



LA MAISON

QUIMPER

MENU

À Partager

- Piajou (beignets lentilles corail)..... 7,00€
- Planche (Charcutière ou Mixte ou Nordique)15,50€ / 18,50€ / 21€
- Rillettes de poisson..... 8,50€
- Fromage frais à tartiner..... 7€
- Petites Sardines à l'huile et toasts..... 9,50€

Entrées

- Vol au vent d'escargots 12,00€
- Balluchon de saumon Bömlö en duo.....11,00€
- Velouté de courge muscadé 7,50€
- Tombée de champignons et œuf parfait .. 10,50€

Salades

- Salade César.....18,50€
- Salade Maison Pommes et Andouille.....20€
- Salade crumble courge et chèvre..... 18€

Plats Principaux

POISSONS

- Choucroute de la Mer 26,00€
- Thon Mi-Cuit (de ligne) 21,00€
- Fish & Chips 17,50€
- Filet de Saint-Pierre sauce beurre blanc et yuzu 22,00€

PÂTES

- Ravioles aux cèpes, senteurs des sous-bois 17,50€
- Rigatoni à la crème de homard 19,50€

VIANDES

- Burger d'Automne 17,90€
- Tartare classique 19,50€
- Suprême de Pintade aux Morilles 22,00€
- Pièce du boucher sauce échalote 22,50€
- Filet mignon de Cochon sur paille (Label Rouge) 19,50€
haricots de Soissons
- A Partager pour 2 personnes : Picanha de bœuf 75,00€
(sauce au poivre ou bearnaise)

Accompagnement : Frites, Salade, Haricots Verts, Riz

Sauce supplémentaire : +2€ // Garniture supplémentaire : +3€

Formules déjeuner :

Entrées, Plats et Desserts à choisir parmi les propositions indiquées sur ardoise.

Du lundi au vendredi, hors vacances scolaires

- Entrée/Plat/Dessert : 24,90€
- Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 20,90€
- Suggestion de la semaine : 15,90€

MENU ENFANT 11,50€
(jusqu'à 10 ans)

Plats :

Tenders de poisson
Nuggets de Poulet

Desserts :

Glaces 2 boules
Mini crème caramel

Desserts

- Pavlova d'agrumes.....10,50€
- Brioche Perdue10,00€
- Profiterole8,50€
- Envie Coupable chocolat.....11,00€
- Café/Thé Gourmand.....11,50€

GLACES locales & artisanales

- 1 Boule 4,00€
- 2 Boules 7,00€
- 3 Boules 8,50€

- Café
- Vanille
- Chocolat
- Caramel beurre salé
- Fraise
- Framboise
- Citron
- Fruit de la passion

Supplément chantilly : +2€

Supplément Coulis : +1€

Boissons Chaudes

- Café / Allongé 2,00€
- Déca 2,00€
- Crème 2,20€
- Double espresso / Double Déca 3,80€
- Noisette 2,10€
- Grand crème 4,00€
- Cappuccino..... 4,80€
- Café viennois / Chocolat viennois..... 4,80€
- Chocolat Chaud..... 4,00€
- Thé / Infusion..... 4,00€
- Sup. lait 0,20€
- Irish Coffee..... 8,00€
- Vin Chaud 5,50€

Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
• Heineken 5°	3,90€	5,40€	6,40€
• Gallia Nouveau Western IPA 6°	5,80€	7,30€	8,50€
• Duchesse Anne Triple 6,9°	4,50€	5,90€	8,00€
• Panaché	3,60€	5,10€	6,10€
• Monaco	4,10€	5,60€	6,60€

Bières Bouteilles (33cl)

• Morgane Bio 5,5°	6,50€
• Morgane Nuit Blanche Bio 5°	6,90€
• Morgane Nuit Rousse Bio 5°	6,90€
• Desperados 5,9°	6,50€
• Heineken 0°	5,50€
• Desperados 0°	6,00€

Boissons Froides

EAUX

• Badoit Rouge édition régionale 33cl	3,80€
• Badoit 50cl	3,95€
• Badoit 100cl	5,40€
• Evian 50cl	3,95€
• Evian 100cl	5,40€

SOFT

• Breizh Cola Breizh Cola zero 33cl	3,90€
• Coca-Cola Coca-Cola zero 33cl	3,90€

• Orangina 25cl	3,90€
• Fuze Tea pêche 25cl	3,90€
• 1905 Limonade 33cl	3,90€
• Schweppes Indian Tonic 25cl	3,90€
• Schweppes Agrum 25cl	3,90€
• Kerne pur jus pomme trouble 25cl	3,90€
• Granini 25cl	3,90€
Nectar Orange / Ananas / Jus de Tomate / Abricot	
• Sirop à l'eau	2,50€
Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Menthe	
• Supplément Sirop	0,20€

Vins

	Verre	Pichet	Bouteille
BLANCS	12,5cl	50cl	75cl
• IGP Côtes de Gascogne - Big Born in Gascony.....	4,50€	17,00€	26,00€
• AOC Moelleux Côteaux du Layon - Château du Fresne..	6,00€	22,50€	34,00€
• IGP Val de Loire - Le Coquillier	4,50€	17,00€	26,00€
• AOP Muscadet S&M/LIE			
Génération Château de la Bourdinière	5,00€	19,00€	29,00€
• AOC Menetou Salon - Joseph Mellot Les Thureaux	7,50€	28,00€	42,00€
• AOC Quincy - J. Rouze.....	7,50€	28,00€	42,00€

