

Les Apéritifs

La Ferme
de
Guingamp

Restaurant et Grill au Feu de Bois

MARTINI Rouge (6cL) 3,50 €

MARTINI Blanc (6cL) 3,50 €

CHOUCHENN (6cL) 3,50 €

POMMEAU (6cL) 3,50 €

Sangria maison (12cL) 3,00€

PASTIS (4cL) 3,00 €

Whisky ABERLOUR (4cL) 5,00 €

Whisky CAMPBELL(4cL) 4,00 €

Whisky GRANT'S (4cL) 4,00€

PORTO (6cL) 3,50 €

BIERE Pression (25cL) 2,50€
Hoogarden

BIERE Bouteille (25cL) 2,70€
Heineken

VODKA (4cL) 3,50 €

GIN (4cL) 3,50 €

RHUM (4cL) 3,50 €

KIR vin blanc (12cL) 2,50 €

KIR Pétillant (12cL) 3,00 €

KIR Breton (12cL) 3,00 €

CHAMPAGNE (10cL) 6,00 €

La coupe

SAUVIGNON (10cL) 2,00€

Le verre

CÔTEAUX DU LAYON (10cL) 4,00€

Le verre

Cidre (33cL) 3,00€

Cidre (btle 75cL) 9,50 €

Les Sans-Alcool

Coca-Cola 2,50 €

Orangina 2,50 €

Schwepes 2,50€

Perrier 2,50€

Ice Tea 2,50€

Limonade 2,00€

Sirop 2,00€

Diabolo 2,00€

Jus de fruits 2,50€

Cocktail sans alcool 3,00€



Tous nos prix sont TTC nets, service compris

- Assiette d'entrées au buffet..... 5€
- Saumon fumé MAISON 7€
- Potage MAISON, croûtons et fromage..... 5€

Nos Viandes A Plumes...

**Suprême de pintade, grillée au feu de bois
aux morilles 14,50€**
La saveur des morilles se lie parfaitement au goût de la pintade.

**Demi magret de canard de Planguenoual (22), grillé au
feu de bois, sauce poivre..... 15,50€**



Nos Viandes A Poils...

Tartare de boeuf 13,50€
Préparé ou non, à vous de choisir.

Entrecôte XXL (400g env.)..... 19,90€
Sauces au choix: au poivre, au bleue, béarnaise

Rumsteck grillé au feu de bois (220 gr)..... 13,90€
Sauces au choix: au poivre, au bleue, béarnaise

Entrecôte grillé au feu de bois..... 15,50€
Sauces au choix: poivre, au bleue, béarnaise
Nos viandes de bœuf grillées sont originaires de France.

Andouillette AAAAA, sauce poivre..... 12,50€
Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique

Filet mignon de porc grillé au feu de bois,

Nos Poissons

Cassolette de saumon à la fondue de poireau,
sauce Champagne 12,90€

Dorade grillée au feu de bois, sauce Champagne 14,50€
Une dorade d'environ 300 gr

Duo de brochettes : Saint Jacques et saumon,
cuisson sur galet et sauce Champagne 16,00€

Que de la Saint Jacques ? Supp 3€
Pierrade dans votre assiette par un galet gavé de chaleur sur les braises.



Nos Spécialités

Le Plat de la Ferme (du mardi au vendredi,
le midi, sauf jours fériés) 10,50€

Camembert au miel fondu sur les braises, assortiment
de charcuteries et pommes de terre 15,00€

Souris d'agneau aux fruits secs 14,50€
*Une viande fondante et savoureuse
grâce à une cuisson longue à basse température.*

Les Garnitures

- Frites
- Gratin Dauphinois
- Poêlée de légumes
- Riz pilaf
- Gâteau crémeux aux légumes



Entrée + plat OU
15.50
Euros
plat + Dessert

Entrée + plat + dessert
18.50
Euros

Formule
GUINGAMP

Une Assiette d'entrées au buffet
OU Assiette de Saumon fumé Maison (supp 3,50€)
OU Potage Maison, croûtons et fromage

Un plat au choix:

Rumsteck grillé (170g) au feu de bois
Sauces au choix :
au poivre, béarnaise ou au bleu

Filet mignon de porc grillé au feu de bois,
sauce au cidre

Andouillette (AAAAA) grillée
au feu de bois, sauce poivre

Cassolette de saumon
À la fondue de poireau,
Sauce Champagne

Un dessert au buffet
OU 2 boules de glace
OU 3 boules de glaces (supp 1,50€)

Supplément chantilly ou sauce chocolat: 1 €

Garnitures

Au choix ..

