

## Composer votre menu groupe

### Avec le même choix pour l'ensemble des convives

À partir de 24€ (entrée+plat ou plat+dessert)

À partir de 33€ (entrée+plat+dessert)

#### Nos Entrées.....

- Millefeuille d'andouille, trappe de Timadeuc, compotée de pommes aux herbes **9€**
- Carpaccio de dorade aux saveurs d'agrumes et piment d'Espelette **12€**
- Sashimi de saumon mi-cuit au sel et gingembre, mousse wasabi et sauce miel-soja **12€**
- Assiette du pêcheur : (100g) de langoustines, 3 huîtres creuses n°3 du Golfe du Morbihan, bigorneaux et crevettes roses **12€**
- Terrine de foie gras mi-cuit et son chutney de fruits **12€**
- Assiette du pêcheur gourmande (+ ½ tourteau ou araignée) **16€**
- Piquillos au tarama de langoustines et gambas, crème d'avocat à l'huile d'olive citron **17€**

#### Nos Plats.....

- Filet de poisson du port de Lorient, pommes de terre grenaille et légumes du moment **15€**
- Palette de porc breton confite, pommes de terre grenaille et légumes **15€**
- Emincé de filet de volaille fermière, linguines à la crème de champignons, poêlée de légumes **15€**
- Filet de merlu cuit doucement, écrasé de pommes de terre aux herbes, légumes de moment **20€**
- Noix de veau poêlée, pommes de terre grenaille et poêlée de légumes du moment **20€**
- Filet de poisson noble, écrasé de pommes de terre aux herbes et légumes, bisque de homard **25€**
- Pièce de veau poêlée, pommes de terre grenaille, légumes et jus de veau tranché à l'huile aromatisée à la truffe **25€**

#### Nos Desserts.....

- Dôme aux deux chocolats, cœur coulant de fruits rouges **9€**
- Biscuit moelleux à la mangue, granité aux fruits de la passion, soupe de mangue aux épices **9€**
- Far breton, coulis de caramel au beurre salé, glace à la vanille **9€**
- Gâteau ou entremet (chocolat ou fruits), selon la saison **9€** (la part)

Fromages : supplément **4€**

#### Nos Fruits de Mer

En fonction de la pêche et suivant arrivage !

- Le Plateau + Dessert **48€**  
9 huîtres creuses n°3 du Golfe du Morbihan  
200 gr de langoustines, ½ tourteau ou araignée,  
bigorneaux et crevettes roses
- Le Plateau Royal + Dessert **73€**  
9 huîtres creuses n°3 du Golfe du Morbihan  
200gr de langoustines, ½ tourteau ou araignée  
½ homard, bigorneaux et crevettes roses

Pour toute autre demande,  
veuillez nous contacter

Du lundi au vendredi  
vers 11h ou après 18h

Sur rendez-vous au **02.97.65.50.30**

#### Menu Enfant

(Moins de 12 ans) 14€

Entrée : au choix (variable selon la saison) :  
assiette de charcuterie,  
saumon fumé,  
crevettes ou  
crudités

Plat : Viande ou Poisson  
accompagné de pommes de terre,  
légumes de saison ou frites

Dessert : Glace à base de friandises

## Nos Formules Cocktail

- Les 3 pièces salées \_\_\_\_\_ 5 €
- Les 5 pièces salées \_\_\_\_\_ 9 €
- Les 10 pièces sucrées salées \_\_\_\_\_ 19 €
- Les 15 pièces sucrées salées \_\_\_\_\_ 29 €

### Nos pièces salées :

- feuilleté bacon-cheddar
- cookies jambon-fromage
- sablé parmesan
- muffin salé
- cannelé chorizo
- verrine sashimi de saumon, radis noir et espuma wasabi
- verrine concombre tomate à la mousse de thon
- bruschetta de chèvre et basilic  
ou carpaccio de bœuf et parmesan
- cake salé
- verrine à la chair de crabe, avocat et mangue

### Nos pièces sucrées :

- baba au sirop d'agrumes
- macaron citron
- verrine de pamplemousse (framboise l'été)
- verrine aux 2 chocolats
- panacotta vanille
- minestrone de fruits
- éclair au café ou chocolat
- tartelette de fruits
- sablé tourbillon chocolat

### Pour accompagner votre cocktail....

- 2 Verres de vin au choix \_\_\_\_\_ 10€  
IGP Rosé Méditerranéen «S»,  
Chardonnay ou Viognier, Syrah «La Cour des Dames»
- 2 coupes de pétillant ou Prosecco \_\_\_\_\_ 16 €
- 2 coupes de champagne \_\_\_\_\_ 19 €  
ou 2 «Mer bretonne»

(crème de Fraise de Plougastel, Pommeau de Bretagne, Cidre)

## Nos Forfaits Boissons

### Forfait à 7.00 €

1 verre de vin au choix + 1 boisson chaude

### Forfait à 10.00 €

2 verres de vin au choix + 1 boisson chaude

#### Vin Blanc

IGP Chardonnay ou IGP Viognier  
« La Cour des Dames »

#### Vin Rouge

IGP Malbec ou IGP Syrah  
« Invictus »

### Forfait « Découverte » à 16.00 €

Kir au Vin Blanc ou Mer Bretonne  
(crème de Fraise, pommeau de Bretagne et cidre)

#### Vin Blanc

IGP Chardonnay ou IGP Viognier  
« La Cour des Dames »

#### Vin Rouge

IGP Malbec ou IGP Syrah  
« Invictus »

### Forfait « Prestige » à 19.00 €

Coupe de Champagne (Besserat de Bellefon)

#### Vin Blanc :

AOC Quincy « Domaine Bigonneau »

#### Vin Rouge :

AOC Graves « Château Venus »

Les forfaits Découverte et Prestige sont accompagnés  
d'eaux minérales et de boissons chaudes.

En cas de problème d'approvisionnement, nous vous proposerons  
un autre vin ayant les mêmes qualités gustatives.

# LE RESTAURANT DES MOUETTES



## GROUPES

Menus - Formules - Cocktails  
2019

### Offre valable :

A partir de 10 personnes  
Sur réservation,  
Avec 30% d'arrhes.



Hotel \*\*\* Restaurant . Terrasse . Bar Lounge . Séminaire

## Tellement proche de la mer...

LARMOR PLAGE - 02 97 65 50 30  
[www.lesmouettes.com](http://www.lesmouettes.com) 

Rue de Rennes  
Anse de Kerguelen  
56260 LARMOR PLAGE  
Tel : 02.97.65.50.30  
Mail : [info@lesmouettes.com](mailto:info@lesmouettes.com)

