

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

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 (soda ou jus de fruits), 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) | | 26€ |
| Duo de Langoustines (Environ 200 gr) et Huitres (4) | | 24€ |
| Araignée/ Tourteau, mayonnaise | | 16€ |
| Le bol de Bulots (300 gr) | | 11€ |
| Le bol de Bigorneaux (300 gr) | | 11€ |
| 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 ou Araignée selon arrivage, Langoustines, 8 Huitres, Bulots, Bigorneaux, Crevettes) | | 66€ |

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

Entrées

| | |
|--|-------------------|
| Saumon fumé par nos soins, Blinis et crème acidulée aux herbes fraîches | 14€ |
| Ravioles de Crustacés, fondue de Poireaux et Kari-Gosse | 15€ |
| Céviché de poisson du moment, crème de noix de Coco et pousses sauvages de nos côtes | 14€ / 22€ en plat |
| Palourdes des Glénans farcies et grillées | 18€ |
| Foie gras de Canard « maison », compotée de Poires et Raisins aux épices | 19€ |

*Liste des allergènes sur demande

Nos Poissons

| | |
|---|-----|
| Sole meunière « Tradition » (Environ 300/400gr) | 35€ |
| Retour de la Criée | 27€ |
| Filet de Lieu jaune nacré, palets de Pommes de terre confits, émulsion d'agrumes | 27€ |
| Dos de Bar sauvage, poêlée de Champignons et Châtaignes dorées, beurre de Noisettes | 26€ |

Nos Viandes

| | |
|---|-----|
| Lard croustillant, cueillette d'automne, jus parfumé et Potimarron rôti | 22€ |
| Magret de Canard aux agrumes et Pommes fondantes au thym | 26€ |
| Ris de Veau croustillant et Langoustines, jus terre et mer | 26€ |
| Cœur de filet de Bœuf flambé aux poivres et pommes « Duchesse » au parfum de Truffes | 29€ |

Desserts

| | |
|---|-------|
| La Sélection de Fromages de la Laiterie de Kerguillet | 8.50€ |
| Accord Fromages et Whiskies | 16€ |
| Vacherin glacé à la Mandarine Impériale | 9€ |
| Délice Butternut et crémeux Noisettes, biscuit Sarrasin | 9€ |
| Le « Mont-Blanc » du pâtissier | 9€ |
| Moelleux Chocolat, cœur coulant Pistache | 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€ |
| Quincy (référence à demander) | | | 37.00€ |
| 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, Fonjoya « 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€ |
| Italie, Toscana, L'Angelo | | | 32.00€ |

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

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