# *Menu à 29,50 €*

Entrée + plat - <u>ou</u> - plat + dessert : 23,00€ Entrée + plat + dessert : 29,50€



6 Huitres de la Guittière.

ou

Croustillants d'accras de poisson et crevettes

OH

Burrata et salade de tomates d'antan au pesto

### Duo de gambas et crevettes poêlées

Epinards à la crème et raisins

ou

Sardines à la plancha et pommes de terre grenaille

Beurre aux cristaux de sel.

ou

Bavette d'aloyau

Ecrasé de pommes de terre ( sauce au poivre ou forestière )

ou

Jarreton de porc braisé à la bière (environ 500G)

petits légumes du moment.

### Fondue de fruits frais

Au chocolat à la fève de Tonka

ou

Trio de crèmes brulées

Caramel beurre salé, vanille, pistache

OU

Brioche croustillante

Fruits de saison et sa boule de glace

# Menu à 39,90 €

(Servi midi et soir)



9 Huitres de la Guittière.

O1

Foie gras maison.

et sa confiture.

ou

Saumon en gravlax

Et son crémeux d'avocats

### Filet de Saint Pierre

Risotto crémeux aux fèves, sauce armoricaine

ou

### Tournedos de bœuf

Fricassée de pommes de terre et champignons (sauce au poivre, roquefort ou forestière)

OU

### Marmite de la mer

Marmite de poisson, gambas et coquillages, sauce armoricaine

Dessert au choix

Voir la carte des desserts

# La carte



# Planches à partager

Planche mixte: (Fromage / charcuterie)

Planche charcuterie 16,50 € Planche asiatique

Nem, rouleau de printemps, accras

(Pour 2 personnes)

## Menu enfant

Une boisson au choix Steak haché + frites

*Ou...* 12,00 €

Poisson + légumes frites

Ou

Burger enfant + frites

Une glace au choix ou fondue de fruits frais

Bon appétit---Bon appétit---Bon appétit---Bon appétit---Bon appétit---Bon appétit---Bon appétit----Bon appétit-

# En entrée

### Les huitres à l'assiette Les huitres au plateau Le plateau de 18 huitres Les 6 huitres de la Guittiere. 12,80 € 29,50 € Les 9 huitres de la Guittiere. *16,50 €* Le plateau de 24 huitres 39,50 € Les 12 huitres de la Guittiere. *Le plateau de 36 huitres* 19,50 € 58,00 € Saumon en gravlax et son crémeux d'avocats 15,50 € Le foie gras et sa confiture. 18,90 € Croustillants d'accras de poisson et crevettes *12,50 €* La salade New Lodge. 13,50 € Salade, poulet, chorizo, crudités, crème. La salade champêtre 13,50 € Salade, tomates, melon, saumon, jambon de pays, crème de fromage

# Les Produits de la mer



# Les moules frites

(En fonction de la saison et de l'arrivage)

Les moules marinières	14,50 €
Les moules à la crème	15,50 €
Les moules au roquefort	15,50 €
Les moules à l'armoricaine	16,50 €
<u>Poissons et coquillages</u>	
<b>Sardines à la plancha et pommes de terre grenaille</b> Beurre aux cristaux de sel	19,50 €
<b>Filet de saint pierre snacké</b> Risotto crémeux aux fèves et sauce armoricaine	22,90 €
<b>Duo de de gambas et crevettes poêlées</b> Epinards à la crème et aux raisins	20,50 €
<b>Marmite de la mer</b> Marmite de poisson, de gambas et de coquillages, sauce armoricaine	21,50 €

L'arrivage de nos poissons et coquillages dépend de la marée du jour.

# Bon appétit---Bon appétit---Bon appétit---Bon appétit---Bon appétit---Bon appétit---Bon appétit---Bon appétit--

# La suite



# Les salades composées

La salade New Lodge. 19,50 €

Salade, poulet, chorizo, crudités, crème.

La salade champêtre 19,50 €

Salade, tomates, melon, saumon, jambon de pays, crème de fromage

# Les viandes

Bavette d'aloyau 18,50 €

Ecrasé de pommes de terre (sauce au poivre, roquefort ou forestière)

Tournedos de bœuf 25,50 €

Fricassée de champignons et pommes de terre (sauce au poivre, roquefort ou forestière)

Magret de canard snacké 21,90 €

Ecrasé de pommes de terre

( sauce au poivre, roquefort ou forestière )

Sauce au poivre, sauce au Roquefort et sauce forestière.

# Les burgers

Le burger New Lodge (servi avec des frites maison) 19,50 €

Steak haché, fromage, tomate, oignon, poitrine de porc fumée , salade, frites.

Le Fish burger (servi avec des frites maison) 19,50 €

Galette de poisson maison, fromage, salade, tomate, oignons, sauce armoricaine.

Garnitures: Risotto crémeux, écrasé de PDT, grenaille, légumes du moment.



# **Les Desserts**

NEW LODGE RESTAURANT		Bon appétit			
<u>Les Desserts</u>		pétitBon appétitBon appétitBon appétitBon appétitBon appétit-			
Assiette de fromages affinés.	9,50 €	on appéti			
<b>Assiette gourmande.</b> Ronde des dessets pour les gourmands	11,90 €	3on appétitB			
<b>Fondue de fruits frais</b> au chocolat à la fève de Tonka	10,50 €	appétitI			
Profiteroles à la mandarine	9,50 €	étitBon			
Fraisier pique nique façon tiramisu	9,50 €	Bon app			
Moelleux au chocolat et sa boule de glace	8,50 €	ap			
<b>Brioche croustillante</b> (Fruits de saison et sa boule de glace)	9,50 €	ppétitB			
<b>Trio de crèmes brulées</b> (Caramel beurre salé, vanille, pistache)	8,50 €	Bon appétitBon appétitBon			
Délice de framboises	9,50 €	Bon appé			
palet breton et chocolat		étit			
Supplément crème fouettée ou chocolat.	1,00 €	Воп арр			
Bon appétit					



# Les Coupes glacées

_	1		
1.05	CI	0551	ques
	-	UDDI	9400

Dame blanche	<i>7,00 €</i>
3 boules vanille, crème fouettée et sauce chocolat	
Chocolat Liégeois	<b>7,00 €</b>
2 boules au chocolat et ses morceaux	
1 boule vanille, crème fouettée et sauce chocolat	
Café Liégeois	<b>7,00 €</b>
2 boules au café pur Arabica	
1 boule vanille, crème fouettée et sauce café	
Caramel Liégeois	<b>7,00 €</b>
2 boules au caramel beurre salé	
1 boule vanille, crème fouettée et sauce caramel	
Les fruitées	
Fraise melba	8,00 €
1boule vanille, 1 boule cœur de fraise	
morceaux de fraises fraiches, crème fouettée et coulis de fruits rouges	
Banana split	8,00 €
Banane, 1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, crème fouettée, sauce ch	nocolat.
Les alcoolisées	
Colonel	9,50 €
3 boules citron, vodka	
After eight	9,50 €
3 boules menthe chocolat, Jet 27	