

# *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 32.00 € (Entrée, Plat et Dessert)

Hors carte, voir « Menu du jour »  
(Servi uniquement le midi du lundi au vendredi et hors jours fériés)  
27.00€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert

## Menu 42.00 € (Entrée, Plat et Dessert)

Hors carte, voir « Menu du jour »  
(Servi uniquement le soir, week-ends et jours fériés)

## Menu Enfant 19.00 €

Viande ou Poisson et écrasé de pommes de terre ou frites fraîches ou légumes,  
glace ou dessert du jour

## Fruits de Mer

Huîtres creuses N3 de la rivière Etel	Les 6 :	15.00€
	Les 9 :	19.00€
	Les 12 :	22.00€
Huîtres plates N3 de la rivière Etel	Les 6 :	18.00€
	Les 9 :	23.00€
	Les 12 :	28.00€
Langoustines (environ 300g) calibre 25/35, Mayonnaise « Maison »		29.00€
Araignée 400/700g		18.00€
Araignée 800g		22.00€
Duo Huitres et Langoustines (3 huitres creuses, 1 huitre plate, 200g de Langoustines)		28.00€
Assiette de Bulots (environ 300g), Mayonnaise « Maison »		14.00€
Assiette de Bigorneaux (environ 300g), mayonnaise « Maison »		15.00€
Assiette du port		44.00€
(1/2 Araignée, 3 Huîtres Creuses, 1 Huître Plate, Bigorneaux 150 G, Bulots 150g, Crevettes Roses 150g, Langoustines 25/35 200g)		
Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes)		88.00€
(1 Araignée, 6 Huîtres creuses N3, 2 Huîtres Plates N3, Bigorneaux 300g, Bulots 300g, Crevettes roses 300g, Langoustines 400g)		

(Tous nos fruits de mer dépendent des conditions d'arrivage, liées à la météo et à la saison,  
et sont donc susceptibles de manquer)

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

## Nos Entrées

Saumon Gravelax, Verveine d'Agrumes, Pickles et pop-corn de Sarrasin grillés	16.00€
Royal d'Araignée de mer, rémoulade de Céleri et fraîcheur Pamplemousse	19.00€
« Céviche » de Bar sauvage, crème de Noix de Coco, pousses sauvages et noisettes	20.00€
Foie Gras de Canard, gelée claire et brioche au Sarrasin « maison »	21.00€
Salade plat « La Vie est Belle » <i>(Poulet rôti curry breton, croutons, tomates, concombres, oeuf dur, pois gourmand, raisins de Corinthe, vinaigrette huile d'olives, miel et moutarde à l'ancienne)</i>	24.00€

## Nos Poissons

« Céviche » de Bar sauvage, crème de Noix de Coco, pousses sauvages de nos côtes et garniture de légumes	27.00€
Médallions de Lotte nacrés, Bouillon de Crustacés au Kari-Gosse	28.00€
Dos de Bar sauvage, sauce vierge et variation de Légumes	28.00€
Retour de criée	29.00€
Sole « Meunière » Tradition ( <i>environ 300g</i> ) et pommes « Vapeur »	36.00€
Belle Sole « Meunière » Tradition ( <i>environ 400g</i> ) et pommes « Vapeur »	46.00€
Homard entier grillé ( <i>Environ 800g</i> ), flambé Cognac, Crème d'Estragon, petits légumes	68.00€

*(Tous nos fruits de mer ou poissons dépendent des conditions d'arrivée, liées à la météo et à la saison, et sont donc susceptibles de manquer)*

## Nos Viandes

Tartare de Bœuf, Pommes frites fraîches et Mesclun	24.00€
Canon de Veau « snacké », jus corsé, mille feuilles de pommes de terre au Romarin	26.00€
Cœur de Filet de Bœuf, jus corsé, pommes fondantes	31.00€

# Nos Desserts

Irish Coffee ou Jamaïcain Coffee	9.00€
Inspiration de la Pâtissière au fil de la saison	11.00€
Moelleux au Chocolat, cœur coulant à la Pistache	11.00€
Vacherin Glacé, Verveine, Framboises et Citron vert	11.00€
Sélection de Fromages de la Laiterie de Kerguillet	12.00€
Accord Fromages et Whisky	19.00€

# Nos Glaces (selon saison)

Pêche Melba	9.00€
Fraises Melba	9.00€
Dame Blanche	9.00€
Chocolat / Café Liégeois	9.00€
« La Vie est Belle »	10.00€

