

Entrées

Bodega de rillettes de saumon*	9,00€
Bodega de houmous de betterave	9,00€
Soupe de poisson*	10,50€
Croûtons, fromage râpé et rouille	
Bol de bigorneaux et/ou bulots*	9,00€
6 Huîtres de Cancale N°3*	9,50€
12 Huîtres de Cancale N°3*	19,00€
Bol de crevettes roses*	13,00€



Terre & Kig

Breizh chicken au curry breton*	18,00€
Poulet, curry breton, curry vert, gingembre, légumes croquants, riz parfumé et cacahuètes	
Rougail du boucanier*	18,00€
Saucisse nature et fumée, oignons, tomates, combava, curry rouge, légumes croquants, riz parfumé	
Pièce de bœuf sauce chimichurri*	21,00€
Bavette Black Angus, pommes de terre grenaille et ratatouille	
Tartare de bœuf au couteau à l'italienne*	19,00€
Parmesan, cornichons, olives kalamata, pesto vert, tomates séchées, mesclun, pommes de terre grenaille	

Mer & Pesked

Assiette de la Mer*	25,00€
Bigorneaux, bulots, rillettes de saumon, crevettes roses, ceviche de lieu, 3 huîtres, gravlax de saumon à la betterave	
Fish Crunchy	19,50€
Cabillaud en croûte de Corn Flakes et chips de sarrasin, petits légumes croquants, pommes de terre grenaille et sauce mayonnaise sriracha	
Filet de lieu à la plancha*	21,00€
Sauce pesto rouge, riz parfumé et ratatouille	
Filet de maquereau à la plancha*	18,00€
Sauce blanche au raifort, pommes de terre grenaille et ratatouille	
Ceviche de lieu*	21,00€
Lieu nacré à froid, vinaigrette à la pomme, dés de mangue, mesclun, légumes croquants	
Moules marinières*	16,50€
Pommes de terre grenaille façon potatoes	

Poke Breizh Bol

Les Poke Breizh Bol sont tous accompagnés de : Mesclun, riz parfumé, légumes croquants de saison, choux rouge, pétales de radis, concombre, pickles, fèves	
Le Végé: Houmous de betterave*	15,00€
Le Pesked: Gravlax de saumon à la betterave, ceviche de lieu et houmous de betterave*	18,00€
Le Kig: Poulet au curry breton, houmous de betterave*	17,00€

Plat des enfants

Petit Fish Crunchy ou nuggets de poulet	8,00 €
Pommes de terre grenaille ou riz parfumé	

Tartines

La Charmeuse	14,00€
Pesto vert, champignons sautés, fromage de chèvre, tomates séchées	
Fish-Chic	14,00€
Crème curry et curcuma, gravlax de saumon à la betterave, pétales de radis, pickles de légumes	

Végétarien

Dahl ou presque de lentilles*	16,50€
Concassé de tomates, lentilles vertes et carottes, crumble aux graines et miso	



Desserts

Fondant au chocolat façon brownie	8,50€
Tiramisu breton	8,50€
Pommes caramélisées, crème mascarpone parfumée au calvados, caramel au beurre salé et crumble	
Lemon and zestes	8,50€
Crème citron, chantilly aux zestes de citron et verveine, crumble	
Trio de macarons de chez Bouvier	8,00€
Café gourmand	9,50€
Macaron, Tiramisu breton, Fondant au chocolat	
Pot de glace artisanal «De La Ferme» (100 ml)	5,50€
Sorbets : Citron, fraise, mangue, pomme.	
Crèmes glacées : Vanille de Madagascar, caramel au beurre salé, chocolat, rhum / raisin, pistache, menthe / straciatella, palet breton, noix de coco.	

* Sans gluten Sans lactose Végétarien

Tous nos produits sont frais et faits maison - * non fait maison.

Origine des viandes : France, Irlande - Pour toutes allergies, merci de nous en informer à la prise de commande. La liste des allergènes est disponible sur demande. Les tarifs s'entendent TTC (TVA 10%)

Bienvenue aux Charmettes!



Ouverture du restaurant de début Avril à fin Octobre 2025
Service Midi 12h-14h / Soir 19h-21h30



Plateau de fruits de mer
37 € par personne uniquement
sur commande 24h avant



wifi « Les Charmettes »
mot de passe : hotel35

Renseignements, réservations

02 99 56 07 31

Les Charmettes

HOTEL RESTO BISTRO BOUTIK

info@hotel-les-charmettes.com

[Instagram](https://www.instagram.com/hotel-les-charmettes.com) [Facebook](https://www.facebook.com/hotel-les-charmettes.com) [hotel-les-charmettes.com](https://www.hotel-les-charmettes.com)