

LE CAFE FOUTU 56, avenue de la Plage BENODET 0298570038

A la Sicilienne, Roquette, au Basilic, à l'Italienne,

La Formule Escale

Avec une entrée, un plat et un dessert

28,90 €

L'assiette de Fruits de Mer

Langoustines, huîtres, crevettes, bulots, bigorneaux, palourdes
Selection of seafood

Ou

Palourdes roses des Glénan et huîtres creuses, farcies et gratinées
au beurre d'ail et persil

Oysters and clams, with garlic butter

Ou

Le foie gras de canard Maison, marmelade aux oignons

Ou

Salade d'avocat, langoustines et crevettes

Avocado and Dublin Bay prawn salad

Le craquant de cabillaud au blé noir des sœurs Bigoudènes

Cod fish and black ble

Ou

Le pavé du boucher servie avec garniture et sauce de votre choix

Piece of beef and sauce to your choice

Ou

Brochette de noix de St Jacques au lard, sauce au beurre blanc

Scallops with butter sauce

Le vacherin minute Ou Pana

Ou nougat glace sur un coulis de framboise

La FORMULE Bien Foutu

1 plat au choix (le midi sauf dimanche & fériés) 11.90 €

1 entrée+1 plat ou 1 plat+1 dessert (le midi sauf dimanche & fériés) 15.90€

1 entrée + 1 plat + 1 dessert (midi & soir) 20.90 €

entrées

Crostinis de chèvre gratiné au miel et origan

Slices of brade of goat heat on green salad

Le ravier de bulots servis avec une aioli

Whelks and aioli sauce

Les rillettes de saumon faites maison, sur pain grillé

Potted salmon and toast

Salade de saison au jambon de Serrano

Green salad and Serrano ham

Soupe de poissons, croûtons, rouille

½ araignée ou ½ tourteau (selon arrivage) mayonnaise

Plats

Saumon grillé, sauce Béarnaise

Salmon with Bearnaise sauce

Filet de colin du Guilvinec, andouille de Guéméné

hake filet, Cider sauce

Les encornets grillés au pesto

Squid with basil

Brochette de bœuf tradition, sauce poivre maison

Beef skewer and pepper sauce

Carpaccio de bœuf au basilic avec frites ou salade

Slices of raw beef with fries

Tartare de bœuf préparé, avec frites et salade

Raw, minced Beef tartar

Moules marinière, frites

Mussels with fries

desserts

Dessert du jour Dessert of the day

A Volonté

BUFFET DE FRUITS DE MER

Tous les jours Midi et Soir

29,50 € par pers.

Servez-vous

ALL YOU CAN EAT SEAFOOD BUFFET

PLATEAU DE FRUITS DE MER

1 personne

26,50 €

(huîtres creuses, ½ araignée ou ½ tourteau, langoustines, bulots, crevettes roses des Glénan, bigorneaux)

LE HOMARD BLEU BRETON DE NOTRE VIVIER

Le Homard frites (500 grs environ) 39.00

(POUR UNE OU DEUX PERSONNES)

LE MENU ROYAL 39€

Le foie gras de canard fait maison
et sa marmelade d'oignons

Le Demi Homard frites (environ 250 grs)

Dessert Maison du Moment

Le Homard est servi avec notre sauce aux crustacés

Les pizzas

Margherita 10.20

Reine 11.00

Napolitaine 11.00

Blanche au saumon 13.50

Formiagio 13.50

Del mar 14.50

Végétarienne 11.00

Savoyarde 13.50

Tex-mex 11.00

Vite fait des couche tard 11.00

Les Carpaccios Les 2 assiettes 14.60

Fines tranches de bœuf cru Charolais, Servis avec pommes frites ou salade verte

Slices of raw beef with french fries or salad, two plates

Au choix :