Coupe 1 boule      **3.00€**

Coupe 2 boules      **6.00€**

Coupe 3 boules      **8.00€**

*Supplément Crème Fouettée : 1.00€*

*Parfums de Glaces : Chocolat noir, Chocolat blanc, Caramel, Café, Vanille, Pistache, Framboise-Meringuée et Menthe-Chocolat*

*Parfums de Sorbets : Citron vert, Cassis, Passion, Fraise et Framboise*

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

# La Vie est Belle

— Port de Lomener —

## Carte des Vins et Boissons

### Les Champagnes et Petillant

	<u>10 CL</u>	<u>37.5 CL</u>	<u>75 CL</u>
BOUVET Saphir LADUBAY	7.50€		42.00€
Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs	14.00€		82.00€
Veuve Clicquot Ponsardin			119.00€
Ruinart Brut « R de Ruinart »			114.00€
Ruinart Blanc de Blancs			154.00€
Perrier Jouët Rosé 2006/2008 « Belle Epoque »			239.00€

### Cocktails

Mojito « Classico » (25 cl)	9.00€	Virgin Mojito (25 cl)	7.00€
Planteur (25 cl)	9.00€	Virgin Planteur	7.00€
Spritz	9.00€	Ti-punch	9.00€
Caïpirinha	9.00€	Caïpiroska	9.00€
Moscow Mule	9.00€	Jamaïcain Mule	9.00€
Americano	8.00€	La Vie est Belle	9.00€

### Apéritifs, Anisés et Vins cuits

Kir (10cl) Cassis, Mûre, Pêche, Cerise, Violette, Pamplemousse, Framboise	4.80€
Kir pétillant (10cl) Cassis, Mûre, Pêche, Cerise, Violette, Pamplemousse, Framboise	7.50 €
Kir Royal (10cl) Cassis, Mûre, Pêche, Cerise, Violette, Pamplemousse, Framboise	14.00€
Ricard (2cl), Mauresque, Perroquet, Tomate	3.50€
Martini blanc, Martini rouge, Campari, Suze (5cl)	5.00€
Porto Rouge, Porto Blanc (10cl)	5.00€

# Les Vins Blancs

<u>Loire</u>	<u>12 CL</u>	<u>37.5 CL</u>	<u>75 CL</u>
AOP Valençay « Domaine Gibault »	5.00€	19.00€	30.00€
Quincy « référence sur demande »	6.50€		40.00€
AOP Menetou Salon « Domaine Clément »			46.00€
AOC Pouilly Fumé de Ladoucette		34.00€	62.00€

## Côtes de Gascogne

IGP Côtes de Gascogne Moelleux « XVIII St Luc »	4.80€		29.00€
---	-------	--	--------

## Bourgogne

AOC Chardonnay Régnard			39.00€
Chablis AOC Regnard « Domaine St Pierre »	10.00€	29.00€	56.00€
AOC Mâcon Réserve Personnelle Régnard			47.00€
AOC Santenay « Sous la Roche »		36.00€	64.00€
AOP Meursault, Château de Meursault			98.00€
AOC Beaune 1 <sup>er</sup> crû « Les Grèves »			118.00€

## Languedoc Roussillon

IGP St Guilhem Le Désert Chardonnay « L'homme »	5.00€		30.00€
VDF BIO Chardonnay « Pas vu Pas pris »			36.00€

# Les Vins Rosés

	<u>12 CL</u>	<u>37.5 CL</u>	<u>75 CL</u>
IGP Ile de Beauté « Domaine Casa rossa »	4.80€		29.00€
AOP Côtes de Roussillon « Gris-gris »			32.00€
IGP Var Breban « L'Arnaude »	5.50€		32.00€
AOC Côtes de Provence « Les Jolies Filles »			34.00€
AOP Côtes de Provence BIO « Castel des Maures »			34.00€
AOC Côtes de Provence « Première Cuvée »			39.00€

(Millésimes sur demande)

# Les Vins Rouges

<u>Loire</u>	<u>12cl</u>	<u>37.5cl</u>	<u>75cl</u>
AOC Saumur Champigny « Les Valengenets »	5.00€		30.00€
IGP Pinot noir « Réthoré Davy »	5.50€		32.00€
AOP St Nicolas de Bourgueil « La Genetière »	5.50€	20.00€	32.00€
AOC Sancerre Rouge Grande Cuvée « Comte LAFOND »			58.00€

