

Une cuisine variée vous attend au Stirwen

Notre carte de spécialités

Carte très agréable: une multitude de galettes, crêpes, plats, salades et des coupes glacées sont à votre disposition.

Pour joindre l'utile à l'agréable vous avez de la lecture à chaque page (histoire du drapeau Breton et des proverbes locaux par exemple)

Plus de détails voir les liens à gauche de la page.

Extrait de notre carte du restaurant

Entrecôte grillée 300 gr minimum

16.10euros

Viande bovine d'origine Française

Escalope de veau poêlée sauce forestière

14.30 euros

Viande bovine d'origine Française

Véritable andouillette de JARGEAU sauce au poivre

12.00 euros

Les délices de la mer

Steak de thon à la Provençale sauce à la crème et tomate

12.50 euros

Truite au lard ou aux amandes

12.50 euros

Les fameuses gambas flambées au whisky

14.00 euros

Nouveau 2014:

Fricassée de St Jacques aux fruits de mer et lardons

14.90 euros

FORFAIT BOISSON A 7.00 EUROS PAR PERSONNE

Kir

Vin blanc (75cl pour 4 pers)

Vin rouge (75cl pour 4 pers)

Café

Voir liens sur la gauche de la page

Menu à 17 euros

Assiette du chef

(Carottes râpées, macédoine de légumes, œuf, taboulé, tomate, jambon blanc)

Tajine de poulet maison

Ou

Rôti de porcelet sauce forestière

Ou

Pintade aux raisins

Ou

Noix de jambon marinée au miel

Légumes, frites, salade

Tarte Normande et crème anglaise

Ou

Entremet glacé grand marnier

ou

Entremet glacé

(glace framboise et nougat accompagnées de son coulis de framboise et chantilly)

ou

Ile flottante

Prix nets

Menu à 24 euros

Assiette gourmande

(Saumon fumé, crevettes roses, Carottes râpées, macédoine de légumes, œuf, taboulé, tomate,
ou

Vol au vent de fruits de mer

½ coquelet Breton rôti

ou

délice de porcelet sauce forestière

Légumes, frites, salade

Entremet glacé

(glace framboise et nougat accompagnées de son coulis de framboise et chantilly)

Ou

Entremet glacé grand marnier

Ou

Délicieuse pâtisserie du chef

(tarte multi fruits en forme de coquille St Jacques)