

LE KENAVO Tél. 02 96 15 06 86

Entrées

Huitres creuses n°3 :

assiette de 3 :	5,00 €	assiette de 6 :	9,00 €
assiette de 9 :	13,00 €	assiette de 12 :	17,00 €

Carpaccio de saumon mariné	9,50 €
Carpaccio de saumon mariné et Saint-Jacques	12,50 €
Carpaccio de bœuf VBF	8,50 €
Carpaccio de bœuf VBF et foie gras	11,50 €
Foie gras de canard mi-cuit, compotée d'oignons	14,00 €
Rillettes de saumon	4,50 €

Salades

Pointe de Bihit	saumon mariné, Saint-Jacques et gambas poêlées	17,50 €
Île Milliau	foie gras, jambon de pays, lard grillé, pomme de terre	17,50 €
Chèvre	lardons, noix, parmesan, croûtons au chèvre et miel	14,50 €
Végétarienne	tartine grillée à la tomate, pommes sautées concombre, betterave rouge et carotte râpée	15,50 €

Moules

Marmite de 750 g accompagnée de frites - selon période de pêche		
Marinières	oignons, vin blanc	12,50 €
Crème	oignons, vin blanc, crème	13,00 €
Bretonne	lardons, oignons, champignons, crème	15,50 €
Tropicale	tomates, oignons, herbes fraîches	13,00 €

Burgers

Steak haché VBF jambon de pays, oignon rouge, tomate		
• BURGER DU "CHEF"	au chèvre ou au reblochon	15,50 €
• BURGER DU "SECOND"	au cheddar	14,50 €
accompagnement frites et salade, sauce béarnaise, poivre ou tandoori		

Côté mer

Fish and chips	cabillaud et sauce tartare	13,50 €
1/2 homard breton	rôti 400gr environ	34,00 €
Poêlée de Saint-Jaques		24,00 €
Brochette de gambas	oignon, tomate, poivron, ananas	16,00 €
accompagnement riz et sauce beurre blanc		

Côté Terre

Pavé de bœuf de l'Aubrac VBF	180g environ, tendre et goûteux	18,50 €
Brochette de bœuf VBF	tomate, poivron, oignon	15,50 €
Brochette de poulet	épices douces, tomate, poivron, oignon	12,50 €
accompagnement frites et salade, sauce béarnaise, poivre ou tandoori		

Formules

• Marée Moules marinières frites & son verre de vin blanc	14,50 €
• Tresmeur 3 huitres creuses n°3 ou carpaccio de boeuf VBF brochette de gambas ou brochette de poulet pomme caramélisée et glace vanille	23,00 €
• Pors-Termen entrée au choix brochette de viande ou pavé de bœuf ou brochette de gambas ou poêlée de Saint-jacques dessert au choix	39,00 €
• Menu "Moussaillon" Pour les moins de 12 ans steak haché frites ou fish and chips, 1 boule de glace ou 1 crêpe (beurre sucre, nutella ou chocolat)	9,50 €

Glaces

Coupes tradition	7,00 €
Dame Blanche	glace vanille, chocolat chaud, chantilly
Chocolat Liégeois	glace vanille et chocolat, chocolat chaud, chantilly
Café Liégeois	glace vanille et café, sauce café, chantilly
Caramel Liégeois	glace vanille et caramel, chocolat chaud, chantilly
Coupe Métisse	glace coco, chocolat chaud, chantilly
Coupe Exotique	glace mangue, framboise, coulis de fruits rouge, chantilly
Banana Split	banane, glace vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud, chantilly

Coupes alcoolisées	8,50 €
Coupe Piña Colada	glace coco et ananas, rhum
Coupe Colonel	sorbet citron vert, vodka

Parfums au choix

1 boule : 3,00 €	2 boules : 5,00 €	3 boules : 6,00 €
------------------	-------------------	-------------------

Crèmes glacées : café, vanille, fraise, rhum raisins, chocolat, caramel, noix de coco, menthe, pistache, bonbons multicolores

Sorbets : framboise, citron, ananas, mangue, cassis, pomme

Crêpes

Beurre ou beurre sucre	3,00 €
------------------------	--------

Spéciales

Citron	3,50 €
Miel citron	4,50 €
Caramel au beurre salé maison	4,50 €
Nutella	4,50 €
Chocolat	4,50 €
Banane chocolat, chantilly	6,50 €

Gourmandes

Ile Molène	: chocolat, glace vanille, chantilly	7,00 €
Coconut Paradise	: chocolat, glace noix de coco, chantilly	7,00 €
Trébeurdaise	: glace caramel, pommes poêlées, chantilly	7,00 €

Cocktails

Américano 20 cl	martini rouge, campari, noilly prat, gin	7,00 €
Caïpirinha 4 cl	rhum, citron vert, cassis, glace pilée	6,50 €
Cuba libre 20 cl	rhum, coca-cola, citron vert	6,50 €
Mojito 20 cl	rhum, citron vert, cassis, menthe, gazeuse	7,00 €
Piña Colada 20 cl	rhum, coco, jus d'ananas	7,00 €
Planteur 20 cl	rhum, jus d'orange et d'ananas	6,50 €
Sangria 25 cl		4,50 €
Ti punch 4 cl	rhum, citron vert, cassis	6,00 €
Whisky coca 20 cl		6,00 €
Cocktail sans alcool 25 cl	Jus d'orange, ananas et abricot	4,50 €

