



Restaurant - Traiteur - Le 22 -

CUISINE D'INSPIRATION SAISONNIÈRE

Carte de Printemps 2026

Nous vous proposons un gamme traiteur de plats cuisinées à commander par téléphone au :

02 96 20 80 26

Vous devez ensuite venir sur place récupérer votre commande.

Entrées 10€ :

- Rillettes de maquereaux et achard de légumes
- Confit de Canard et pain brioché
- Gralevax de saumon maison et asperges vertes

Entrées 14€ :

- Tartare de St Jacques de Saint Brieuc, achard de légumes
- Foie gras de canard breton et chutney

Plats 12€ :

- Filet de poulet Français et accompagnements
- Filet de merlu et accompagnements
- Assiette végétarienne "légumes de saison cuits et crus"

Plats 18€ :

- Dos de cabillaud et accompagnements
- Noix de St Jacques de Saint Brieuc et accompagnements
- Andouille de Guémené et accompagnements

Desserts 8€ :

- Fruit de saison, biscuit aux amandes et crème fouettée
- Crèmeux au chocolat, biscuit noisette et pralin d'amande
- Pomme rotie au four, sablé breton et caramel beurre salé



Ile de Bréhat