

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€ |

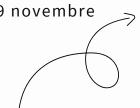
## NOS PLATS FONT SENSATION...

| Magret de canard rôti, pommes de terre nouvelles, sauce vierge                           | 27€ |
|--|-----|
| Poisson selon pêche du jour, ratatouille d'été, viennoise basilic,<br>émulsion béarnaise | 28€ |
| Burger de bœuf, fromage raclette, oignons confits, sucrine, 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<br>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 :<br>champignons, œuf, miel, poivrons, oignons, pommes de terre,<br>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<br>Gabrielle H <mark>e</mark> rveet - <i>1€ reversé à l'association l'Art dans les Chapelles</i> | 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€     |
|   |         |