bœuf séché</b> , œuf bio, comté, pesto, parmesan, roquette, tomates confites, infusion basilic, pickles de daikon	22€
<b>Végétale</b> : œuf bio, comté, pulpe de carotte et gingembre, salade d'algues wakamé, noix de pécan, pesto basilic, pickles de poireau-carotte	18€
<b>Salade d'accompagnement</b> : mâche, roquette, mizuna, parmesan, graines de courge, sauce vinaigrette japonaise	6€

## LES CRÊPES

---

Beurre, sucre	8€
Chocolat maison	8€
Caramel beurre salé maison	8€
Crème de citron, éclats de meringue « passionnément poivre »	12€
Coolfiture, fruits frais, éclats de meringue « passionnément poivre »	12€
Pommes caramélisées au cidre, caramel beurre salé maison, granola, poivre « Normandy chéri »	13€
Chocolat, écorce de yuzu confit, quenelle de crème vanille, poivre cuméo	14€



# CARTE DU SOIR

## LES IDÉES APÉRITIVES

---

Tacos 4 pièces tartare de bœuf, crémeux d'avocat, tobiko, sésame kimchi, pousses de daikon	16€
Tacos 4 pièces tartare de thon, crémeux d'avocat, tobiko, sésame yuzu, pousses de coriandre	16€
Chips de tapioca aux algues, tarama de cabillaud fumé	12€

## LES PLATS DÉGUSTATION

---

### TATAKIS

Saumon au chalumeau, crème de wasabi, pickles de gingembre, graines de sésame wasabi	18€
Filet de boeuf, condiment beurre de cacahuètes - wasabi	18€

### TARTARES

Thon albacore, avocat, coriandre, cébette, oignons frits, pickles de maïs, pomme granny	18€
Bœuf charolais au couteau, salicornes, coriandre, parmesan, confit de citron, pesto basilic, graines de sarrasin	18€
Cabillaud, lèche de tigre, pickles d'oignons rouges, ciboulette, maïs cancha, coriandre, poudre d'algues séchées	18€

### CARPACCIOS

Séριοle, vinaigrette thai, enokis, huile de coriandre, pousses de coriandre, croquant tuile de riz nori	20€
Daurade royale, vinaigrette mangue passion, dés de mangue, fruit de la passion frais, salicornes, grenade	18€

### PLATS CHAUDS

Poulpe grillé au charbon, sauce pequillos	20€
Poulet sauce tom yum, curry rouge	22€
Cabillaud poché sauce tom yum, curry vert	22€

### ACCOMPAGNEMENTS

Riz vinaigré, furihake sésame	8€
Salade de papaye verte	8€
Dés de manioc au lait de coco gingembre citronnelle	8€

## LES DESSERTS

---

Déclinaison de pistaches sur son steuzel croustillant, rhubarbe en deux façons	15€
Crémeux yuzu, ganache chocolat Valrhona et ses déclinaisons de noisettes	15€

# LA CARTE DES BOISSONS

Notre sélection de vins et de boissons sans alcool est issue de l'agriculture biologique, et provient de petits producteurs et cavistes de nos régions.

## VIN BLANC

---

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
<b>Loire</b>		
Domaine Complices de Loire, Expression, 2022, AOP Touraine BIO	7€	34€
Domaine Calvez Bobinet, Les Gruches, 2020, VDF	12€	72€
<b>Alsace</b>		
Domaine Loberger, Riesling VV, 2022, AOP Alsace BIO	10€	58€
<b>Languedoc-Roussillon</b>		
Domaine Coujan, Bois Joli, 2022, AOP Saint-Chinian BIO	8€	40€
<b>Bordeaux</b>		
Château Dauzac, le D de Dauzac, 2023, AOP Bordeaux	6€	29€
<b>Rhône</b>		
Domaine Usseglio, Claux, 2022, AOP Côtes-du-Rhône BIO	9€	48€
<b>Bourgogne</b>		
Domaine Hudelot, Les Plançons, 2022, AOP Hautes-Côtes-de-Nuits BIO	11€	55€

