

Le Bistrot Breton

Selon Fleur Marine

RESTAURANT VALDYS

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 vendredi
De 12h à 14H00
Hors jours fériés



Le coin "Bistrot"



La sélection de salades, en entrée ou en plat

Burrata, tomates anciennes, tartare d'algues et vinaigrette moutarde au miel
8,60 € / 15,60 €

Taboulé de fregola aux herbes, coquillages et tartare de Nori 8,70 € / 15,90 €

Crevettes marinées à l'huile d'olive et au citron, et légumes croquants façon thaï, sauce cacahuète 9,20 € / 16,80 €

Les plats "Bistro", la tradition gourmande

19,50 € avec le choix d'une garniture

Tartare de bœuf préparé selon la recette du chef

Confit de canard et ail rôti

Filet de dorade, à toute vapeur, sauce vierge anisée

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

Chaque jour découvrez nos recettes à "L'Ardoise"

Choisissez une garniture pour accompagner votre plat bistro.

Ajoutez 5 € pour une garniture supplémentaire.

Riste d'aubergines

Verdure de légumes aux herbes fraîches

Pommes de terre grenailles rôties à l'ail

Mesclun de salade et crudités



Le coin "Crêperie"



Les crêpes de blé noir « Gourmandes et gourmets », en entrée ou en plat !

Farine 100% Blé noir, « La Harpe Noire » Tradition Bretagne IGP Bio

Filet de truite mariné maison aux algues, caviar de courgettes et chèvre frais | 6,40 €

Jambon à la truffe d'été, Ty Mendonnais, champignons et œuf miroir | 3,40 €

Chaque jour découvrez une recette à "l'Ardoise"

Les crêpes de blé noir « Bien-être »

Farine 100% Blé noir, « La Harpe Noire » Tradition Bretagne IGP Bio

Filet de poulet breton au basilic, légumes grillés, caviar d'aubergines fumées | 5,80 €

Le filet de poulet, riche en protéines et faible en matière grasse ; L'aubergine, riche en antioxydant et en potassium et faible en calorie.

Chaire de crabe à l'algue nori, fricassée d'artichauts aux citrons confits servis froids | 6,80 €

Le crabe, source de protéines, riche en vitamine B12/B3/B2 et oméga 3 ; L'artichaut, riche en fibre et en protéine végétale.



Le coin "des desserts"



Selection de douceurs et petits plaisirs

Mousse chocolat à la fleur d'oranger, éclats de biscuit breton 7 €

Baba au chouchen, crème fouetté et fruits frais du moment 7 €

Minestrone de fruits exotiques 5 €

Dégustation de trois fromages de Bretagne, confit d'oignons breton 9 €

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

Les crêpes sucrées « Gourmandes et gourmets »

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

Fraises de notre région, coulis et sorbet fraises 8,60 €

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

Les crêpes de blé noir « Bien-être »

Chocolat grand crus Valrhona, 72% de cacao, poire au naturel et purée d'amandes 8,60 €

Le chocolat noir, riche en magnésium, il contribue également à augmenter le bon cholestérol ; la poire riche en vitamine C et en anti-oxydant.

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

Le miel antioxydant et antibactérien ; le citron favorise la digestion et régule la tension artérielle et aide à la digestion. La fraise contient davantage de vitamine C que l'orange ainsi que de la vitamine B9 en grande quantité. Elle est également une source intéressante de manganèse, de calcium et de magnésium qui participent à la couverture de nos besoins minéraux.

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 €

Fraises fraîches et coulis 5,20 €



Les eaux et jus de pommes

Plancoët plate ou gazeuse 50cl 4,50 €

Eau filtrée plate 75cl 1,80 €

Eau filtrée gazeuse 75cl 2,00 €

Perrier 33cl 4,50 €

Pur jus de pomme, breton, trouble naturel 25cl 4,80 €

Sélection de boissons chaudes

Thé, sélection Pascal Hamour Paris 4,20 €

Infusion, sélection Pascal Hamour Paris 4,20 €

Expresso, Décaféiné, Ristretto 2,50 €

Double expresso 3,80 €

Grand crème 4,20 €



Notre cave à cidres

Cidre breton biologique doux 33cl – Val de Rance 5,50 €

Cidre breton Rosko biologique brut 33cl – Brasserie Keravale 5,50 €

Cidre breton biologique brut 33cl – Cidrerie Ti-Lö 7,00 € (Supplément pension 2€)

Cidre breton biologique houblonné IPA 33cl – Cidrerie Ti-Lö 7,00 € (Supplément pension 2€)

Les sodas

Coca cola 33cl 4,80 €

Coca cola zéro 33cl 4,80 €

Limonade blanche 33cl 4,80 €

Diabolo 33cl 4,80 €

Schweppes 25 cl 4,80 €

Les pur jus et nectar de fruits Adamance

Pur jus d'ananas, Costa Rica 25cl 5,00 €

Pur jus d'orange du Brésil 25cl 5,00 €

Pur jus de tomate française 25cl 5,00 €

Nectar de poire Williams, de la Vallée du Rhône 25cl 5,00 €

Nectar d'abricot Bergeron, de la Vallée du Rhône 25cl 5,00 €

Nectar de pêche de vigne, de la Vallée du Rhône 25cl 5,00 €



Nos Partenaires :

La cuisine est l'expression de produits de producteurs passionnés

La farine de blé noir et la farine de froment, meunerie Paulic (56) Saint-Gérand, 156 km de Roscoff

Cidres Val de Rance (22) Pleudihen sur Rance, 184 km de Roscoff

Cidres Rosko (29) Roscoff

Cidres Ti-Lö (22) Quévert, 171 km de Roscoff

La saucisse de Molène, fumaison d'Iroise (29) Le Conquet, 87 km de Roscoff

La moutarde aux algues, bord à bord (29) Roscoff

Le miel breton, Nicolas Bertolotti (56) Saint-Martin-sur-Oust, 193 km de Roscoff

Fromage Timanoix, Fabriqué par les moines de l'Abbaye de Timadeuc (56) Bréhan, 160 km de Roscoff

Fromage tome de Ouessant, Le p'tit fermier de Kervihan (56) Locoal-Mendon, 166 km de Roscoff

Fromage Ty Ewenn, Le p'tit fermier de Kervihan (56) Locoal-Mendon, 166 km de Roscoff

Les glaces et sorbet, maison « Jampi » (29) Brest, 65 km de Roscoff

Le chocolat, maison Valrhona (26) Tain-L'Hermitage, 1000 km de Roscoff

Les purées d'oléagineux, Go Nuts (69) Genas, 990 km de Roscoff

Pâtes de David Le Ruyet, Languidic (56), 141 km de Roscoff

