

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)

Hors carte, voir « Menu du jour »
(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)

Hors carte, voir « Menu du jour »
(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

	<i>Quantité</i>	
Huitres creuses N°3	6	12.00€
De la Ria d'Étel	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.

*Liste des allergènes sur demande

Nos Entrées

Suggestion du Chef	15.00€
Saumon fumé par nos soins, variation de Pickles, émulsion Noisettes et Fruits de la Passion	16.00€
Ceviche de Bar sauvage, crème de Noix de Coco et pousses sauvages de nos côtes	17.00€
Foie gras de Canard « Maison », Poire au Muscat et sa gelée aux Epices	19.00 €

Nos Poissons


Ceviche de Bar sauvage, crème de Noix de Coco et pousses sauvages de nos côtes	24.00€
Retour de la Criée	28.00€
Filet de Bar sauvage, grillé sur peau, tombée d'Epinars frais, variation de légumes d'automne sauce « beurre blanc » aux agrumes	29.00€
Sole meunière « Tradition » (Environ 300/400gr)	36.00€

Nos Viandes

Suggestion du Chef	22.00€
Magret de Canard au Porto rouge et variation de légumes rôtis de saison	27.00€
Ris de Veau, sauce aux Morilles, Pomme fondante, cueillette des sous-bois	29.00€
Cœur de filet de Bœuf, jus corsé façon « Vigneronne », écrasé de Pommes de terre au parfum de Truffes	29.00€

Nos Desserts

Trio de Fromages du moment	12.00€
Accord Fromages et Whisky	19.00€
Pavlova aux Fruits Rouges	9.50€
Inspiration du pâtissier au fil de la saison et des fruits	9.50€
Moelleux au Chocolat, cœur coulant Pistache	9.50€

	12 CL	37.5CL	75 CL
<i>Champagnes</i>			
Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs Vintage	13.00€		82.00€
Veuve Clicquot			109.00€
Perrier Jouet Rosé « Belle Epoque » Millésimé			219.00€
<i>Blancs</i>			
<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€
<i>Rosés</i>			
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€
<i>Rouges</i>			
<u>Loire</u>			
AOC Saumur Champigny, Les Valengetets			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€	44.00€
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.