ROSÉS

• IGP Île Beauté - Costa Serena.....	4,50€	17,00€	26,00€
• IGP Côtes de Gascogne - Corolle Plaimont	4,00€	15,00€	23,00€
• AOC Côtes de Provence Château de Minuty	8,00€	30,00€	47,00€

ROUGES

• Vin du Chili « Escudo Rojo Gran Reserva ».....	7,00€	26,00€	39,00€
• AOP Luberon - Grand Marrenon	6,90€	26,00€	39,00€
• IGP Pays d'Oc - Pinot noir « Les Jamelles ».....	4,50€	17,00€	26,00€
• AOP Saumur Champigny Thierry Germain « fruit »..	6,50€	25,00€	37,50€
• AOP Côte du Rhone - Famille Perrin Réserve.....	5,00€	19,00€	29,00€
• AOC Brouilly - « La Chapelle de Venenge »	6,80€	25,50€	38,00€
• AOC Mercurey - Domaine Voarick			65,00€
• AOP Morgon - Côte du Py « Grandes Mises ».....	7,00€	26,00€	39,00€
• AOC Haut Médoc - Puy Castera.....	6,90€	25,50€	38,50€

Cidres

	Verre 12,5cl	Bouteille 75cl
• Cidre Bouché Kerne brut	4,50€	20,00€

Champagnes

	Coupe 12cl	Bouteille 75cl
• Champagne Louis Constant brut	10,00€	55,00€
• Champagne Veuve Clicquot jaune	11,50€	65,00€
• Champagne R de Ruinart brut		75,00€

Cocktails & Mocktails

• Spritz 16cl	8,50€
• St Germain Spritz 16cl	8,50€
• Limoncello Spritz	8,50€
• Espresso Martini (Vodka, Liqueur de Café, Café, Sirop de Canne)	8,50€
• Porn Star Martini (Vodka, Passion, Shot de Champagne)	9,50€
• Purple Fizz (Vodka, Crème de Cassis, citron vert, Limonade)	8,50€
• Mojito (menthe, rhum, citron vert, eau gazeuse)	8,50€
• Mojito Fraise ou Fruit de la Passion	9,00€
• Cuba libre (rhum, citron vert, coca)	8,50€
• Ti Punch (rhum, citron vert)	8,50€
• Caïpirinha (cacaça, citron vert, sucre de canne)	8,50€
• Gin Tonic / Gin Fizz	8,50€
• Dry Martini (Gin, Martini)	8,50€
• Whisky Coca	8,50€
• Virgin Mojito	7,00€
• Virgin Mojito Fraise ou Fruit de la Passion	7,50€
• Sunrise (jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fruits rouges)	7,00€

Apéritif

• Kir/Cardinal	6,00€	• Suze / Porto rouge, blanc / Campari	5,00€
• Kir Breton	5,00€	• Pastis / Ricard	4,00€
• Kir royal	12,00€	• Supplément Sirop	0,20€
• Martini Blanc / Rouge 5cl	5,00€		

Alcools & autres Digestifs

LES WHISKIES (4CL)

- Whisky Ballantine's finest 40° 7,50€
- Irish Whiskey Jameson 40° 7,50€
- Whisky Chivas Regal 12 ans 40° 10,00€
- Whisky Galaad Finish rhum 48° 12,00€
- Whiskey Bourbon four roses 40° 7,50€

LES RHUMS (4CL)

- Rhum Havana Club Especial 37,5° 7,00€
- Rhum Havana Club 3 ans 37,5° 7,00€
- Rhum Don Papa Baroko 40° 8,00€
- Rhum Captain Morgan 35° 7,00€
- Rhum Arrangé Maison..... 5,50€

LES GINS (4CL)

- Gin Beefeater dry 40° 8,00€
- Gin Bombay sapphire 40° 10,00€
- Gin Tanqueray 43,1° 8,00€

LES VODKAS (4CL)

- Vodka Wyborowa 37°5 7,50€
- Vodka Absolut blue Suede 40° 8,00€
- Vodka Grey Goose original 40° 10,00€

LES AUTRES (4CL)

- Armagnac clé des Ducs 40° 8,00€
- Cognac le Palin 40° 8,00€
- Calvados Beaujour 40° 8,00€
- Get 27 liqueur menthe 17,9° 8,00€
- Get 31 Peppermint 24° 9,00€
- Cachaça Janeiro 40° 8,00€
- Liqueur Cointreau 40° 8,00€
- Liqueur Bailey's Irish crème 17° 8,00€
- Kremmig crème eau de vie cidre 17° 7,00€
- Lambic de Bretagne Aor dist menh 40° 7,00€
- Liqueur Limoncello Della Riviera 18° 7,00€

Remerciements : Ce projet n'aurait pu voir le jour sans l'aide et le sérieux de professionnels et artisans locaux. Aussi, un grand merci à : Histoire d'Intérieurs, SM Décor, Atelier Joyeau, HC Electricité, Ardécosol, Patrick Urzé, Evoli29, BM Staff, CalliPub, Eclairage en Couleurs, Vegetal Indoor, CAG Maison, Staff Décor et bien évidemment à nos équipes de Cuisine et de Salle qui œuvrent au quotidien pour donner corps à l'âme de notre lieu.