

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 29 € (Entrée, Plat et Dessert)

(Servi uniquement le midi du lundi au vendredi et hors jours fériés)
24.00€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu 38 € (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	12.00€
De la baie de Cancale	9	17.00€
	12	21.00€
Assiette de Langoustines mayonnaise (Environ 350 gr)		28.00€
Duo de Langoustines (Environ 200 gr) et Huitres (4)		26.00€
Araignée/ Tourteau, mayonnaise		18.00€
Le bol de Bulots (300 gr)		13.00€
Le bol de Bigorneaux (300 gr)		13.00€
Assiette du port (½ Crabe ou Araignée selon arrivage, Langoustines, 4 Huitres, Bulots, Bigorneaux, Crevettes)		38.00€
Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes) (1 Crabe ou Araignée selon arrivage, Langoustines, 8 Huitres, Bulots, Bigorneaux, Crevettes)		76.00€

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

Entrées

Saumon fumé par nos soins, Blinis de sarrasin, écume de crème acidulée, caviar des champs	15.00€
Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, émulsion Mangue et Fruits de la Passion	16.00€
Salade de Langoustines, vinaigre de Framboises, mesclun de jeunes pousses, cœur d'artichaud	19.00€
Foie gras de Canard « maison », confie d'oignons rouges, chutney de Poires caramélisées aux épices	19.00€

*Liste des allergènes sur demande

Nos Poissons

Sole meunière « Tradition » (Environ 300/400gr)	36.00€
Dos de Bar sauvage, bisque de crustacés, tombée d'Épinards frais et Roquettes, jeunes légumes glacés	29.00€
Retour de la Criée	28.00€
Noix de Saint-Jacques snackées, riz vénéré à l'encre de Seiche, émulsion aux agrumes et Miso blanc	28.00€
Médallions de Lotte nacrés, émulsion de Chorizo, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches	26.00€
Céviché de Bar sauvage, crème de Noix de coco et pousses sauvages de nos côtes	24.00€

Nos Viandes

Tartare de Bœuf au couteau, pommes frites fraîches	20.00€
Ris de Veau et Langoustines, jus terre et mer	26.00€
Carré d'Agneau en croûte d'herbes fraîches, Polenta croustillante, jus corsé au Thym	27.00€
Cœur de filet de Bœuf, jus corsé façon vigneronne et pommes « Duchesse » au parfum de Truffes	29.00€

Desserts

La Sélection de Fromages de la Laiterie de Kerguillet	11.00€
Accord Fromages et Whiskies	18.00€
Pavlova aux Fruits Rouges	9.00€
Savarin Fruit de la Passion, chocolat blanc et fève Tonka	9.00€
Inspiration du Pâtissier au fil de la saison et des fruits	9.00€
Moelleux Chocolat, cœur coulant Pistache	9.00€

	12 CL	37.5CL	75 CL
<i>Champagnes</i>			
Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs Vintage	13.00€		82.00€
Veuve Clicquot			94.00€
Perrier Jouet Blanc			109.00€
Perrier Jouet Rosé « Belle Epoque » Millésimé			219.00€

Blancs

<u>Loire</u>			
AOP Valencay, Domaine Gibault	5.00€	19.00€	31.00€
Quincy (référence sur demande)	6.00€		42.00€
AOP Menetou-Salon, Clément « Classique »			42.00€
<u>Côte de Gascogne</u>			
IGP Côtes de Gascogne Moelleux, Plaimont « XVIII Saint-Luc »	4.50€		29.00€
<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€		29.00€
VDF Chardonnay, Jeff Carrel « Pas vu, pas pris » 			34.00€

Rosés

IGP Ile de Beauté, Domaine Casa Rossa			28.00€
AOP Côtes du Roussillon, J. D'Oriola « Gris-Gris Vin Porte bonheur »	5.00€		31.00€
AOC Côte de Provence « Les jolies Filles, Prestige »			34.00€
IGP du Var, Breban « L'Arnaude »	5.00€		31.00€
AOP Provence, Château Castel des Maures 			32.00€

Rouges

<u>Loire</u>			
AOC Saumur Champigny, Les Valengenetis			27.00€
IGP Pinot Noir de Loire, Réthoré Davy « Chapitre »	5.00€		31.00€
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	5.00€		31.00€
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€		56.00€
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 »			56.00€
AOP Margaux, Château Barron de Brane Henri Lurton			72.00€
<u>Vin d'ailleurs</u>			
Espagne, DOC Rioja, Arjona	5.00€		31.00€
Italie, Toscana, L'Angelo			31.00€

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

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