

# *La Vie est Belle*



## *Restaurant et Bar*

02.97.78.14.72

3, PLACE GUSTAVE LE FLOCH

56270 Ploemeur

*Retrouvez-nous sur Facebook & Instagram*

La Vie est Belle Lomener

Ou sur

[www.lavieestbelle-lomener.fr](http://www.lavieestbelle-lomener.fr)

## Menu 28 € (Entrée, Plat et Dessert)

(Servi uniquement le midi du lundi au vendredi et hors jours fériés)  
23.50€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert

## Menu 36 € (Entrée, Plat et Dessert)

(Servi uniquement le soir, week-ends et jours fériés)

## Menu Enfant 16 €

Boisson (diabolo ou Breizh soda), Viande ou Poisson et purée, Glace ou dessert du jour

## Fruits de Mer

	Quantité	
Huitres creuses N°3	6	12€
De la Baie de Cancale	9	17€
	12	21€
Assiette de langoustines mayonnaise (Environ 350 gr)		28€
Duo de langoustines (Environ 200 gr) et huitres (4)		24€
Araignée/ Tourteau, mayonnaise		16€
Le bol de Bulots (300 gr)		9€
Le bol de Bigorneaux (300 gr)		9€
Assiette du port (½ Crabe ou araignée selon arrivage, langoustines, 4 huitres, bulots, bigorneaux, crevettes)		33€
Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes) (1 Crabe/ araignée selon arrivage, langoustines, 8 huitres, bulots, bigorneaux, crevettes)		58€

\*Tous nos produits sont frais. L'approvisionnement dépend des cours et des arrivages en criée.

## Entrées

Céviché de poisson du moment, crème de Noix de coco et pousses sauvages de nos côtes	14€ / 22€ en plat
Déclinaison de Thon aux agrumes et gomasio	14€
Foie gras de Canard « maison », gelée au Porto rouge et chutney de fruits	17€

\*Liste des allergènes sur demande

## Nos Salades

### La Grazu

Salade mêlée, tomates cerises, haricots verts, anchois marinés, saumon gravlax mariné à la betterave, saumon fumé « Maison », pommes de terre et Gomasio

19€

### La Buddha bowl

Salade mêlée, tomates cerises, lentilles, haricots verts, petits pois, wakamé, radis, pois chiches, feta, concombre et Quinoa

18€

## Nos Poissons

Sole meunière « Tradition »  
(Environ 300/400gr)

35€

Retour de la Criée

25€

Noix de Saint Jacques, Risotto au Kari-Gosse et écume iodée au parfum de Truffes

27€

Dos de Bar, sauce vierge, écrasé de pommes de terre aux olives

25€

## Nos Viandes

Tartare de bœuf (au couteau) préparé et pommes frites fraîches

18€

Quasi de Veau, jus corsé aux agrumes et mousseline de patate douce

22€

Ris de Veau aux champignons, échalote confite et pommes grenailles

26€

Cœur de filet de bœuf, jus corsé façon Bourguignonne  
et écrasé de pommes de terre aux herbes

29€

## Desserts

La Sélection de fromages de la Laiterie de Kerguillet  
Accord Fromages et Whiskies

8.50€

16€

Parfait glacé, fraîcheur d'agrumes

9€

Pavlova aux fruits rouges

9€

Délicieux Tonka, caramel et chocolat au lait

9€

Moelleux chocolat, cœur coulant pistache

9€

Suggestion du pâtissier

9€

\*Liste des allergènes sur demande/ Nos prix sont affichés en TTC

	12 CL	37.5CL	75 CL
<i>Champagnes</i>			
Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs Vintage	12.00€		79.00€
Veuve Clicquot			90.00€
Perrier Jouet Blanc			99.00€
Perrier Jouet Rosé « Belle Epoque » Millésimé			189.00€
<i>Blancs</i>			
<u>Loire</u>			
AOP Valencay, Domaine Gibault	5.00€	19.00€	31.00€
AOC Quincy, Jacques Rouzé	5.50€		34.00€
AOP Menetou-Salon, Clément « Classique »			42.00€
<u>Côte de Gascogne</u>			
IGP Côtes de Gascogne Moelleux, Plaimont « XVIII Saint-Luc »	4.50€		28.00€
<u>Bourgogne</u>			
AOC Chablis, Regnard « Saint Pierre »	9.00€	26.00€	51.00€
AOP Meursault, Château de Meursault			98.00€
<u>Languedoc Roussillon</u>			
IGP St Guilhem le Désert, Fonjoia « Chardonnay L'Homme Réserve »	4.50€		28.00€
VDF Chardonnay, Jeff Carrel « Pas vu, pas pris » 			32.00€
<i>Rosés</i>			
IGP Ile de Beauté, Domaine Casa Rossa			26.00€
AOP Côtes du Roussillon, J. D'Oriola « Gris-Gris Vin Porte bonheur »	5.00€		31.00€
AOC Côte de Provence « Les jolies Filles, Prestige »			32.00€
IGP du Var, Breban « L'Arnaude »	5.00€		31.00€
AOP Provence, Château Castel des Maures 			32.00€
<i>Rouges</i>			
<u>Loire</u>			
AOC Saumur Champigny, Les Valengenetis			27.00€
IGP Pinot Noir de Loire, Réthoré Davy « Chapitre »	4.80€		30.00€
AOP St Nicolas de Bourgueil, Vignoble de La Genetière	5.00€	19.00€	31.00€
<u>Côtes du Rhône</u>			
AOP Côtes du Rhône Village Plan de Dieu, CJVT	4.80€		30.00€
AOC Crozes Hermitage, Cave de Tain			39.00€
AOP Chateauneuf Du Pape, Domaine Font de Courtedune			54.00€
<u>Bourgogne</u>			
AOP Bourgogne Côte d'Or, Château de Marsannay	9.00€		54.00€
AOP Ladoix, Château de Meursault « Les Chaillots »			55.00€
<u>Languedoc Roussillon</u>			
AOP Corbières, Château de Luc 			31.00€
AOP Pic Saint Loup, La Vigne du Loup			36.00€
<u>Bordeaux</u>			
AOP Saint Emilion, Château Vieux Verdot	6.50€	22.00€	38.00€
AOP Puisseguin Saint-Emilion, Château Fongaban 			42.00€
AOP Saint-Estephe, Tour de Pez « L'Eclat »			51.00€
AOP Margaux, Château Barron de Brane Henri Lurton			68.00€
<u>Vin d'ailleurs</u>			
Espagne, DOC Rioja, Arjona	4.50€		28.00€
Chili, DO Valle Central, Tarapaca « Carmenere »			31.00€

Badoit & Evian (0.5 Cl) 5.00€  
 Badoit & Evian (1L) 6.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
 Consommez avec modération.