COMME À LA MAISON

Chez Louison

(MAIS SANS FAIRE LA VAISSELLE)

Le pain est au milieu de la table, quelque chose mijote déjà. Prenez le temps qu'il faut, rien ne presse !
— Louison

à picorer

AU MILIEU DE LA TABLE

La boîte de sardines 7,00€
à l'huile d'olive, Maison Kaviari

Fromages de Bretagne 13,90€
Tomeizh, Goudeizh, Trappe de Timadeuc, Petit Gwen

Charcuterie de Bretagne 12,90€
andouille de Guémené, saucisson à l'ail, jambon de Brocéliande, saucisson sec

La moitié-moitié petite 14,50€ — grande 25,90€
fromages et charcuteries

Tartine de Louison 7,90€
porc effiloché, pickles de moutarde

ça commence bien

LES HORS-D'ŒUVRE

La gratinée 7,00€
oignon de Roscoff, Tomeizh

L'œuf Louison 8,90€
œuf poché, blini de sarrasin, fondue de poireaux, haddock fumé, sauce Choron

Saint-Jacques en carpaccio 11,90€
citron, poivre de Timut

Le pâté en croûte Maison Bolard 9,90€
pintade et morilles, pickles de légumes

Couteaux au beurre persillé 10,50€

et aussi

CÔTÉ JARDIN

La salade Louison 16,90€
mâche, andouille et lard grillés, pommes de terre, pomme poêlée, champignons, œuf poché, vinaigrette miel-moutarde

Risotto du potager 15,90€
légumes oubliés, sauce Choron — végétarien

ça frétille

LES POISSONS

garniture au choix

Saint-Jacques de la baie baie de Saint-Brieuc, potiron	25,50€
Sole meunière beurre noisette	selon arrivage
Poulpe grillé sauce Choron	22,50€
Bar sauvage beurre blanc	26,50€
Merlan « en colère » sauce tartare	19,90€

ça mijote

LES VIANDES

garniture au choix

Ris de veau croustillants jus de viande	26,90€
Le gigot d'agneau de sept heures, au pommeau	25,00€
La saucisse aux algues fumée, jus de viande	15,00€
La blanquette de veau au cidre	19,90€
Le poulet du dimanche poulet breton rôti, jus de cuisson	17,90€
L'entrecôte de 350 g bœuf breton, sauce au poivre	26,90€
La bavette à l'échalote de 180 g bœuf maturé	21,50€

LES GARNITURES

Purée de pommes de terre grand-mère
Frites maison
Fricassée de champignons
Légumes oubliés
Tagliatelles fraîches
Risotto au bouillon

garniture supplémentaire 3,00€

LES SAUCES

Jus de viande
Poivre
Échalote
Choron
Tartare

sauce supplémentaire 1,50€

toujours

DESSERTS

Les desserts, c'est notre pâtissier. Moi, je me contente de goûter. — Lonison

Riz au lait à l'ancienne	6,50€
Les trois profiteroles chocolat Valrhona, chantilly mascarpone	8,00€
Le flan pâtissier vanille d'Ouganda	7,00€
Crème brûlée vanille d'Ouganda	6,50€
Pomme au four, sablé breton caramel beurre salé	8,00€
Opéra café-chocolat	7,50€
Café gourmand crème brûlée, opéra, riz au lait	9,90€
Assiette trois fromages Tomeizh, Trappe de Timadeuc, Petit Gwen	8,50€

pour la monette

GLACES ET SORBETS

1 boule	3,00€
2 boules	5,00€
3 boules	7,00€

Maison Elien

Chocolat, vanille, café, citron, rhum-raisin, fraise, pistache, caramel, framboise

la cuillère longue

COUPES GLACÉES

Dame blanche deux boules vanille, chantilly mascarpone, sauce chocolat	7,50€
Colonel deux boules citron, vodka	8,50€
Chocolat liégeois deux boules chocolat, chantilly mascarpone, sauce chocolat	7,50€
Café liégeois deux boules café, chantilly mascarpone, caramel au café	7,50€
La Briochine deux boules caramel beurre salé, chantilly mascarpone, sauce caramel beurre salé	7,50€

CHEZ LOU

midi pile

MENU DU MIDI

Entrée + plat ou plat + dessert	18,90€
Entrée + plat + dessert	21,90€
Plat du jour seul	15,00€

ENTRÉES

L'entrée du jour

L'entrée de la semaine

L'entrée du mois

PLATS

La viande du jour

Le poisson de la semaine

La pièce du boucher de la semaine

Le plat du mois

DESSERTS

Le dessert du jour

Le dessert de la semaine

Le dessert du mois

posez les valises

SOIRÉE ÉTAPE

Entrée + plat ou plat + dessert + boisson*	20,90€
Entrée + plat + dessert + boisson*	25,90€

