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 24.50 € (Entrée + Plat ou Plat + Dessert)

Hors carte, voir « Menu du jour »

(Servi uniquement le midi du lundi au vendredi et hors jours fériés)

29.50€ Entrée, Plat et 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

Chaque semaine, en complément de la carte, le Chef et son équipe vous présentent leurs spécialités, mettant en avant une sélection de produits de qualité provenant de notre région.

Marke : Blanquette de Veau à l'ancienne, riz pilaf	22.90€
Mercresc: Cotriade de Poissons de nos côtes, bouillon Kari-Gosse	21.90€
Jeule: Joues de Porc braisées au Cidre et Pommes caramélisées	21.90€
Vendrede : Navarin de Crustacés à l'Armoricaine	23.90€
Sameli: Boeuf Bourguignon « Tradition »	22.90€
Dimanche : Le Poulet rôti fermier, frites fraîches « Maison » au blanc de bœuf	22.90€

Fruits de Mer

Huîtres creuses N3 de la rivière Etel	Les 6 : Les 9 : Les 12 :	15.00€ 19.00€ 22.00€
Langoustines (environ 300g) calibre 25/35, Mayonnaise « Maison »		28.00€
Duo Huîtres et Langoustines (4 Huîtres creuses, 200g de Langoustines)		27.00€
Araignée/Tourteau (selon arrivage)		19.00€
Assiette du port (1/2 Araignée, 5 Huîtres Creuses, Crevettes Roses 150g, Langoustines 25/35 200g)		44.00€
Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes) (1 Araignée, 10 Huîtres creuses N3, Crevettes roses 300g, Langoustines 400g)		88.00€

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

Nos Entrees

Tarte Tatin de légumes confits et garniture forestière	13.00€
Saumon fumé par nos soins, salsa végétale aux Algues	17.00€
Palourdes farcies	17.00€
Pressé de Foie gras de Canard « Maison », confit d'Oignons au Cidre, Poire rôtie au Miel	19.00€
Brioche perdue au Thym croustillant, noix de Saint-Jacques snackées et émulsion de Corail	21.00€

Nos Poissons

Médaillons de Lotte de nos côtes, émulsion au Cidre, Sarrasin grillé, Butternut et Noisettes	26.00€
Filet de Bar, poêlée de Champignons, Fenouil confit aux Agrumes	28.00€
Risotto de noix de Saint-Jacques au parfum de Truffes	28.00€
Sole « Meunière » Tradition (environ 300g)	36.00€

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

Nos Viandes

Magret de Canard rôti au Miel et agrumes, Pommes « Duchesses » aux Herbes fraiches	25.00€
Noisette d'Agneau, « Mille-feuille » de Pommes de terre au Thym	26.00€
Ris de Veau au parfum de Morilles, Pommes Cocottes et variation de légumes racines	26.00€
Cœur de filet de Bœuf, Echalotes confites au Cassis et Pommes frites fraiches au blanc de Bœuf	31.00€

Tous nos plats peuvent être garnis de frites fraîches « Maison » au blanc de bœuf ou en supplément. *Liste des allergènes sur demande/ Nos prix sont affichés en TTC



Irish Coffee ou Jamaïcain Coffee	9.00€
Pavlova aux agrumes	11.00€
Moelleux au Chocolat, cœur coulant à la Pistache	11.00€
Retour des Iles	11.00€
Déclinaison Chocolat et Praliné	11.00€
Sélection de Fromages de la Laiterie de Kerguillet	12.00€
Accord Fromages et Whisky	19.00€

Nos Elaces

Fruit Melba	9.00€
Dame Blanche	9.00€
Chocolat / Café Liégeois	9.00€
« La Vie est Belle »	9.00€

(1 boule de glace chocolat blanc, 1 boule de framboise-meringuée, coulis fruits rouges, fruits rouges frais, crème fouettée et noisettes torréfiées)

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