Les Salades et Entrées

La Caesar Cardini 11.40

Green salad, olive oil, parmesan, egg, chicken, Worcestershire sauce,

La Thalassa 12.50

Green salad, mussels, prawn, clams, smoked salmon, parmesan

La Crostini 9.30

Slices of bread of goat heat on green salad

La Serrano 9.90

Green salad, Serrano ham

La Salade d'avocat, langoustines et crevettes 13.50

Avocado and Dublin Bay prawn salad

Soupe de poissons, croûtons, rouille, emmenthal 6.90

Fish soup, croûtons and spicy provençal sauce

Les rillettes de saumon faite Maison 9.30

Potted salmon and toast

Les palourdes roses des Glénan 12.50

Farcies et gratinées au beurre d'ail

Clams « to Glénan » with garlic butter

Les langoustines mayonnaise 14,95

Dublin bay prawns

Les 6 huîtres creuses de Bretagne n°4 8.50

Oysters

Les bulots à l'aïoli 9.90

Whelks with garlic mayonnaise

Le panaché huîtres et langoustines 16.90

Oysters & Dublin bay prawns

Le foie gras de canard maison, marmelade d'oignons 13.50

Duck foie gras

Le carpaccio de St Jacques ,citron vert 13.50

Carpaccio of scallop

Les Moules de Bouchot Frites

en saison, sinon arrivage régional ou d'Irlande

Servies en cocotte de 800 grs env

Mussels of « Bouchot » » in season with fries

Les Moules Marinières 12.50

Les Moules Marinières à la crème 12.50

Les Moules au curry 12.50

menu enfant Jusqu'à 12 ans 8.50 €

Kid's menu until 12 years

Mini pizza (tomate, jambon, fromage) ou

Mini pizza (tomato sauce, ham, mozza) or

Nuggets de poulet ou Steak haché ou Jambon blanc

Servis avec frites et ketchup

Nuggets or minced steak or ham, with french

and ketchup

Haribo Party

20 cl de coca ou jus d'orange ou limonade

Ice cream with Haribo - 20 cl de coca or orange

juice or le monade

Les viandes et Poissons

cuisson sur Plancha

L'Entrecôte (Pièce de bœuf env 300 grs) 19.80

Rib steak and sauce to your choice

Le Pavé de Cœur de Rumsteack (env 180 grs) 15.60

Grilled thick steak and sauce to your choice

Le Tartare de Boeuf « on vous le prépare » (250 grs) 14.60

Raw, minced Beef tartar

Le Tartare de Boeuf « Aller Retour » (250 grs) 14.60

Hamburger by us

L'entrecôte 2 pers aux 3 sauces (env 800 grs) 49.00

Rib steak for 1 pers and three sauces

La Brochette de Bœuf Tradition (env 250 grs) 14.60

Beef skewer and sauce to your choice

Le suprême de poulet label rouge au cidre de Fouesnant 13.50

Free range chicken supreme, cider sauce

Burger Classique 13.50

Burger Savoyard 13.50

Tous nos plats sont servis avec sauces et garnitures aux choix

Les sauces: faites maison : Béarnaise, Poivre, Bleu D'Auvergne

Les Garnitures : Frites, Salade Verte, Pommes de terre grenaille

Bar grillé 16.90

Grilled bass

Brochette de noix de St jacques, sauce beurre blanc 19.80

Scallops kebab, with butter sauce

Les encornets grillés au pesto 13.90

Squids with « pesto »

Filet de Lieu jaune, andouille de Guéméné 15.90

Pollack filet, andouille Guéméné

Le craquant de cabillaud au blé noir 15.90

des Sœurs Bigoudènes

Cod fish and black ble

Saumon grillé sauce Béarnaise 14.50

Salmon, Béarnaise sauce

Barbecue de poissons et gambas sauvages 20.80

(bar, rouget barbet, calamars, saumon)

Barbucued fish

Fish and chips, sauce tartare 13.90

Les DESSERTS

Crème brûlée 5.80

Profiteroles 6.50

Pana cota 5.00

Nougat glace, coulis de framboise 6.50

Gâteau au chocolat 6.00

Assiette gourmande 8.90

Café gourmand 6.90

Assiette de 3 fromages 6.50

GLACES.....