

# Restaurant **Le Végétarium**

**ENTRÉE-PLAT** ou  
**PLAT-DESSERT** **19€**

STARTER-MAIN COURSE  
or MAIN COURSE-DESSERT

**ENTRÉE, PLAT, DESSERT** **24€**

STARTER-MAIN COURSE  
COURSE-DESSERT

## **NOS ENTRÉES • 7,50€**

STARTERS

6 Huitres fines de claire du Morbihan, vinaigre à l'échalote  
*6 Oysters from Morbihan's Bay & shallots vinegar*

Velouté onctueux de courge Butternut et éclats de châtaigne  
*Smooth Butternut velouté & chestnuts sprinkles*

Salade d'endives au roquefort, pomme verte et agrumes  
*Endive salad with roquefort blue cheese, green apple & citrus fruits*

Pastilla de fromage de chèvre, garniture forestière  
*Hot goat cheese pastilla & pan fried mushrooms*

Saumon mariné par nos soins, œuf poché crème légère aux herbes fraîches  
*Home cured salmon & poached egg with herb cream sauce*

## **NOS PLATS • 14€**

MAIN COURSES

Cotriade de poissons et Kig Ha Farz traditionnel ou Version Végétarienne  
*Breton fish stew and its traditional Buckwheat dumpling or Vegetarian Version*

Risotto crémeux aux champignons, copeaux de parmesan  
*Creamy mushroom risotto and parmesan shavings*

Blanquette de veau traditionnelle ou Version Végétarienne  
*Braised veal our way or Vegetarian Version*

Tajine de poulet fermier ou Légumes du moment au citron confit  
*Lemon chicken tajine & green olives or Vegetable tajine with lemon confit*

Plat du jour  
*Dish of the day*

Prix nets & service compris | Net price & tip included



**MAISON YVES ROCHER**

FONDÉE EN 1959

# Restaurant **Le Végétarium**

## **NOS DESSERTS • 7,50€**

DESSERTS

Dégustation de fromages de nos producteurs locaux

*Cheese board featuring produce from local farms*

Café gourmand (supp.1€)

Poire pochée à la camomille Bio, tranche gourmande de pain d'épices

*Camomille poached pear and its ginger bread and butterscoth sauce*

Crème brûlée au parfum du moment

*Crème brulée of the day*

Moelleux au chocolat, crème anglaise

*Chocolate fondant and vanilla custard*

Cheesecake aux agrumes

*Citrus fruits cheesecake*

## **SUR LE POUCE** | QUICK EATS

Lasagnes bolognaises ou Végétariennes ..... 11,50€

*Bolognese lasagnas or Vegetable lasagnas*

Grande assiette de poissons marinés par nos soins ..... 13,50€

*Selection of marinated fish*

Tartine végétarienne ou version croque-monsieur, mesclun et fruits secs ..... 12,50€

*Vegetarian toasted open sandwich or croque-monsieur with salad leaves, raisins & walnuts*

Hamburger végétarien, pommes Pont-Neuf, salade verte ..... 13,50€

*Vegetarian hamburger, Pont-Neuf potatoes, green salad*

## **NOTRE FORMULE ENFANT • 10,50€**

CHILDREN'S MENU

Poulet fermier rôti, pommes frites et salade de saison

*Roast free-range chicken, French fries, seasonal salad*

OU


Lasagnes bolognaises ou Végétariennes

*Bolognese lasagnas or Vegetable lasagnas*

\*\*\*\*\*

Pot de glace (vanille ou fraise) ou Moelleux au chocolat, crème anglaise

*Bucket of ice cream (vanilla or strawberry) or Chocolate fondant and vanilla custard*

 Plats disponibles en continu | Available throughout the day  
Prix nets & service compris | Net price & tip included



**MAISON YVES ROCHER**

FONDÉE EN 1959