



# 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.*

*C'est également avec cette philosophie que nous avons proposé 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)

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

- 1 Entrée du moment*
- 1 Poisson du jour et ses garnitures*
- 1 Dessert du moment*

### 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 "Domaine de Lanvaux", crumble à la châtaigne et chutney de figues*

16€

*-Gravelax de saumon maison, tzatziki aux algues de Bréhat, légumes croquants au vinaigre de cidre*

16€

*-Salaison maison de filet mignon de porc, tranche d'aubergine rôti, condiment feta, tomates séchées et pignon de pin\*\**

12€

*-Filets de Sardine marinées, salade de mâche, légumes croquants, sauce douce au curry et pain noir \*\**

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 Brieuc snackées, taglioni à l'encre de seiche, céleri confit au miel et crème de chorizo*

26€

*-Cabillaud en filet rôti, purée de pomme de terre et choux fleur, noisettes torréfiées et pesto d'épinards\*\**

22€

*-Poulet Français en filet, risotto au parmesan, pleurotes à l'ail et émulsion de moutarde \*\**

22€

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

22€



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  
sans gluten et glace au chocolat \*\**

10€

*-Figs violettes bio cuites au miel, biscuit tendre  
à la châtaigne, glace à la vanille et tuiles au miel\*\**

10€