

Régaler et partager de manière à, ensemble savourer la vie. C'est la promesse gourmande chalereuse de L'Aiglon. Une invitation à découvrir une cuisine créative et de saison qui valorise les produits authentique de la Bretagne.

POUR DÉBUTER

Assiette gourmande : focaccia, olives, pickles de légumes, fromages, radis, saucibon, jambon de Bayonne, guacamole	16€
Assiette de jambon serrano ou d'andouille Rivalan-Quidu	9€
Gaspacho de tomates anciennes, burrata, pesto de basilic	12€
Pastèque, framboises, crumble parmesan, gel de vin rouge et gomasio	12€
Salade césar : poulet breton, oeuf bio, parmesan, tomates, sauce césar	12€/18€

NOS PLATS FONT SENSATION...

Magret de canard rôti, pommes de terre nouvelles, sauce vierge	27€
Poisson selon pêche du jour, ratatouille d'été, viennoise basilic, émulsion béarnaise	28€
Burger de bœuf, fromage raclette, oignons confits, sucrose, lard grillé	22€
Entrecôte grillée, sauce poivre et frites	28€
Tartare préparé de bœuf et frites	25€
Risotto pesto basilic, légumes d'été, guanciale grillé	28€
Moules de corde, frites, sauce marinière ou crème	18€

NOS ACTUS

Depuis juin 2006, cela fait 19 ans que la famille Morvant a le plaisir de vous accueillir au restaurant L'Aiglon. Depuis août 2025, c'est avec la même passion que nous vous recevons aussi à la Crêperie L'Aiglon.

Prochains diners à l'aveugle : vendredi 07 novembre & vendredi 29 novembre

NOS PIZZAS FONT VOYAGER LES PAPILLES

Demat : sauce tomate, mozzarella, jambon blanc à l'ancienne, champignons et œuf	15€
Canopée : sauce tomate, mozzarella, artichaut, chèvre, miel de printemps, tapenade-romarin	15€
Chicken Breizh : sauce tomate, mozzarella, fromage Lintan, poulet et champignons	15€
Vent d'ouest : base crème et poireaux, mozzarella, saumon, ciboulette	15€
Picante : sauce tomate, mozza, chorizo Breton, poivrons, merguez	15€
Napoléonienne : base crème, moutarde à l'ancienne, mozza, andouille Rivalan-Quidu, oignons confits, champignons, pommes de terre bio	16€
L'éphémère : base fromage frais aux herbes, courgettes, saumon fumé, mozzarella	18€

Salade verte du maraîcher	4€	Bol de frites	4.5€
---------------------------	----	---------------	------

Les suppléments : champignons, œuf, miel, poivrons, oignons, pommes de terre, courgettes, crème épaisse	2€
--	----

Jambon blanc ou cru, chèvre, poulet, saumon, chorizo, merguez, andouille	3€
--	----

LE MEILLEUR POUR LA FIN...

Fruits rouges, sorbet framboises, crémeux miel, glace fleur d'oranger	12€
A partager, notre délicieuse mousse au chocolat	12€
Une création signée Fabien Garnier en écho aux œuvres de l'artiste Gabrielle Herveet - 1€ reversé à l'association l'Art dans les Chapelles	12€
Kouign-amann au sarrasin, glace caramel beurre salé	12€
Crémeux chocolat, pailleté feuilletine, caramel et streusel cacao	12€
L'incontournable café gourmand de L'Aiglon	12€
Duo de fromages de notre artisan fromager	9€
Glace 1 boule / 2 boules : Vanille, chocolat, caramel beurre salé, fraise, café, passion, citron vert, framboise, pomme, poire	3€ / 6€
Fruits de saison façon melba	12€