Apéritifs

Kir, Kir Breton (au Cidre) 11 cl		3,00 €
Pétillant, Kir Pétillant 11 cl	cassis, pêche, mûre ou framboise	3,50 €
Rosé Pamplemousse 14 cl		3,50 €
Pommeau de Bretagne 5 cl		3,50 €
Martini (rosso/bianco) 5 cl		3,50 €
Porto Rouge 7 cl		3,50 €
Ricard 2 cl		3,50 €

Whiskies

Dun Mhor 4 cl		6,00 €
Armorik Warengem 4 cl		6,00 €
Lagavulin single malt 16 ans 4 cl		8,00 €

Alcools

Téquila, rhum, Vodka Smirnoff, Gin Gordon's 4 cl	6,00 €
Boisson d'accompagnement : 0,50 €	

Champagne

Coupe de champagne AOP Louis de Vignezac 12 cl	8,00 €
Champagne brut AOP Louis de Vignezac 75 cl	49,00 €
Champagne brut AOP Ruinart 75 cl	89,00 €

Boissons

Eaux	50 cl	100 cl
Plancoët plate ou fines bulles	3,00 €	4,50 €

Boissons fraîches 25 cl

Limonade	2,50 €
Diabolo	2,80 €
Sirop à l'eau	2,00 €
Sirops : banane-Kiwi, cassis, citror, fraise, grenadine, menthe, orgeat, pamplemousse, pêche.	
Jus de fruits Orange, ananas, abricot, tomate, pomme	3,00 €
Schweppes "Indian tonic", Schweppes "agrum"	3,00 €
Perrier, Fanta orange, Oasis Tropical	3,00 €
Coca Cola, Coca Cola "zéro", Ice Tea	3,00 €

Cidres

Bolée de cidre "Loïc Raison" brut 20 cl	3,00 €
P'tit Fausset 75 cl Brut ou Moelleux, cidre artisanal	10,00 €

Bière pression

Sant Erwann Bière d'abbaye de Bretagne	25 cl	50 cl
Panaché, monaco	3,50 €	7,00 €
Picon bière	4,00 €	7,50 €

Bière bouteille

Desperados 33 cl	4,50 €
------------------	--------

Boissons chaudes

Café expresso, décaféiné	1,70 €
Double café, chocolat chaud, grand crème	3,00 €
Thé, infusion "Dammann"	3,00 €
Petit crème	2,20 €
Cappuccino, chocolat viennois	4,00 €

Vins au verre 14 cl

Côtes de Gascogne demi-sec, fruité blanc	
IGP Domaine de Maubet	3,50 €
Muscadet Sèvre et Maine sur lie Blanc	
AOP Domaine de Guipièrre	3,50 €
Menetou Salon blanc AOP	5,00 €
Domaine de Chatenoy-Clément	
Coupe de champagne AOP Louis de Vignezac (12 cl)	8,00 €
Blanc, Rosé ou Rouge IGP	3,00 €

Vins bouteilles 75 cl

Blancs

Côtes de Gascogne demi-sec, fruité, IGP Domaine de Maubet	15,50 €
Côtes de Gascogne sec IGP Domaine du Tariquet	13,50 €
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Domaine de Guipièrre	15,00 €
Cheverny AOP Domaine de Salvard	19,00 €
Menetou Salon AOP Domaine de Chatenoy-Clément	28,00 €
Bourgogne AOP Maison J. Drouhin	
cuvée Laforet (100% chardonnay)	26,00 €
Petit-Chablis AOP Domaine Fillon	24,50 €
Champagne brut AOP Louis de Vignezac 75 cl	50,00 €
Champagne brut AOP Ruinart 75 cl	90,00 €

Rosés

Pays de Méditerranée IGP Tères (Vard)	14,50 €
Côtes de Provence AOP Chateau du Rouët cuvée Esterel	16,00 €
Rosé de Loire AOP Domaine de Montgilet	14,50 €

Rouges

Menetou Salon AOP	
Domaine de Chatenoy – Clément (100% pinot noir)	29,00 €
Anjou Gamay, léger et fruité, AOP Domaine de Montgilet	16,50 €
Saumur Champigny AOP Domaine du Vieux Bourg	17,00 €
Languedoc AOP Domaine Condamine Bertrand	15,00 €
Côtes de Bourg AOP Chateau Roussel	23,00 €

IGP Indication géographique protégée
AOP Appellation d'origine protégée

Pichets	25 cl	50cl	100 cl
Vin blanc, rosé ou rouge	4,50 €	8,00 €	
Cidre brut "Loïc Raison"	3,00 €	6,00 €	11,00 €

Digestifs

Bailey's, Get 27, Menthe Pastille 4 cl	5,50 €
Calvados, Armagnac, Cognac, Grand Marnier 4 cl	5,50 €
Rhum vieux Diplomatico 4 cl	6,00 €
Lambig (eau de vie de cidre) 4 cl	5,50 €
Eau de vie de poire William 4 cl	5,50 €
Coffees: Irish (whisky), Mexican (téquila), Jamaïcain (rhum), Breizh (lambig)	6,50 €



Desserts

Pomme caramélisée et glace vanille	5,50 €	
Kouign Amann et pomme confite	7,50 €	
Moelleux au chocolat et glace caramel au beurre salé	7,00 €	
Café gourmand	café accompagné de mignardises	7,50 €