

l'Aromatik

RESTAURANT VALDYS



l'Aromatik

RESTAURANT VALDYS

“Un midi au Bistrot”

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

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

Venez (re)découvrir des plats de bistrot authentiques et innovants.

Du lundi au dimanche

De 12h à 14H00



Formule
Entrée & Plat
24,00 €

Menu « Bistrot »

Des “” pour des plats équilibrés.

Nous nous engageons à éliminer les sucres raffinés, les farines "blanches", ainsi que les huiles et produits riches en graisses saturées.

Entrées

Supplément de 7,00 € en version plat



Assiette de trois huîtres N°3, bulots et accompagnements | 2,60 € 

Poireaux à la vinaigrette d'œuf mimosa et algues, pâté Henaff sur toast 8,60 €

Fricassée de pomme de terre, lard du pays et lait ribot tiède, gomasio à la bretonne 9,40 €

Plats



Filet de maquereau en soupe bretonne et légumes de saison | 8,70 € 

Noix de joue de bœuf confite en civet, façon meurette, écrasé de pomme de terre | 9,50 €

Daube de poulpe au pastis Breton, ty pasta au blé noir Le Ruyet 21,00 €

Desserts



En partenariat avec l'artisan glacier pâtissier, "La Belle Givrée", à Quimper.

Nous vous recommandons de commander vos desserts en début de repas.



Pavlova aux fruits du moment | 10,00 €

Notre compote de saison et son macaron vanille 7,00 € 

Verrine glacée caramel sarrasin | 10,00 €

Coupe fraîcheur, deux boules dans notre sélection de glaces artisanales 6,00 €

Assiette de deux fromages, breton et affinés, mesclun de jeunes pousses 7,00 €



Plats pouvant être adaptés au régime végétarien.

La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