*un verre de vin, une bière ou un soft

ENTRÉES

L'entrée du jour

L'entrée de la semaine

L'entrée du mois

PLATS

La viande du jour

Le poisson de la semaine

La pièce du boucher de la semaine

Le plat du mois

DESSERTS

Le dessert du jour

Le dessert de la semaine

Le dessert du mois

menu de la maison

MENU LOUISON

entrée, plat et dessert

29,90€

ENTRÉES

La gratinée
oignon de Roscoff, Tomeizh

Le pâté en croûte Maison Bolard
pintade et morilles, pickles de légumes

PLATS

Merlan « en colère »
sauce tartare

La blanquette de veau
au cidre

DESSERTS

Opéra café-chocolat

Crème brûlée à la vanille d'Ouganda

Riz au lait à l'ancienne

comme les grands

MENU DES PETITES MOUETTES

jusqu'à 10 ans 10,00€

PLATS

Le poisson du jour
ou
Le poulet rôti

garniture au choix

LES GARNITURES

Purée de pommes de terre grand-mère
Frites maison
Fricassée de champignons
Légumes oubliés
Tagliatelles fraîches
Risotto au bouillon

DESSERTS

2 boules de glace au choix
ou
Fromage blanc

BOISSONS

Jus de fruits
ou
Diabolo
ou
Sirop à l'eau

le jeu du moussaillon

TROUVE TON MENU

1. Pose ton doigt sur Louison, à la case Départ.
2. Saute de case en case, sans jamais revenir en arrière, jusqu'au ciel.
3. Quand le rang a plusieurs cases, choisis-en une seule : c'est ce que tu vas manger !
4. À l'arrivée au ciel, raconte ton menu au serveur. Tu peux refaire le chemin autant de fois que tu veux avant de commander. Le premier arrivé passe commande !

CIEL

bon appétit !

8 **JUS DE FRUITS**

9 **DIABOLO**

10 **SIROP À L'EAU**

7 **BOISSONS**

Prochain arrêt ? Ton assiette !

5 **2 BOULES DE GLACE**

6 **FROMAGE BLANC**

4 **DESSERT**

Cap sur le dessert, moussaillon !

2 **LE POISSON DU JOUR**

3 **LE POULET RÔTI**

1 **PLAT**

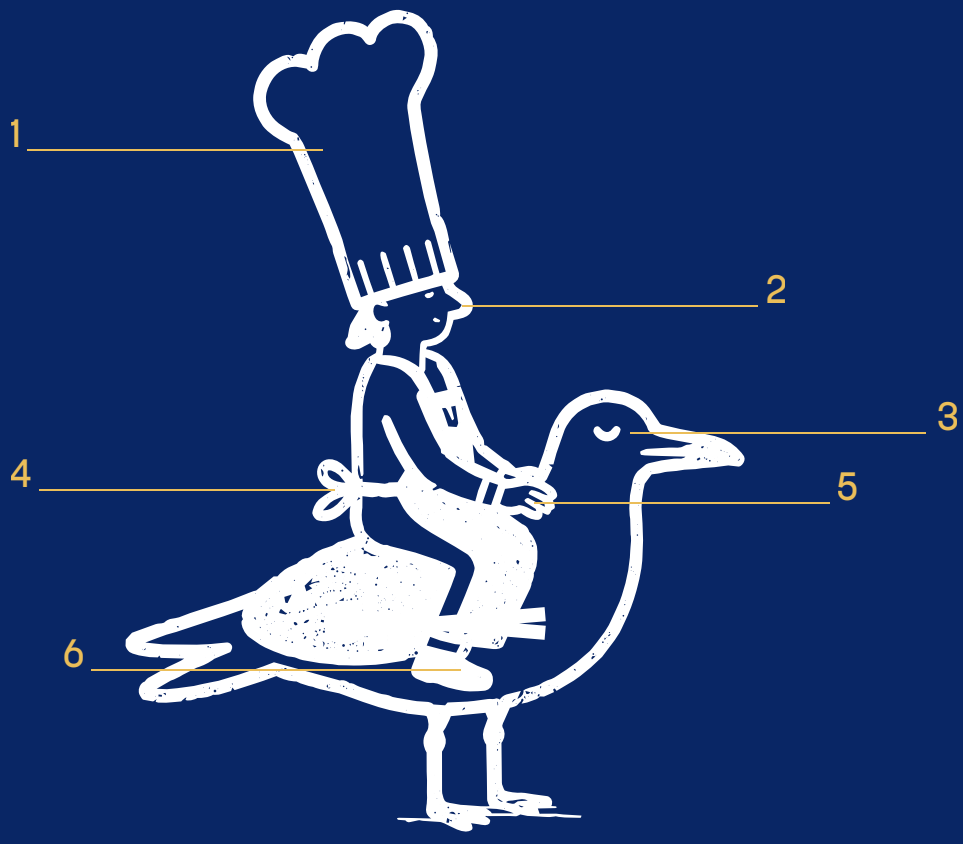
et la garniture, au choix !

attache ta serviette, on décolle !



DÉPART

TOUT EST BON DANS LE *breton.*



1 **LA TOQUE**
pour les idées

2 **LE NEZ**
au marché dès l'aube

3 **LA MOUETTE**
briochine, forcément

4 **LE TABLIER**
noué serré

5 **LES MAINS**
tout est fait ici

6 **LE PIED**
c'est ici qu'on le prend

3 Av. Pierre Mendès France, 22950 Trégueux – 02 96 78 44 55

Déjeuner 12h – 14h

Dîner 19h – 21h30

Le vendredi 12h – 14h30

Fermé le samedi et le dimanche

www.chezlouison.fr

Prix nets, service compris – allergènes et origine des viandes sur demande