## VIN ROSÉ

---

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
<b>Corse</b>		
Domaine Umanu, Rosé, 2023, IGP Ile-de-Beauté	6€	29€

## VIN ROUGE

---

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
<b>Loire</b>		
Domaine Gasnier, Les Graves, 2022, AOP Chinon BIO	8€	38€
Domaine Calvez Bobinet, Amateüs Bobi, 2019, VDF	12€	65€
<b>Languedoc-Roussillon</b>		
Domaine Païssels, Le Banel, 2021, AOP Saint-Chinian	7€	34€
<b>Bordeaux</b>		
Domaine Venus, 2021, AOP Graves	9€	42€
Château Dauzac, le D de Dauzac, 2020, AOP Bordeaux	6€	29€
<b>Rhône</b>		
Domaine Guy Farge, Terroir de Granit, 2020, AOP Saint-Joseph	11€	55€
<b>Bourgogne</b>		
Domaine La Monette, Terroir de Mellecey, 2022, AOP Bourgogne Côte Chalonnaise BIO	10€	45€

Prix TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.

## BULLES & CIDRES

---

### CIDRES BRETONS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Domaine Beau Soleil, Cidre Brut BIO	5€	16€
Domaine Beau Soleil, Blé noir, Cidre Brut BIO	5€	16€
Domaine Beau Soleil, Extra-Brut IPA, Cidre cuvée spéciale BIO	5€	18€
Domaine Les Longues Vignes, Les Sarments, Cofermentation de Pomme-Poire-Raisin, Cidre	8€	34€

### PÉTILLANTS

#### Bretagne

Domaine Les Longues Vignes, Perce Neige, 2023, Pétillant naturel		45€
--	--	-----

#### Loire

Domaine Bedouet, Perles de Saint-Michel, BIO	8€	38€
--	----	-----

### CHAMPAGNES

Champagne Castelneau Brut	15€	65€
Champagne Castelneau Rosé	17€	80€
Champagne Castelneau Blanc de blancs 2008		95€
Champagne Laurent Perrier Brut		75€
Ruinart Brut		98€

## RHUMS ARRANGÉS

---

<b>Rhums arrangés MaloRhum, au choix entre :</b>	<b>4cl</b>
<b>Gwada'</b> : Ananas, banane, avocat, vanille, zestes de citron, épices	9€
<b>Tonky'</b> : Kiwi, fève de tonka, cannelle	9€
<b>Erotik'</b> : Passion, mangue, vanille, citronnelle, épices	9€
<b>Kaowa'</b> : Café, grué de cacao & épices	9€
<b>Citrus'</b> : Main de bouddha, bergamote, kalamansi, yuzu, cédrat, orange « variété chocolat », plantes aromatiques, épices	9€

## SANS ALCOOL

---

<b>Infusions glacées bretonnes Gualala BIO</b>	<b>25cl</b>
Maté, Basilic, Citron vert	8€
Sarrasin, Framboise	8€
Café vert, Passion, Fraise	8€
<b>Tonics bretons Pondichéry BIO</b>	
Indian Tonic	6€
Gingembre et Cardamome	6€
Citron vert et Sureau	6€

## LES EAUX MINÉRALES

---

	<b>50cl</b>	<b>1l</b>
Plancoët ou Plancoët fines bulles	4,50€	5,50€

## LES BOISSONS CHAUDES

---

Café Nespresso	2,90€
Café double Nespresso	4,60€
Café crème	4,10€
Cappuccino	6,00€
Thé ou infusion	5,00€

### L'ARSAOUR VOUS PROPOSE 2 OFFRES DE RESTAURATION:

#### LE MIDI

Découvrez une offre de crêperie traditionnelle afin de vous faire découvrir le meilleur de la Bretagne, à travers des produits d'origine locale.

#### LE SOIR

Dégustez une cuisine audacieuse avec un service déstructuré et des plats à partager pour une initiation au mariage des saveurs du Monde, alliant le cru et le cuit, pour conserver le meilleur des nutriments.

**Le restaurant est ouvert de 12h00 à 14h00 puis de 19h00 à 21h30, du mardi au samedi.**