## Côtes du Rhône

AOP Côtes du Rhône Village « Plan de Dieu » CJVT	5.50€		32.00€
AOC Crozes- Hermitage « Cave de Tain »			42.00€
AOP Châteauneuf du Pape « Domaine de Courtedune »			62.00€

## Bourgogne

AOC Pinot Noir Régnard			39.00€
AOC Macôn « Réserve Personnelle » Régnard			47.00€
AOP Pinot Noir Château de Marsannay			58.00€
AOP Ladoix, Château de Meursault « Les Chaillots »			68.00€
AOC ALOXE CORTON « Domaine Régnard »			118.00€
AOC Nuits St Georges 1 <sup>er</sup> crû « Régnard »			182.00€

## Languedoc Roussillon

AOP Bio Corbières « Château de Luc »			34.00€
AOP Pic St Loup « La Vigne du loup »			38.00€

## Bordeaux

AOP Saint Emilion Château Vieux VERDOT	8.00€	24.00€	46.00€
AOP Puisseguin Saint-émilion BIO Château FONGABAN			44.00€
AOP Saint Emilion « Le Dragon de Quintus »			138.00€
AOP Saint Estephe « Tour de Pez l'Eclat »			65.00€
AOP Margaux Château Baron de Brane			82.00€
AOP Margaux Château Cantenac Brown			186.00€
AOP Saint Julien Château du Glana			168.00€
AOP Saint Julien Petit Ducru de DUCRU MAUCAILLOU			98.00€
AOP Pauillac Château Grand Puy Ducasse			142.00€
AOP Pomerol Château L'Enclos			118.00€

## Vins d'Ailleurs

Espagne DOC RIOJA Arjona	5.50€		32.00€
Italie Toscana « L'Angelo »	5.00€		30.00€
Italie Toscana « Tenute Del Barone »			48.00€

## Whiskies (4 CL)

Talisker 10 ans	14.00€	Dalwhinnie 15 ans	14.00€
Oban 14 ans	14.00€	Craganmore 12 ans	14.00€
Lagavulin 8 ans	18.00€	Lagavulin 16ans	22.00€
Glenkinchie 12 ans	14.00€	Laphroaig 10 ans	12.00€
Aberlour 12 ans	12.00€	Cardhu 12 ans	10.00€
Ardberg 5 ans	9.00€	Ardberg 10 ans	12.00€
Bowmore 12 ans	9.00€	Balvenie 12 ans	12.00€
Chivas 12 ans	12.00€	Dalmore 12 ans	18.00€
Paddy	9.00€	Jameson	9.00€
Jack Daniels	10.00€	Knockando 12 ans	12.00€
J&B, Ballantines	8.00€		

(Sup. Soda ou Jus de fruits 3.00€)

## Les Rhums (4 CL)

Havana Club 3 ans	9.00€	Havana Especial Ambré	9.00€
Havana 7 ans	14.00€	Zacapa 23 ans	19.00€
Don Papa	11.00€	Diplomatico	11.00€
Eminente Ambar 3 ans	14.00€	Eminente Reserva 7 ans	17.00€
Trois Rivières	8.00€		

## Digestifs, Eaux de Vie et Liqueurs

Get 27, Get 31 (5cl)	8.00€	Menthe Pastille (5cl)	8.00€
Baileys (5cl)	8.00€	Amarante (5cl)	8.00€
Cognac VSOP (4cl)	11.00€	Cognac XO (4cl)	16.00€
Armagnac (4cl)	9.00€	Cointreau (4cl)	8.00€
Grand Marnier Cordon R. (4cl)	8.00€	Calvados VSOP (4cl)	9.00€

## Eaux Minérales

Evian/Badoit (1L)		6.50€
Evian/Badoit (0,5 L)		5.50€
Plancoët/ Plancoët Fines bulles (1 L)		6.50€

## Boissons chaudes

Expresso	2.80€	Double Expresso	4.20€
Décaféiné	2.80€	Crème	3.00€
Thés Jasmin, Ceylan, Earl Grey, Fruits rouges, Rooibos, Vert, Vert-menthe		4.60€	
Infusions Verveine, Verveine Menthe, Tilleul, Tilleul Menthe		4.60€	

(L'abus d'alcool est dangereux. Consommez avec modération.)