

*L'équipe du restaurant VALDYS vous souhaite la bienvenue.  
Nous vous proposons une cuisine saine et gourmande, à base de produits frais et de saison,  
valorisant les produits locaux.*

### **NOS COCKTAILS MAISON** *Préparés minute, à la commande*

<b>Le Frezenn</b> Champagne, liqueur de fraise, fraises de Plougastel	10cl	8,00€
<b>Le Maï Thaï</b> Rhum blanc, rhum brun, fruits exotiques, grenadine, angustura	15cl	8,00€
<b>Le Cosmopolitan</b> Vodka, triplesec, cranberry, jus de citron vert	15cl	8,00€
<b>Le Blue Hawaiï</b> Gin, malibu, curaçao bleu, citron vert	10cl	8,00€
<b>Le Délice des Îles – Sans Alcool</b> Jus d'ananas, passion, mangue, orange, grenadine, citron vert	15cl	6,00€

#### **LES CHAMPAGNES**

Flûte de Champagne, Cuvée Spéciale	10cl	9€
Champagne Cuvée Spéciale	75cl	55€
Champagne Blanc de Blanc	75cl	66€
Champagne Rosé	75cl	68€

#### **LES MISES EN BOUCHE**

Crevettes grises de la pêche locale, 100g	3,50€
3 huîtres N°3	5,00€
6 huîtres N°3	9,50€

#### **LES APÉRITIFS**

Kir vin blanc / Kir Breton	10cl	4,50€	Porto rouge/blanc	4cl	5,00€
Kir Royal	10cl	9,50€	Vodka orange/coca	4cl	6,50€
Ricard	2cl	4,50€	Gin Tonic		6,50€
Malibu ananas / orange		6,50€	Americano Maison	10l	9,00€
Martini blanc/rouge/rosé	4cl	5,00€	Chouchen	4cl	7,00€
Campari – Suze	4cl	5,00€			

#### **LES WHISKIES ET LES RHUMS**

Eddu Silver, Bretagne	4cl	6,50€	Oban 14 ans, West Highlands	4cl	9,50€
Galleg, Bretagne	4cl	6,50€	Nikka, Japon	4cl	9,50€
Armoric, Single Malt, Bretagne	4cl	7,50€	Jack Daniels	4cl	6,50€
Talisker, 12 ans, Île de Skye	4cl	8,50€	Vieux Rhum Diplomatico	4cl	7,50€

#### **LES BIÈRES ET LES CIDRES**

Lefte blonde, pression	25cl	4,00€	Cidre Rosko	33cl	4,50€
Rosko, blonde, blanche, ambrée	33cl	4,50€	Cidre Rosko	75cl	8,50€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

### MENU DU MIDI

Entrée, Plat ou Plat, Dessert – 17€  
Entrée, Plat, Dessert – 21€

#### Entrées

2 entrées au choix

#### Plats

2 plats au choix

#### Desserts

2 desserts au choix

### MENU DU SOIR

Demi-Pension uniquement

#### Entrées

2 entrées au choix

#### Plats

2 plats au choix

#### Desserts

2 desserts au choix

### UNE ENVIE GOURMANDE ?

Faites-vous plaisir en passant à la carte avec un petit supplément.

### MENU SALADE 19,90€

Une grande salade au choix et un dessert du menu au choix.

### LES SALADES

#### **Salade Fraîcheur** 15,90€

Œuf mollet, pousses d'épinards frais, copeaux de parmesan, tomates, champignons, radis croquants, pomme granny, huile de noix et vinaigre de cidre.

#### **Salade Mer** 16,90€

Assortiment de trois poissons, cœur d'artichaut, pommes de terre amandine, salicornes, radis rose, câpres, tomates cerises.

#### **Salade Terre** 15,90€

Ballottine de volaille, asperges, copeaux de parmesan, tomates, croûtons à l'ail, olives noires, sauce caesar

### LES PLATS SUR COMMANDE

Merci de commander 24h à l'avance.  
Prix selon le cours du marché.

