



## Le petit mot de la Cheffe

---

“ Ma Grand-Mère, cuisinière, “nourrissait” comme elle aimait le dire, tout L’Arsenal de Brest

*Elle m’a transmis son amour pour la cuisine, les bons petits plats traditionnels associés à des moments de convivialité et de partage qui m’ont laissé des souvenirs impérissables...*

*Aujourd’hui, au Carré, face à ce cadre exceptionnel, j’essaye de faire perpétuer cette passion que nous avons toutes deux, en naviguant entre tradition et modernité, aux saveurs conviviales et chaleureuses.*

*Je vous souhaite un instant suspendu au Carré, face à l’authenticité du port de Korejou... ”*

*Elodie Morvan*

# Nos Apéritifs

<b>COUPE DE CHAMPAGNE (12CL)</b>	<b>12€</b>	<b>CRÉMANT (12CL)</b>	<b>6€</b>
<b>KIR PÉTILLANT (12CL)</b>	<b>5€</b>	<b>KIR VIN BLANC (12CL)</b>	<b>5€</b>
<b>KIR BRETON (12CL)</b>	<b>5€</b>	<b>SUZE (6CL)</b>	<b>4€</b>
<b>RICARD (4CL)</b>	<b>4€</b>	<b>PORTO OU MUSCAT (6CL)</b>	<b>5€</b>
<b>POMMEAU BZH (6CL)</b>	<b>6€</b>	<b>MARTINI BLANC (6CL)</b>	<b>5€</b>

## Nos Cocktails

<b>AMERICANO (10CL)</b>	<b>10€</b>
<b>VODKA, POMME, CAMEL (25CL)</b>	<b>9,50€</b>
<b>CAMPARI &amp; ORANGE (25CL)</b>	<b>8,50€</b>
<b>SUZE CASSIS (6CL)</b>	<b>5€</b>

## Nos Spritz sélection

<b>SPRITZ APEROL (20CL)</b>	<b>10€</b>
<b>SPRITZ SAINT GERMAIN (20CL)</b>	<b>10€</b>
<b>SPRITZ LIMONCELLO (20CL)</b>	<b>10€</b>
<b>SPRITZ MANDARINE (20CL)</b>	<b>10€</b>
<b>SANS ALCOOL (20CL)</b>	<b>5€</b>

## Nos Bières et Cidres

<b>LEFFE BLONDE (33CL)</b>	<b>5€</b>
<b>POEM LOCALE BLONDE BIO (33CL)</b>	<b>7€</b>
<b>BLANCHE BRITT (33CL)</b>	<b>6,40€</b>
<b>CIDRE KERNÉ BRUT (25CL)</b>	<b>4,50€</b>
<b>HEINEKEN (25CL)</b>	<b>3,70€</b>
<b>BLONDE BRITT AU SARRASIN (33CL)</b>	<b>6,40€</b>

## Nos Whiskies

<b>ABERLOUR 10 ANS (4CL)</b>	<b>8€</b>
<b>GLENFIDDICH 12 ANS (4CL)</b>	<b>9€</b>
<b>CARDHU 12 ANS (4CL)</b>	<b>10€</b>
<b>EDDU SILVER BZH (4CL)</b>	<b>12€</b>
<b>BALE BRO BZH (4CL)</b>	<b>12€</b>

## Nos Softs

<b>LIMONADE (33CL)</b>	<b>2,90€</b>
<b>DIABOLO (33CL)</b>	<b>3,20€</b>
<b>COCA-COLA OU ZERO (33CL)</b>	<b>3,90€</b>
<b>SIROP MONIN &amp; PLANCOET (50CL) MENTHE, CITRON, FRAISE, GRENADINE</b>	<b>3,90€</b>
<b>THÉ-PÈCHE (25CL)</b>	<b>3,90€</b>
<b>PERRIER (33CL)</b>	<b>3,90€</b>
<b>JUS DE FRUITS (20CL) ANANAS, POMME, ORANGE, TOMATE</b>	<b>3,50€</b>

## Nos Boissons chaudes

<b>CAFÉ</b>	<b>2,50€</b>
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	<b>3€</b>
<b>THÉ OU INFUSION</b>	<b>2,90€</b>
<b>EXPRESSO MOKA</b>	<b>3,50€</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>5€</b>
<b>IRISH COFFEE</b>	<b>10€</b>
<b>GRAND CAFÉ ET LAIT</b>	<b>3,50€</b>

# La Carte

## Nos Tapas

*A partager ou pas...*

<b>MOULES GRILLÉES À LA PLANCHA</b>	 	<b>10€</b>
<b>BEIGNETS DE CALAMARS</b>		<b>9€</b>
<b>FRITURE D'ÉPERLANS (PETIT POISSONS)</b>		<b>9€</b>
<b>COUPE DE BIGORNEAUX</b>		<b>9€</b>
<b>POULPE COMME EN ESPAGNE</b>	 	<b>9€</b>

