


la Carte



Les Entrées



-  Galipettes farcies au Fromage frais, ail et fines herbes 8€
- Trilogie de Croquilles d'Escargots de Mouliherne 12€
- Gravlax de Saumon aux 5 épices 14€
- Terrine de Foie Gras du chef, chutney d'oignons 18€

Les Plats



-  Risotto crémeux aux Shiitake 12€
- Pièce du Boucher, Frites Maison, salade 15€
- Burger du Chef, Frites Maison (pain du boulanger, steak ) 16€
- Camembert rôti, Grenailles, Jambon cru 16€
- Truite Meunière entière désarêtée, julienne de légumes 17€
- Souris d'Agneau confite thym et miel, Grenailles 26€

Les Desserts



- Assiette de Fromages Français 8€
- Crème Brulée au Cointreau 7€
- Crèmeux Chocolat Tonka, Biscuit Breton 7€
- Baba au Rhum 7€
- Poire pochée aux épices et son Crumble 7€

Les plats (Fait Maison) sont élaborés sur place à partir de produits bruts

les prix sont TTC et Service compris

les Menus

Menu Pelican

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€

Entrée + Plat + Dessert 25€



- Galipette farcie au Fromage frais ail et fines herbes
- Entrée du Moment



- Pièce du Boucher, Frites Maison, salade
- Plat du Moment



- Crème Brulée au Cointreau
- Dessert du Moment

Boisson non comprise

Menu Enfant

Plat + dessert + 1 boisson soft + 1 surprise 12€

Nous consulter pour le menu enfant


Les plats (Fait Maison) sont élaborés sur place à partir de produits bruts

les prix sont TTC et Service compris

la Carte

Starters



-  Galipettes stuffed with cream cheese, garlic and herbs 8€
- Trilogy of Snail Croquilles from Mouliherne 12€
- Salmon Gravlax with 5 spices 14€
- Foie Gras terrine, onion chutney 18€

Main Course



-  Creamy Shiitake Risotto 12€
- Piece of Beef, Homemade French Fries, salad 15€
- Chef's Burger, Homemade French Fries 16€
- Roasted Camembert, Grenailles, Raw ham 16€
- Whole deboned Trout Meuniere, vegetables 17€
- Lamb shank confit with thyme and honey, Grenailles 26€

Desserts



- French Cheese Plate 9€
- Creme Brulee with Cointreaux 7€
- Creamy Tonka Chocolate, Breton Biscuit 7€
- Rum Baba 7€
- Poached Pear with spices and Crumble 7€

The dishes (Homemade) are prepared on site from raw products

prices are inclusive of Taxes and service

les Menus

Pelican Menu



Starter + Main Course or Main Course + Dessert 20€

Starter + Main Course + Dessert 25€



- Galipettes stuffed with cream cheese, garlic and herbs
- Starter of the day



- Piece of Beef, Homemade French Fries, salad
- Day Dish



- Creme Brulee with Cointreaux
- Dessert of the Day

Drink does not include

Children's Menu

Main Course + dessert + 1 soft drink + 1 surprise 12€

Contact us for the children's menu

The dishes (Homemade) are prepared on site from raw products

prices are inclusive of Taxes and service



Restaurant

Le Pelican

Horaires d'Ouverture

Du Mardi au Samedi

12h00 - 13h30

19h30 - 21h00

Menu Ouvrier 14€50
entrée + plat + dessert + 1 verre de vin 12cl
du mardi au vendredi midi

- **Ouverture possible du restaurant le dimanche midi sur réservation, table minimum de 10 personnes payantes**
- **Pour les chambres, possibilité de plateau repas le lundi soir sur réservation**

Téléphone : 02 41 51 50 20