

# Notre Formule Déjeuner

---

TOUS LES MIDIS SAUF SAMEDI ET DIMANCHE  
(HORS JOURS FÉRIÉS, MOIS D'AOÛT ET PONTS)

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

**24€**

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**

**20€**

**SUGGESTION DU JOUR**

---

**RETOUR DU MARCHÉ**

---

**DESSERT DU JOUR**

*BOISSONS NON COMPRISES*



## 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

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

## Nos Cocktails

AMERICANO (10CL)	10€
VODKA, POMME, CARMEL (25CL)	9,50€
CAMPARI & ORANGE (25CL)	8.50€
SUZE CASSIS (6CL)	5€

## Nos Spritz sélection

SPRITZ APEROL (20CL)	10€
SPRITZ SAINT GERMAIN(20CL)	10€
SPRITZ LIMONCELLO (20CL)	10€
SPRITZ MANDARINE (20CL)	10€
SANS ALCOOL (20CL)	5€

## Nos Bières et Cidres

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

## Nos Whiskies

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

## Nos Softs

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

## Nos Boissons chaudes

CAFÉ	2,50€
CAFÉ ALLONGÉ	3€
THÉ OU INFUSION	2.90€
EXPRESSO MOKA	3,50€
CAPPUCCINO	5€
IRISH COFFEE	10€
GRAND CAFÉ ET LAIT	3,50€

# La Carte

## Nos Tapas

*A partager ou pas...*

MOULES GRILLÉES À LA PLANCHA	 	10€
BEIGNETS DE CALAMARS		9€
NOIX DE ST-JACQUES DE MA GRAND-MÈRE		10€
COUPE DE BIGORNEAUX		9€
POULPE COMME EN ESPAGNE	 	9€

## Nos Assiettes de la mer

*Selon arrivages*

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

## Nos Fruits de mer

*Selon arrivages*

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

# Nos Entrées

PENSEZ À DÉGUSTER NOS HUÎTRES LOCALES

JAMBON CEBO AFFINÉ IBÉRIQUE  
PALETA IBÉRICA CEBO

CARPACCIO DE BOEUF ET SES CONDIMENTS



12€

12€

# Moules & Frites

MOULES MARINIÈRES ET FRITES

MOULES MARINIÈRES CRÈMÉES ET FRITES

MOULES GRILLÉES À LA PLANCHA ET FRITES



15,50€

16,50€

16,50€

# Nos Plats Signatures

By Elodie Morvan

FILET DE BAR

CONCHIGLIONIS FARCIES RICOTTA ET COURGETTES, SAUCE VIERGE

CHOUROUTE DE LA MER

POISSONS, CHOU CUISINÉ, SAUCE FUMÉE, POMME DE TERRE

PESKED HA FARZ

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

COTRIADE DE POISSONS

LÉGUMES EN JUSTE CUISSON, SAUCE SAFRANÉE

PAVÉ DE THON SNACKÉ

BEURRE BLANC GINGEMBRE, POIS GOURMANDS À L'ESTRAGON

PIÈCE DE BOEUF RACE BLACK ANGUS

JUS À L'AIL ET THYM FRAIS, FRITES



23€

24€

25€

25€

25€

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 attachées.

LES INTOLÉRANCES SONT À SIGNALER EN DÉBUT DE REPAS, MERCI



**SANS LACTOSE**



**SANS GLUTEN**



**STOP GASPI:**  
POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE