

# *Fleur Marine*

**RESTAURANT VALDYS**

*“Un midi au Bistrot Breton”*

Notre équipe a imaginé un bistrot breton faisant le lien entre la tradition et notre cœur de métier, le bien-être.

Nous vous proposons une carte riche de produits régionaux et des recettes mêlant plaisirs et équilibre.

Venez (re)découvrir des plats et des crêpes,  
authentiques et innovants.

Du lundi au samedi  
(Hors jours fériés)  
De 12h à 14H00





## Les entrées

Supplément de 7 € en version plat

Salade de crabe, sucrine et navets, mayonnaise aux algues et estragon 9,20 €

Parmentier d'andouille gratiné au persil plat et pluches de roquette à l'huile d'olive 8,70 €

Crevettes marinées au gingembre et citron vert, légumes croquants et vinaigrette agrumes 8,80 €

Velouté aux légumes de saison et ses garnitures 6,30 €

## Les plats

*Traditionnels & gourmands*

Jambonneau rôti au jus, sur sa fondue d'oignons de Roscoff 19,50 €

Pavé de cabillaud cuit sur la peau, jus de viande et basilic 19,50 €

Retour de pêche, à toute vapeur, tartare d'algues aux poivrons 19,50 €

Les pâtes de David Le Ruyet, selon la recette du jour 19,50 €

---

*Choisissez une garniture pour accompagner votre plat*

5 € pour une garniture supplémentaire.

*Fondue d'endives à la crème*

*Verdure de légumes aux herbes fraîches*

*Pommes de terre écrasée aux herbes et baies*

*Mesclun de salade et crudités*

---

# Les desserts

## *Les Incontournables*

Fondant au chocolat, crème montée vanille 7 €

Panna cotta et coulis poire 5 €

Comptée de fruits de saison en crumble, servie chaude ou froide à votre convenance 5 €

Dégustation de deux fromages de Bretagne, confit d'oignons breton 7 €

Glace ou sorbet, artisan Brestois "Jampi" 4 € la boule

Variété de crêpes sucrées à partir de 3,60 €

## *Les crêpes sucrées « Gourmandes et gourmets »*

Nocciolata, éclats de noisettes grillées et crème fouettée 8,60 €

Pommes rôties au caramel maison, glace vanille, sauce caramel et crème fouettée au fromage frais 8,60 €

Crêpe blé noir, glace et caramel au beurre salé, éclats de palet breton et crème fouettée 8,60 €

## *Les crêpes de blé noir « Bien-être »*

Chocolat grand crus Valrhona, 72% de cacao, patate douce et purée de cacahuète bio 8,60 €

*Le chocolat noir, riche en magnésium, il contribue également à augmenter le bon cholestérol ;  
la patate douce, riche en bêta-carotène, en vitamine C en anti-oxydant ; la cacahuète est riche en protéine végétale.*

Miel breton, juste ce qu'il faut, jus de citron pressé et kiwi frais 7,40 €

*Le miel antioxydant et antibactérien ; le kiwi est riche en vitamine C, en vitamine E et en caroténoïdes, également pauvre en calorie et riche en fibres ; le jus de citron aide à la digestion.*

## *Les crêpes de froment « Authentique »*

Beurre salé et sucre 3,60 €

Beurre salé, sucre, jus de citron frais 4,20 €

Nocciolata 4,60 €

Caramel beurre salé maison 4,60 €

La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS