

CAFÉ DE L'OUEST

Maison Hector

BRASSERIE & HÔTEL



BRASSERIE

SALAD

Caesar chicken - 22.

Crispy chicken, cherry tomatoe, garlic croutons, parmesan shavings, romaine salad, caesar sauce

Winter Bowl - 24.

Ramen egg, quinoa kasha, cherry tomato, beetroot, edamame, red chicory, butternut, pomegranate and seeds

VEGETABLE

Buddha Bowl 19.

Quinoa kasha, cherry tomato, beetroot, edamame, red chicory, butternut, pomegranate and seeds

Butternut laqué 14.

Butternut laqué, tahini sauce

STARTER

Carbonara egg with truffles - 16.

Bread grilled with old smoked cheddar, sweet and sour sauce - 12.

Beef cecina, toast of roscoff onion butter - 18.

Home-made fish soup - 17.

6 Stuffed clams - 11. or 12 - 21.

Home-made duck foie gras with chestnuts - 23.

FISH

Seafood sauerkraut - 33.

Beautiful sole meunière with home-made mashed potatoes - 65.

The waiter will prepare the fillet in front of you

Pollock, chestnut pulp and candied vegetables - 26.

Dublin Bay prawn linguine - 49.

Roasted scallop with Bordier butters - 29.

Lobster caught in brittany, roasted with Bordier butter and flambeed with rum - 20€ the 4 oz

Whole wild John Dory, small seasonal vegetables - 12€ the 4 oz

MEAT

Beef fillet with secret sauce, home made chips - 34.

½ cockerel and candied vegetables - 23.

Lamb cottage pie with truffle - 22.

Veal sweatbread with truffle and home-made mashed potatoes - 43.

STARTER + DISH 35€

9 oysters N°4 from Cancale

Home-made fish soup

Carbonara egg with truffles

Pollock, chestnut pulp and candied vegetables

Lamb cottage pie with truffle

½ cockerel and candied vegetables

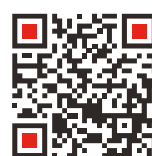
FOR CHILDREN 15€

Breaded cod, home-made chips

or Mussels in white wine sauce, home-made chips

or Crispy chicken fillets with home-made chips

or Beef fillet with home-made chips



COQUILLAGES & CRUSTACÉS

HUÎTRE

Assiette Découverte 19.
1 huître de Cancale N° 4 + 1 huître de Cancale N° 2 + 1 Ostra Regal N°3 + 1 Tsarskaya N°3 + 1 plate de Cancale

Huître de Cancale N° 4	l'unité - 3.0	les 6 - 12.	les 12 - 20.
Huître de Cancale N° 2	l'unité - 4.0	les 6 - 18.	les 12 - 33.
Huître Ostra Regal N° 3	l'unité - 6.0	les 6 - 31.	les 12 - 59.
Huître de Cancale Tsarskaya N° 3	l'unité - 6.0	les 6 - 29.	les 12 - 55.
Huître Plate de Cancale, famille Boutrais	l'unité - 5.0	les 6 - 21.	les 12 - 39.

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Assiette du Pêcheur pour 1 - 34. pour 2 - 62.
2 huîtres de Cancale N° 4, 2 huîtres de Cancale N° 2,
crevettes roses BIO, bouquets, bulots, bigorneaux.

Plateau Crustacés pour 1 - 55. pour 2 - 99.
1/2 araignée de la baie, 3 langoustines, 6 crevettes roses BIO, bouquets.

Plateau Dégustation pour 1 - 68. pour 2 - 125.
3 langoustines, 1/2 araignée de la baie, 3 crevettes roses BIO, bouquets,
2 huîtres plates de Cancale, 2 huîtres de Cancale N° 4, 2 huîtres de Cancale N° 2, bulots, bigorneaux, palourdes.

Plateau Royal Crustacés pour 1 - 95. pour 2 - 180.
1/2 homard pêché en Bretagne, 1/2 araignée de la baie, 3 langoustines,
6 crevettes roses BIO, bouquets.

Plateau de Luxe pour 1 - 115. pour 2 - 205.
1/2 homard pêché en Bretagne, 3 langoustines, 1/2 araignée de la baie, 3 crevettes roses BIO, bouquets,
2 huîtres plates de Cancale, 2 huîtres de Cancale N° 4, 2 huîtres de Cancale N° 2,
bulots, bigorneaux, palourdes.

ÉCAILLER

Bulots mayonnaise (400g)	15.
Bigorneaux (200g)	15.
Bouquets, selon arrivage (100g)	18.
Crevettes roses BIO par 6	15. ou par 12 28.
Araignée de la baie, mayonnaise	24.
Langoustines (arrivage vivant) (300g) soit 6 minimum	43.
Homard pêché en Bretagne, mayonnaise	19€ les 100

gr MOULE

Moules marinières	16.
Moules à la crème	18.
Moules au curry	18.
Moules au Roquefort	18.
Frites maison	5.

BRASSERIE

SALADE

- César poulet 22.
Poulet croustillant, tomate cerise, croûton aillé, copeaux de parmesan, salade romaine, sauce César
- Winter Bowl 24.
Œuf ajitsuke, quinoa kasha, tomate cerise, betterave, edamame, carmine, butternut, grenade et graines

VÉGÉTAL

- Buddha Bowl 19.
Quinoa kasha, tomate cerise, betterave, edamame, carmine, butternut, grenade et graines
- Butternut laqué 14.
Butternut laqué sauce tahiné

ENTRÉE

- Œuf carbonara à la truffe 16.
Pain grillé au vieux cheddar fumé, sauce aigre douce 12.
Cecina de bœuf à la coupe, toast de beurre Bordier à l'oignon de Roscoff 18.
Soupe de poissons maison à la bretonne 17.
Palourdes farcies par 6 11. ou par 12 21.
Foie gras de canard maison aux marrons 23.

POISSON

- Incontournable choucroute de la mer 33.
Belle sole meunière au guéridon, mousseline maison 65.
Dos de lieu nacré, pulpe de châtaigne et petits légumes glacés 26.
Linguine de langoustine à l'armoricaine 49.
Saint-Jacques de plongée rôties aux 3 beurres Bordier 29.
Homard pêché en Bretagne, grillé au beurre Bordier et flambé au rhum ! 20€ les 100 gr
Saint-Pierre sauvage entier à partager, petits légumes du moment 12€ les 100 gr

VIANDE

- Chateaubriand de bœuf sauce secrète, frites maison 34.
1/2 coquelet farci et petits légumes glacés 23.
Parmentier d'agneau à la truffe 22.
Ris de veau aux morilles, purée bien beurrée 43.

Viande Française

ENTRÉE + PLAT 35€ POUR LES ENFANTS 15€

- 9 huîtres de Cancale N° 4.
Soupe de poissons maison à la bretonne.
Œuf carbonara à la truffe.

- Cabillaud pané, frites maison.
Moules marinières, frites maison.
Filet de poulet croustillant, frites maison.
Filet de bœuf, frites maison.

- Dos de lieu nacré, pulpe de châtaigne,
petits légumes glacés.
Parmentier d'agneau à la truffe.
1/2 coquelet farci et petits légumes glacés.



DESSERT MAISON

Les fromages Bordier	15.
Salade de fruits frais taillés au couteau	13.
Profiteroles chocolat ou caramel au beurre salé	14.
Crêpe Suzette en live	15.
Renversante tarte Tatin, montée sous vos yeux	15.
Crème brûlée minute	13.
Café gourmand	10.
Ourson maison à la guimauve, choux au chocolat, macaron maison	
Macarons : 1 pièce	2.
3 pièces	5.5
6 pièces	10.
Parfums : vanille, caramel au beurre salé, pistache, framboise, Nutella, snickers	

GLACE BIO ARTISANALE

Dame Blanche	12.
Liégeois chocolat ou caramel ou café	12.
Colonel	14.
Route du Rhum	14.
Glaces vanille et rhum-raisin, Chantilly maison, rhum vieux	
Coupe de glace 1 boule	3.
3 boules	8.
Parfums : vanille, chocolat, café, citron de Sicile, rhum-raisin, caramel, fraise	

CRÊPE AU LAIT DE FERME

Crêpe Suzette en live	15.
Crêpe chocolat, glace vanille BIO	11.
Crêpe chocolat, Chantilly maison	10.
Crêpe chocolat, banane	10.
Crêpe chocolat	8.
Crêpe caramel au beurre salé, glace vanille BIO	11.
Crêpe caramel au beurre salé	8.
Crêpe confiture artisanale (fraise, abricot, myrtille)	8.
Crêpe beurre Bordier, sucre	6.

APRÈS DINER

Amaretto sour	14.
Adriatico Amaretto 5 cl, jus de citron frais, blanc d'œuf, sucre	
Espresso Martini	14.
Vodka Grey Goose 4 cl, liqueur de café 2 cl, expresso, sucre	
Irish coffee	14.
Bushmills 4 cl, sirop de sucre, café, crème fouettée	
Ramos Pinto 20 ans, Porto rouge (5 cl)	14.
Domfrontais Lemorton, Calvados 10 ans (4 cl)	16.
Domaine de la grande Versenne XO BIO, Cognac (4 cl)	18.
Gaston Legrand XO, Bas-Armagnac (4 cl)	15.
Adriatico, Amaretto (4 cl)	11.
Marcel Windholtz, poire Williams (4 cl)	14.

BOISSONS

JUS de FRUIT

FRUIT PRESSÉ MINUTE

- Détox (orange, pamplemousse, citron) 10.
Orange ou Pamplemousse ou Citron 8.

JUS ARTISANAL, LOCAL & BIO

- Pomme - Orange - Ananas - Tomate 25 cl 7.
Pomme & abricot - Pomme & fraise 25 cl 7.

SMOOTHIE

- Biwi 10.
Banane, kiwi, orange
Passionata 10.
Passion, banane, orange
Tutti frutti 10.
Salade de fruits, banane, orange

MILK SHAKE

- Profiterole 10.
Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée
Myrtille 10.
Glace vanille, myrtille, meringue, crème fouettée
CBS 10.
Glace vanille, caramel au beurre salé, crème fouettée

MAXI THÉ GLACÉ

- Framboise 50 cl 8 Menthe 50 cl 8
Pêche 50 cl 8 Citron 50 cl 8
Myrtille 50 cl 8 Pomme verte 50 cl 8

EAU

- Evian (pure édition) 33 cl 4. 75 cl 6.
Evian sirop Monin 33 cl 4.
Badoit rouge 33 cl 4. 75 cl 6.
Badoit verte 75 cl 6.
Eau filtrée plate ou pétillante 75 cl 4.

CAFÉ

- Café merveilleux 8.
Café latte caramel au beurre salé 8.
Cappuccino 7. Café viennois 8.
Espresso 3. Au lait 3.5
Double espresso 5. Au lait 5.5
Americano 5. Au lait 5.5
Café frappé - 7. Café latte frappé 8.
Irish coffee 14.
Bushmills 4 cl, sirop de sucre, café, crème fouettée

CHOCOLAT

- Chocolat chaud maison 6.
Chocolat chaud merveilleux 9.
Chocolat viennois ourson 10.

MAXI LIMONADE

- Framboise-pamplemousse 50 cl 8
Menthe-citron 50 cl 8
Banane-kiwi 50 cl 8

SODA

- Coca-Cola 33 cl 6.
Coca-Cola sans sucres 33 cl 6.
Coca-Cola Cherry 33 cl 6.
Fanta orange 25 cl 6.
Orangina 25 cl 6.
Fever-Tree, Ginger Beer 20 cl 6.
Fever-Tree, Indian Tonic 20 cl 6.

CIDRE BIO

- Verger de Roncheville 33 cl 8.
75 cl 17.

BIÈRE

PRESSION

- Heineken 25 cl 5. 50 cl 10.
Affligem 25 cl 6. 50 cl 11.
Sant Erwann IPA 25 cl 6. 50 cl 11.
Picon Bière 25 cl 7. 50 cl 12.

BOUTEILLE

- Pelforth Brune 33 cl 6.
Leffe 33 cl 7.
Heineken 00, sans alcool 33 cl 6.

THÉ

- Vert nature, Sencha Fukuyu 6.
Vert à la menthe 6.
Ceylan OP supérieur 6.
Earl Grey Yin Zen 6.
Citron caviar rose 6.
Fruits rouges, Paul & Virginie 6.
Chai latte 6.
Rooibos oriental 6.

TISANE D'ANAÏS BIO

- Morphée 6.
(verveine citronnée, camomille romaine, fleur de mauve)
Trio de menthe 6.
(menthe douce, marocaine & glaciale, fleur de bleuet)

BOISSONS

COCKTAIL

- Negroni 15.
Gin Hendrick's 3 cl, Campari 3 cl, Carpano antica formula 3 cl
- Porn Star Martini 16.
Vodka Grey Goose 4 cl, passion, vanille, champagne Roederer 4 cl
- Jamaican mule 15.
Rhum Jamaïcain Appleton 8 ans 4 cl, citron frais, vanille de Madagascar, Ginger Beer
- Espresso Martini 14.
Vodka Grey Goose 4 cl, liqueur de café 2 cl, expresso, sucre
- Margarita Nochefria 16.
Tequila patron anejo 4 cl, Cointreau 2 cl, purée pomme verte, jus de citron, falernum 4 épices
- Mojito framboise cranberry 14.
Havana 3ans 6 cl, citron vert, menthe, purée de framboise, jus de cranberry, eau pétillante, angostura

SPRITZ

- Italicus Spritz 14.
Italicus 4 cl, Prosecco 6 cl, eau gazeuse
- Saint-Germain Spritz 14.
Saint-Germain 4 cl, Prosecco 6 cl, eau gazeuse
- Aperol Spritz 13.
Aperol 4 cl, Prosecco 6 cl, eau gazeuse
- Limoncello Spritz 14.
Mamma Mia 4 cl, Prosecco 6 cl, eau gazeuse

GIN & TONIC

- Panda 15.
Gin BIO 4 cl, zeste d'orange, baie de genièvre
- Hendrick's 14.
Gin 4 cl, concombre, citron jaune, baie de genièvre
- Bombay Sapphire 1^{er} cru 13.
Gin 4 cl, amande, citron jaune, baie de genièvre
- Monckey 47 15.
Gin 4 cl, baie de genièvre, citron jaune, pamplemousse

VIRGIN ELIXIR

- Orange blossom Spritz 12.
Orange amer, fleur d'oranger, eau gazeuse
- Hugo Spritz 12.
Fleur de sureau, lemon Rantcho, eau gazeuse
- Gaïa 13.
Spirit Seedlip 94, citron frais, passion, ananas, pamplemousse, poivre de Jamaïque
- Seedlip garden 108 13.
Spirit, citron, menthe, baie de genièvre, romarin
- Virgin Mojito 13.
Citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse

RHUMERIE

- Havana 7 ans (4 cl) 11.
Cuba, 40 % vol.
- Bologne vieux Dark Sail (4 cl) 12.
Guadeloupe 43 % vol
- Jamaïcain Appleton 8 ans (4 cl) 12.
Jamaïque, 43 % vol.
- Diplomatico reserva (4 cl) 13.
Venezuela, 40 % vol.
- Bumbu XO (4 cl) 14.
Panama, 40 % vol.
- Depaz réserve XO (4 cl) 16.
Martinique, 45 % vol.
- Zacapa solera 23 (4 cl) 15.
Guatemala, 40 % vol

WHISKY

- Bellevoys rouge (4 cl) 14.
France, 43 % vol
- J. Walker Black Label 12 ans (4 cl) 12.
Ecosse, 40 % vol
- Caol ila 12 ans (4 cl) 14.
Ecosse, 43 % vol
- Macallan 12 ans (4 cl) 21.
Ecosse, 40 % vol
- Bushmills (4 cl) 11.
Irlande, 40 % vol
- Blanton's (4 cl) 18.
USA, 46,5 % vol
- Gentleman Jack Daniel's (4 cl) 12.
USA, 40 % vol
- Hibiki Harmony (4 cl) 20.
Japon, 43 % vol.
- Armorik BZH 10 ans (4 cl) 14.
Bretagne, 46 % vol
- Irish coffee 14.
Bushmills 4 cl, sirop de sucre, café, crème fouettée

