



# Restaurant - Le 22-

CUISINE D'INSPIRATION SAISONNIÈRE

---

## NOS MENUS

---

*Petit fils d'agriculteur et soucieux de l'héritage que je laisserai à mes deux petits garçons, la plupart des produits que nous travaillons ici sont frais et viennent de Bretagne, ou de France.*

*Car, si travailler la terre est un savoir faire, cuisiner en est un aussi, nous le respectons en proposant une à deux cartes par saison pour suivre au mieux les récoltes et la saisonnalité.*

*Alors oui, ici vous ne trouverez pas de menu "imbattable" qui ne rémunère ni le travail, ni le savoir faire de notre région, ce n'est pas notre philosophie.*

*C'est également avec cette force de conviction que nous avons proposer à la mairie, en 2022, de prendre en charge l'élaboration des repas de la cantine scolaire de l'île de Bréhat.*

*Je vous souhaite un agréable moment,*

*Baud Ludovic*

### Menu Inspiration (Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)

*Plat 20€ - Entrée/Plat ou Plat/Dessert 24€ - Entrée/Plat/Dessert 28€*

- 1 Entrée du moment*
- 1 Filet de poisson frais et ses garnitures*
- 1 Dessert du moment ou 2 boules de glace*

### Menu Bistronomique 38€ (Plats signalés par deux étoiles\*\*).

- 1 Entrée \*\* au choix à la carte*
- 1 Plat \*\* au choix à la carte*
- 1 Dessert \*\* au choix à la carte*

*La commande du dessert doit être prise en début de repas.*

### Menu enfant 12€ (jusqu'à 8/10 ans)

- 1 Filet de Poulet et gratin de pommes de terre Ou*
- 1 Filet de Merlu et gratin de pommes de terre*
- 2 Boules de glace*



# Restaurant - Le 22 -

---

CUISINE D'INSPIRATION SAISONNIÈRE

---

## NOS ENTRÉES

---

*-Foie gras de canard Breton, confit d'oignon de Roscoff  
et chutney d'abricots secs*

16€

*-Gravelax de saumon maison, tzatziki aux algues de Bréhat du  
gaec de Kervilon, légumes croquants au basilic*

16€

*-Carpaccio de Boeuf charolais au pesto, légumes croquants sauce  
au basilic et pignon de pin torréfiés*

16€

*-Salaison maison de filet mignon de porc Français, houmous de  
pois chiche et condiments, falafel libanais\*\**

12€

*-Mozzarella di buffala, tomates anciennes en salade et crumble à  
l'ail et aux herbes \*\**

12€

*-Filets de Sardine marinées au basilic, sucrose façon salade César à  
la crème d'anchois, tomates cerises séchées et croutons\*\**

12€

*Ile de Bréhat*





# Restaurant - Le 22 -

CUISINE D'INSPIRATION SAISONNIÈRE

---

## NOS PLATS

---

*-Filet de Bœuf Français à la plancha, gratin dauphinois maison et jus corsé au cognac*

30€

*(Facon Rossini, supplément tranche de foie gras poêlée +6€)*

*-Noix de Saint jacques de Saint Briec snackées, taglioni à l'encre de seiche, tomates cerise séchées et crème de basilic*

26€

*-Cabillaud en filet rôti, purée de pomme de terre, julienne de courgettes, confit de poivrons et crème à la laitue de mer\*\**

24€

*-Poulet Français en filet, risotto au parmesan, fine ratatouille et pesto rosso de tomates cerises \*\**

22€

*-Andouille de Guemené grillée, sarrasin cuisiné à la moutarde à l'ancienne et huile verte \*\**

22€

*-Proposition végétarienne, nos garnitures de saisons \*\**

18€

*-Homard Breton rôti, assortiment de légumes crus et cuits de saison, sauce légère infusée au Madras*

*(Selon arrivage : Armement Yann-Morganne / Pors Even)*

70€



*Ile de Bréhat*



# Restaurant - Le 22 -

CUISINE D'INSPIRATION SAISONNIÈRE

---

## NOS DESSERTS

---

*-Pomme rôtie au beurre, sablé breton maison, crème chantilly et  
glace caramel au beurre salé \*\**

10€

*-Finger au chocolat, pralin d'amande, biscuit chocolat-noisette et  
glace au chocolat \*\**

10€

*-Confit d'abricot rôti, biscuit tendre  
aux amandes, glace à la vanille gousse et tuiles au miel\*\**

10€

*-Gâteau de crêpes à la vanille, brisure d'amandes torréfiées,  
caramel au beurre salé et glace au caramel \*\**

10€