. Frites

. Gratin Dauphinois

. Poêlée de légumes

. Riz pilaf

. Gâteau crémeux
aux légumes

Entrée + plat OU
18,50
Euros
plat + Dessert

Entrée + plat + dessert
21,50
Euros

Formule **TREGOR**

Une Assiette d'entrées au buffet
Ou Assiette de Saumon fumé Maison (supp 3,50€)
Ou Potage Maison, croûtons et fromage

Un plat au choix:

Entrecôte grillée au feu de bois,
Sauces au choix:
au poivre, béarnaise ou au bleu

Suprême de pintade grillé au feu de bois,
Aux morilles

Souris d'agneau
Aux fruits secs

Dorade grillée au feu de bois,
Sauce Champagne

Un dessert au buffet
Ou 2 boules de glace
Ou 3 boules de glace (supp 1,50€)

Supplément chantilly ou sauce chocolat: 1 €

Garnitures

Au choix ..

. Frites

. Gratin Dauphinois

. Poêlée de légumes

. Riz pilaf

. Gâteau crémeux
aux légumes

Entrée + plat + dessert OU plat + Dessert

11,50
Euros

Uniquement le Midi
Du Mardi au Vendredi

Entrée + plat + dessert

15,00
Euros

Formule

De la FERME

Une assiette d'entrées
au buffet
+
Plat de la ferme
(différent chaque jour)
+
Un dessert au buffet
+
Un café
+
un verre de vin

Formule

BUFFET

Entrée
+
Dessert

A volonté,
au buffet

10,50
Euros

Les Desserts

- Un dessert au buffet..... 4,50€
- Une assiette de fromages..... 4,50€
- Une coupe de glace:
- 2 boules 4,50€
- 3 boules 6,00€
- Supplément chantilly: 1€
- Supplément sauces: chocolat ou fruits rouges 0,50€

Parfums de glace:

Litchi, banane, mangue, fraise, framboise,
pêche de vigne, pomme cuite, poivron, tomate basilic
Nougat, chocolat noir, menthe fraîche, café, vanille

Les Boissons Chaudes

Café	1,50 €
Café crème	1,70 €
Décaféiné	1,60 €
Café allongé	1,60 €
Thé ou infusion	2,10 €

La
Ferme
de
Guingamp

Restaurant et Grill au Feu de Bois

Les Digestifs

Armagnac (4cL)	4,50 €
Calvados (4cL)	4,50 €
Cognac (4cL)	4,50 €
Get 27 (4cL)	4,50 €
Bailey's (4cL)	4,50 €

Les Eaux

	1 L	50 cL
Plancoët	3,00 €	2,00€
Vittel	4,00€	3,00€
San Pellegrino	4,00€	3,00€
Plancoët Fines Bulles	4,00€	

Les Vins :

LES VINS BLANCS

	75cL	37,5cL
Muscadet sur Lie	12,50€	8,50€
Mennetou-Salon	24,50€	17,50€
Côteaux du Layon	24,00€	

LES VINS ROSES

	75cL	37,5cL
Côtes de Provence	15,00€	9,50€
Vin de Pays Rosé de loire	12,50€	8,50€
Buzet Tradition	18,50€	10,50€

LES VINS ROUGES

La Vallée de la Loire

	75cL	37,5cL
Saumur-Champigny	20,50€	14,00€
Mennetou-Salon	26,00€	18,50€

Vallée du Rhône, Beaujolais, Bourgogne

	75cL	37,5cL
Côtes du Rhône	15,50€	
Morgon	22,50€	13,50€
Bourgogne Hautes Côtes de Beaunes	34,00€	



Le Bordelais ..

	75cL	37,5cL
Côtes de Bourg	19,50€	12,50€
Haut Médoc	37,00€	27,00€
Graves	16,50€	10,50€
Puisseguin Saint Emilion	25,00€	15,00€

Découvrez notre vin du mois (ardoise en salle) ...

LES VERRES ET LES CARAFES

	12 cL	25 cL	50 cL
<u>Le Rosé</u>			
Costière de Nîmes	2€	3€	5€
<u>Le Rouge</u>			
Merlot	2€	3€	5€
<u>Les blancs</u>			
Sauvignon	2€	3€	5€
Côteaux du Layon	4€		