DIGESTIF

- Marcel Windholtz (4 cl) 14.
Poire Williams, 45 % vol
- Domaine Grande Versenne XO BIO (4 cl) 18.
Cognac, 40 % vol
- Gaston Legrand XO (4 cl) 18.
Bas-Armagnac, 40 % vol
- Domfrontais Lemorton 10 ans (4 cl) 16.
Calvados, 40 % vol
- Dragon Rouge (4 cl) 10.
Chouchen, 16 % vol
- Adriatico (4 cl) 11.
Amaretto, 28 % vol
- Mamma Mia (4 cl) 12.
Limoncello, 24 % vol
- Ramos Pinto, 20 ans (5 cl) 14.
Porto rouge, 20,5 % vol
- Lagrima Ramos Pinto (5 cl) 10.
Porto blanc, 19 % vol

CHAMPAGNE

	la flûte 12 cl	bouteille 75 cl	magnum 150 cl
Louis Roederer, cuvée collection	16.	95.	190.
Brut Rosé, Louis Roederer		150.	
Dom Pérignon		350.	
Cristal Blanc, Louis Roederer		350.	

VIN BLANC

	 14 cl	 25 cl	 50 cl	 75 cl
Muscadet de S&M aop, Château-Thébaud, famille Lieubaud <i>BIO</i>	11.	20.	36.	49.
Sancerre aop, les Ormeaux, Joseph Mellot <i>HVE³</i>	11.	20.	36.	50.
Chinon aop, domaine Baudry Dutour, les 3 côteaux	9.	16.	28.	38.
Cour Cheverny aop, domaine du Petit Chambord	9.	16.	28.	40.
Gros plant du Pays Nantais aop, folle Blanche, famille Lieubaud <i>BIO</i>	7.	13.	24.	31.
Chardonnay IGP Val de Loire, le Coquillier	7.	12.	22.	30.
Pouilly Fumé aop, <i>de Ladoucette</i>	16.	28.	50.	68.
Riesling Alsace aop, Maison Cattin sauvage <i>BIO</i>	9.	16.	28.	39.
Chablis Grand Cru aop, Château Grenouilles				128.
Macôn aop, aux scellés, Marcel Couturier	11.	20.	36.	46.
St Véran aop, les Ombrelles, Maison Jean Loron	13.	23.	42.	57.
Châteauneuf du Pape blanc aop, l'Oratoire des Papes				109.
Lirac aop, la Fermade, domaine Maby <i>BIO</i>	10.	18.	32.	44.
Pacherenc du Vic-Bilh aop, le blanc d'Alain Brumont <i>HVE³</i>	8.	14.	26.	35.
Blaye blanc aop, Secret des roches	8.	14.	26.	35.

VIN DOUX

Côteaux de l'Aubance aop, l'Orangerie	9.	15.	27.	36.
Côtes de Gascogne IGP, Espérance, cuvée d'automne	9.	15.	27.	36.
Cabernet d'Anjou rosé aop, Domaine de Terrebrune <i>HVE³</i>	7.	12.	21.	29.

VIN ROSÉ

Côtes de Provence aop, Château d'Esclans, Whispering Angel	14.	24.	44.	59.
Bandol aop, Cœur de grain, <i>Domaine OTT</i>				69.
Patrimonio aop, Orenga de Gaffory <i>BIO</i>	12.	20.	36.	49.

VIN ROUGE

Saumur Champigny aop, l'Amarante, Julien Fouet <i>BIO</i>	8.	14.	26.	35.
Reuilly aop, Domaine de la victoire	11.	19.	35.	47.
Givry 1 ^{er} cru aop, clos St Paul, domaine Vincent Lumph	16.	28.	51.	69.
Côte-rôtie aop, château d'Ampuis E.Guidal				119.
Fleurie aop, Château de Fleurie	10.	18.	32.	43.
Morgon aop, côte de Py, Mommessin	12.	22.	40.	54.
Crozes-Hermitage aop, cave de Tain	10.	18.	33.	44.
Pinot noir IGP Aude, domaine de l'Aigle, <i>Gérard Bertrand</i>	12.	22.	40.	54.
Blaye aop, Secret des Roches, Sébastien Cazaux	8.	14.	26.	35.
Pessac-Léognan aop, C des Carmes Haut-Brion				85.
Saint-Émilion aop, Château la Dominique, <i>grand cru</i>				129.