## Nos Assiettes de la mer

*Selon arrivages*

<b>LANGOUSTINES (150GRS), CREVETTES ROSES (1/2 PORTION)</b>	 	<b>19€</b>
<b>LANGOUSTINES (150GRS), CREVETTES ROSES (1/2 PORTION) 3 HUÎTRES N°3</b>	 	<b>25€</b>
<b>LANGOUSTINES (150GRS), CREVETTES ROSES (1/2 PORTION) 3 HUÎTRES N°3 ET BIGORNEAUX</b>	 	<b>31€</b>

## Nos Fruits de mer

*Selon arrivages*

	6	9	12	
<b>HUÎTRES CREUSES N°3 MAISON LE CHA CITRON OU VINAIGRE ÉCHALOTES</b>	  	<b>12€</b>	<b>18€</b>	<b>24€</b>
<b>LANGOUSTINES, MAYONNAISE MAISON ENVIRON 300 GRS</b>	 			<b>28€</b>
<b>CREVETTES ROSES</b>	 			<b>12€</b>

# Nos Entrées

**PENSEZ À DÉGUSTER NOS HÛÎTRES LOCALES**



**JAMBON CEBO AFFINÉ IBÉRIQUE**  
PALETA IBÉRICA CEBO



12€

**CARPACCIO DE BOEUF ET SES CONDIMENTS**



12€

## Moules & Frites

**MOULES MARINIÈRES ET FRITES**



15,50€

**MOULES MARINIÈRES CRÈMÉES ET FRITES**

16,50€

**MOULES GRILLÉES À LA PLANCHA ET FRITES**



16,50€

## Nos Plats Signatures

By Elodie Morvan

**FILET DE BAR**

CONCHIGLIONIS FARCIES RICOTTA ET COURGETTES, SAUCE VIERGE

23€

**CHOUROUTE DE LA MER**

POISSONS, CHOU CUISINÉ, SAUCE FUMÉE, POMME DE TERRE

24€

**PESKED HA FARZ**

FILET DE BAR, FAR NOIR ÉMIETTÉ, CHOUX VERT, CAROTTE  
BEURRE BLANC AU GINGEMBRE, HADDOCK

25€

**COTRIADE DE POISSONS**

LÉGUMES EN JUSTE CUISSON, SAUCE SAFRANÉE

25€

**PAVÉ DE THON SNACKÉ**

BEURRE BLANC GINGEMBRE, POIS GOURMANDS À L'ESTRAGON

25€

**PIÈCE DE BOEUF RACE BLACK ANGUS**

JUS À L'AIL ET THYM FRAIS, FRITES



29€

# Assiette de fromages

## ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES

TRAPPEUR, COMTÉ 6 MOIS, BRIE DE MEAUX EN 1/2 AFFINAGE



10€

## Nos Desserts

### PAVLOVA

AU GRÉ DE L'INSPIRATION DE LA CHEFFE



9€

### LINGOT AU CHOCOLAT

CHANTILLY MAISON

9€

### PROFITEROLE À LA GLACE VANILLE

CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT CHAUD, AMANDES

9€

### CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON

7.90€

## Nos Coupes glacées

### GWEN HA DU

2 BOULES VANILLE, CHOCOLAT CHAUD

7,50€

### DAME BLANCHE

2 BOULES VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY

8,50€

### BELLE HÉLÈNE

2 BOULES VANILLE, ½ POIRE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY

9,50€

### COUPE DE FRAISE

1 BOULE VANILLE, COULIS, CHANTILLY ET FRAISE

9,50€

### COUPE COLONEL

1 BOULE CITRON ET VODKA

11€

# Voyage dans nos traditions bretonnes

## LE PESKED HA FARZ

Le **PESKED HA FARZ** signifie pot-au-feu de la mer avec du far noir, ce plat est une spécialité culinaire bretonne dont son origine provient du pays du Léon. Autrefois, qualifié "plat du pauvre", il est aujourd'hui devenu emblématique de notre terroir breton et est ici revisité avec maîtrise et subtilité, par notre Chef Elodie Morvan. Au Carré, ce plat typique est devenu un incontournable...

## LA COTRIADE

La **COTRIADE** est issue du breton kaoteriad, qui désigne le contenu d'une marmite cette spécialité originaire du Morbihan, est attestée dès 1875. Elle est aux Bretons ce que la bouillabaisse est aux Marseillais.

Un plat traditionnel que notre Chef Elodie MORVAN a su reprendre avec finesse, tout en conservant les saveurs traditionnelles de notre région, saveurs et traditions pour lesquelles Elodie MORVAN est fortement attachée.

LES INTOLÉRENCES SONT À SIGNALER EN DÉBUT DE REPAS, MERCI



**SANS LACTOSE**



**SANS GLUTEN**



**STOP GASPI:**  
POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE