



# la carte

Cuisine maison, à base de produits frais  
Homemade cuisine, made from fresh products

Réservation 02 98 67 06 86

**LM** yelloh!  
★★★★★ VILLAGE

*Artisans du bonheur depuis 1972*



# MENU 29,50€

## ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(STARTER + MAIN DISH + DESSERT)  
BOISSON NON COMPRISE

[entrée + plat] ou [plat + dessert] : 24.50 €  
[starter + main dish] or [main dish + dessert]

---

**Œuf cocotte, crème de lard, Parmesan, lard fumé, toasts**  
Egg casserole, bacon cream, Parmesan, smoked bacon, toast

**Velouté de légumes**  
Vegetables soup

---

**Ballotine de poulet , sauce forestière, légumes du moment, frites fraîches**  
Chicken ballotine, mushroom sauce, seasonal vegetables, fresh fries

**Fish and chips, sauce tartare, salade**  
Fish and chips, tartar sauce, lettuce

---

**Brioche perdue, chutney du verger, glace vanille, caramel au beurre salé maison**  
Brioche perdue, orchard chutney, vanilla ice cream, homemade salted butter caramel

**Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salé, chantilly**  
Chocolate warm cake, salted butter caramel ice cream, chantilly

# MENU 37,50€

## ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(STARTER + MAIN DISH + DESSERT)  
BOISSON NON COMPRISE

[entrée + plat] ou [plat + dessert] : 32 €  
[starter + main dish] or [main dish + dessert]

---

**Cassolette de Saint Jacques et crevettes flambées à l'anis, champignons des bois**  
Anis flamed scallops and prawns casserole, wild mushrooms

**Tartine de chèvre chaud au miel, magret de canard, salade**  
Warm goat cheese and honey toast, duck breast, salad

---

**Magret de canard, purée de pommes de terre à la truffe, sauce miel romarin**  
Duck breast, potato and truffle puree, honey and rosemary sauce

**Marée du jour**  
Catch of the day

---

**Profiteroles au chocolat**  
Glaces vanille, caramel au beurre salé et chocolat, sauce chocolat, chantilly  
Chocolate profiteroles, vanilla, salted butter caramel and dark chocolate ice creams, chocolate sauce, chantilly cream

**Crème brûlée à la vanille**  
Vanilla creme brulee

## LES ENTRÉES

### STARTERS

---

Velouté de légumes du moment Vegetables soup of the moment	7,90 €
Soupe de poisson, Emmental râpé, croutons, rouille Fish soup, grated Emmental, croutons, rouille	8,10 €
Œuf cocotte, crème de lard, lard fumé, Parmesan, toast Egg casserole, bacon cream, smoked bacon, Parmesan, toast	8,60 €
Tartine de chèvre chaud au miel, magret de canard, salade Warm goat cheese and honey toast, duck breast, lettuce	12,90 €
Cassolette de Saint Jacques et crevettes flambées à l'anis, champignons des bois Anis flamed scallops and prawns casserole, wild mushrooms	13,50 €

## FRUITS DE MER

### SEAFOOD

---

Neuf crevettes, mayonnaise maison Nine prawns, homemade mayonnaise	6,70 €
Treize crevettes, mayonnaise maison Thirteen prawns, homemade mayonnaise	8,90 €
Six huîtres de Carantec, vinaigre à l'échalote, citron Six oysters from Carantec, shallot vinegar, lemon	9,50 €
Neuf huîtres de Carantec, vinaigre à l'échalote, citron Nine oysters from Carantec, shallot vinegar, lemon wedge	12,90 €
La petite pêche 5 Huîtres, 8 crevettes, mayonnaise maison, vinaigre à l'échalote, citron The small catch : 5 oysters, 8 prawns, homemade mayonnaise, shallot vinegar, lemon	12.80 €

## LES DESSERTS

### DESSERTS

Brioche perdue, chutney du verger, glace vanille, caramel au beurre salé Brioche perdue, orchard chutney, vanilla ice cream, salted butter caramel	8,90 €
Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salé, chantilly Chocolate cake, salted butter caramel ice cream	9,10 €
Assortiment de fromages du moment, chutney à l'oignon rosé de Roscoff, salade Cheeses of the moment, Roscoff pink onion chutney, salad	9,10 €
Crème brûlée à la vanille Vanilla creme brulee	9,30 €
Profiteroles au chocolat Glaces vanille, caramel au beurre salé et chocolat noir, sauce chocolat, chantilly Chocolate profiteroles, vanilla, salted caramel and dark chocolate ice creams, chocolate sauce, chantilly cream	9,80 €

Dame blanche 8,70 €  
3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly  
3 vanilla scoops, homemade chocolate sauce, chantilly

Caramel liégeois 8,40 €  
2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel au beurre salé maison, chantilly  
2 salted butter caramel scoops, 1 vanilla scoop, homemade salted butter caramel sauce, chantilly

Chocolat liégeois 8,70 €  
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, chantilly  
2 chocolate scoops, 1 vanilla scoop, homemade chocolate sauce, chantilly

Belle Hélène 9,30 €  
3 boules vanille, poire, sauce chocolat maison, chantilly  
3 vanilla scoops, pear, homemade chocolate sauce, chantilly

Ty coz 9,60 €  
1 boule caramel au beurre salé, 1 boule vanille, 1 boule blé noir, sauce caramel au beurre salé maison, chantilly  
1 salted butter caramel scoop, 1 vanilla scoop, 1 buckwheat scoop, homemade salted butter caramel sauce, chantilly

Parfums : Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, crème brûlée, blé noir, citron, fraise, passion.	1 boule / scoop	2,30 €
	2 boules / scoops	4,40 €
Flavours: Vanilla, chocolate, salted butter caramel, creme brulee, buckwheat, lemon, strawberry, passion fruit.	3 boules / scoops	6,20 €

## LES GLACES

### ICE CREAMS

Supplément :  
chocolat,  
caramel, chantilly  
1,80€



## LES BURGERS

### BURGERS

---

#### Burger classique

Haché de bœuf VBF, Tomme de Bretagne, oignons rosés de Roscoff confits, tomate, sauce du chef, salade, frites fraîches

Minced beef (from France), Breton cheese, caramelised Roscoff pink onions, tomato, chef's sauce, lettuce, fresh fries

Simple

Double

16,90 €

18,90 €

#### Burger Ty Coz

Haché de bœuf VBF, fromage de chèvre, lard fumé, oignons rosés de Roscoff confits, sauce du chef, salade, frites fraîches

Minced beef (from France), goat cheese, smoked bacon, caramelised Roscoff pink onions, tomato chef's sauce, lettuce, fresh fries

17,50 €

19,20 €

#### Burger de la Mer

Saumon mi-cuit, crème au Sainte Maure de Touraine et tartare d'algues, sauce asiatique, cacahuètes torréfiées, salade, pickles de courgette, frites fraîches

Half cooked salmon, Sainte Maure de Touraine and seaweed tartar cream, asian dressing, roasted peanuts, lettuce, pickled courgette, fresh fries

19,30 €

## LES PLATS

### MAIN DISHES

---

Falafels maison, purée de céleri rave, légumes du moment, pickles d'oignons rosés de Roscoff, sauce soja à l'huile de sésame

Homemade falafel, celeriac puree, seasonal vegetables, pickled Roscoff pink onion, soy sauce and sesame oil sauce

13,30 €

Fish and chips, sauce tartare, salade

Fish and chips, tartar sauce, lettuce

15,80 €

Ballotine de poulet, sauce forestière, légumes du moment, frites fraîches

Chicken ballotine, mushroom sauce, seasonal vegetables, fresh fries

17,20 €

Marée du jour

Catch of the day

18,80 €

Magret de canard, purée de pommes de terre à la truffe, sauce miel romarin

Duck breast, potato and truffle puree, honey and rosemary sauce

22,90 €

Supplément frites : 2.80 €

Supplément salade : 1.50 €

## LES GALETTES DE BLÉS NOIRS BUCKWHEAT SAVOURY CREPES

Nos galettes et crêpes sont réalisées à partir de farine issue de l'Agriculture Biologique

<b>Complète</b> Jambon blanc, œuf, Emmental râpé Ham, egg, grated Emmental cheese	<b>8,60 €</b>
<b>La Guimick</b> Andouille de Guéméné, pommes confites, réduction de cidre Guéméné andouille, caramelised apples, cider reduction	<b>8,90 €</b>
<b>La Johnnies</b> Saucisse bretonne ,oignons rosés de Roscoff confit Breton sausage, Roscoff pink caramelised onions	<b>8,90 €</b>
<b>Supplément 2,10 €</b>	
<b>La Descente</b> Fromage à raclette, pommes de terre, crème fraîche aux lardons et à la ciboulette Raclette cheese, potatoes, lardons and chives cream	<b>10,90 €</b>
<b>La Montagnarde</b> Jambon Serrano, Reblochon, pommes de terre, crème fraîche Serrano ham, Reblochon cheese, potatoes, creme fraiche	<b>11,60 €</b>
<b>L'Asiatique</b> Saumon mi-cuit, guacamole, sauce asiatique, salade Half cooked salmon, guacamole, asian dressing, lettuce	<b>12,60 €</b>

## LES CREPES FROMENTS SWEET CREPES

<b>La Fraizh</b> Confiture de fraises, glace fraise, coulis de fraise, chantilly Strawberry jam, strawberry ice cream, strawberry sauce, whipped cream	<b>6,50 €</b>	
<b>La belle Hélène</b> Poire pochée, sauce chocolat maison, glace vanille, chantilly Poached pear, homemade chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream	<b>7,20 €</b>	<b>Beurre sucre</b> 3,30 € Butter, sugar
<b>L'Exotic</b> Ananas rôti, coco râpée, sauce chocolat maison, chantilly Roasted pineapple, grated coconut, homemade chocolate sauce, chantilly	<b>7,50 €</b>	<b>Confiture de fraise</b> 3,50 € Strawberry jam
<b>La bretonne</b> Pommes confites, caramel au beurre salé maison, glace vanille Caramelised apples, homemade salted butter caramel, vanilla ice cream	<b>7,50 €</b>	<b>Caramel au beurre salé</b> 4,40 € Salted butter caramel
<b>Avec flambage à la Fine Bretagne à table</b> With "flambage" with Fine Bretagne at the table	<b>8,10 €</b>	<b>Chocolat</b> 4,20 € Chocolate
<b>Carabreizh</b> Caramel au beurre salé maison, glace caramel au beurre salé, brisures de sablé breton Homemade salted butter caramel sauce, caramel ice cream, breton biscuit crumbs	<b>8,10 €</b>	<b>Poire, chocolat</b> 4,30 € Pear, chocolate
<b>L'Atomick</b> Crèmeux vanille, brisures de chocolat, glace crème brûlée Vanilla cream, chocolate crumbs, creme brulee ice cream	<b>8,60 €</b>	<b>Crépiotella</b> 4,40 € Chocolate spread