Homard bleu des côtes Bretonnes  
ou demi-homard

Buisson de langoustines, cuites au court bouillon

Tourteaux entiers, servis avec une mayonnaise maison

Plateau de fruits de mer composé selon la saison

## LES PLATS À LA CARTE

### LES ENTRÉES

(Supplément demi-pension 4€)

Carpaccio de saumon à la mangue et citron vert, vinaigrette acidulée	9,50€
Tartare de thon au combawa et basilic, duo d'asperges	10,00€
Moelleux de homard et crabe, coulis corsé de la mer	12,00€
~	
Ballottine de foie gras de canard, compotée d'oignons roses de Bretagne	11,00€
Terrine de volaille et langoustine cuits au torchon, émulsion d'herbes fraîches	10,00€
~	
Panaché de tomates d'antan, mozzarella di Bufala AOP, vinaigrette au basilic <i>Végétarien</i>	9,00€

### LES PLATS

(Supplément demi-pension 5€)

Pot au feu de la mer aux petits légumes de saison, sauce safranée	16,00€
Dos de cabillaud en croûte d'algues, émulsion au jus de coquillages	17,00€
Pavé de saumon grillé à l'unilatéral, sauce vierge et légumes croquants	17,00€
~	
La belle entrecôte de 300g grillée, sauce vigneronne, pommes de terre façon du chef	22,00€*
*supplément demi-pension 8€	
Suprême de volaille au jambon cru et tome du pays, crème d'ail	17,00€
~	
Risotto truffé artichauts et jeunes asperges <i>Végétarien</i>	18,00€

### LES DESSERTS

(Supplément demi-pension 3€)

Assiette de fromages bretons, bouquet de salade	8,00€
Fraisier à la fraise de Plougastel et coulis de fruits rouges	7,00€
Ananas flambé, glace martiniquaise	7,00€
After Eight Ganache chocolat au thé vert, crème de menthe	8,00€
Soupes de fruits exotiques, vanille et cannelle	8,00€
Café gourmand	9,00€
Suggestion flûte de champagne avec votre dessert	9,00€

## NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Coquelibio  
Terre et Plumes

Maison Doaré  
Le Roy

Maison Masse  
Chevrerie du Ménez-Hom

## LES BOISSONS

### Les Eaux

	50cl	100cl
Plancoët plate Bretagne	2,00€	3,50€
Vittel	3,00€	4,50€
Contrex		4,00€
Plancoët gazeuse	2,00€	3,50€
Badoit	2,50€	4,00€
San Pellegrino	3,00€	4,00€

### Les Softs

Coca cola	33cl	3,50€
Coca cola zéro	33cl	3,50€
Orangina	33cl	3,50€
Jus de fruit Pampril	33cl	3,50€
Orange, abricot, ananas, tomate, pomme		
Limonade blanche	25cl	3,50€
Perrier	25cl	3,50€
Schweppes	25cl	3,50€
Schweppes agrumes	25cl	3,50€
Ice tea Lipton	33cl	3,50€
Diabolo, menthe, fraise, citron		3,50€

~

### Les Thés

Sélection de thés Dammam	3,00€
--------------------------	-------

~

### Les Infusions

Sélection d'infusions Dammam	3,00€
------------------------------	-------

~

### Les Cafés

Expresso	1,90€	Double expresso	3,00€
Décaféiné	1,90€	Grand crème	3,00€
Ristretto	1,90€	Chocolat chaud	3,00€

~

### Les Digestifs (4cl)

Kreming	5,80€	Elixir d'Armorique	5,80€
Poire sauvage	6,80€	Poire William eau de vie	7,90€
Alguane d'océan	5,80€	Lambig	7,80€
Cognac ABK VSO	9,90€	Bas Armagnac XO	9,90€
Calvados	5,80€	Bailey's crème de Whisky	6,50€
Get 29, Get 31	6,50€		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*