

WELCOME

ANOÏA



Tous types d'allergènes  
sont travaillés dans nos  
cuisines, nous ne  
pouvons garantir  
l'absence totale de  
traces.

All types of allergens  
are processed in our  
kitchens, we cannot  
guarantee the total  
absence of traces.

Prix net - TVA incluse - Service  
compris  
Net price - VAT included -  
Service included





## COMMENÇONS PAR LE COMMENCEMENT ...

### SALADE CÉSAR

Salade romaine, Suprême de poulet croustillant, sauce cardini, croûtons et Parmesan  
*Romaine salad, breaded chicken supreme, cardini sauce, croutons and Parmesan cheese*

— 24,00€ —

### LA BELLE NIÇOISE

Thon, salade mesclun, concombres, olives niçoises, huile d'olive, tomates cerises  
*Tuna, mesclun salad, cucumbers, Niçoise olives, olive oil, cherry tomatoes*

— 24,00€ —

### VITELLO TONNATO PIEMONTAIS

Rond de veau d'Italie, salade mesclun, huile d'olive, traditionnel balsamique di Modena  
*Round of Italian veal, mesclun salad, olive oil, traditional balsamico di Modena*

— 26,00€ —

### SALADE CELTIQUE

Artichauts, salade mesclun, huile d'olive, tomates cerises, copeaux de Parmesan  
*Artichoke, mesclun salad, olive oil, cherry tomatoes, Parmesan cheese shavings*

— 22,00€ —

## LES PÂTES PASTA

### PLIN RICOTTA ÉPINARDS

Plin, ricotta & épinards, copeaux de Parmesan  
*Plin, ricotta cheese & spinach, Parmesan cheese shavings*

— 24,00€ —

### GNOCCHI RECETTE DE LA MAISON

Gnocchi maison, une sauce au choix : tomate, crème Parmesan, gorgonzola ou pesto  
*Homemade gnocchi, choice of tomato sauce, Parmesan cheese cream, gorgonzola or pesto*

— 24,00€ —

### TAGLIATELLES FRAÎCHES TRUFFÉES

*Fresh tagliatelle, season truffle*

— 36,00€ —



## CONTINUONS SUR CETTE LANCÉE ...

### LES VIANDES MEAT

**Pièce de Bœuf du Boucher 300gr 45,00€**

Une sauce au choix : Anoïa, poivre ou gorgonzola  
*Butcher's beef, sauce choice : Anoïa, pepper or gorgonzola*

**Suprême de Volaille 28,00€**

Suprême de volaille déglacé au cidre et aux herbes de Provence, sauce Anoïa  
*Poultry Supreme deglazed with cider and Provençal herbs, Anoïa sauce*

**Tagliata de Bœuf 30,00€**

Faux filet de bœuf, pousses d'épinards & copeaux de Parmesan  
*Selection of beef, spinach salad & Parmesan shavings*

**La Milanaise 30,00€**

Noix de veau dorée enveloppée de panure  
*Browned veal wrapped in breading*

**Tartare de Bœuf Maison 26,00€**

**accompagné de frites ou salade**

Viande de bœuf hachée, câpres, oignons, persil, sauce worcestershire  
*Fresh plain or fried beef*

### LES POISSONS FISH

**Filet de Loup 30,00€**

Filet de Loup, huile d'olive extra vierge, citron  
*Seabass our way, extra virgin olive oil, lemon*

**Pavé de Saumon 26,00€**

Pavé de saumon rôti au four, huile d'olive extra vierge et citron  
*Oven-roasted salmon steak, extra virgin olive oil and lemon*

**Poulpe grillé 32,00€**

Poulpe de Méditerranée, huile d'olive extra vierge  
*Grilled Mediterranean octopus, extra virgin olive oil*

**Tous nos plats sont accompagnés d'une salade.**

*All our dishes are served with a side salad.*

### LES ACCOMPAGNEMENTS SIDES

**Poêlée de légumes 7,00€**

*Fried style vegetables*

**Frites de Maïs 7,00€**

*Corn french fries*

**Purée Maison Nature 7,00€**

*Mashed potatoes homemade*

**Tagliatelles fraîches Truffées 15,00€**

*Fresh tagliatelle, seasonal truffle*

**Purée Maison Truffée 15,00€**

*Mashed Potatoes with Truffle*

**Gnocchi recette de la Maison 7,00€**

Une sauce au choix : tomate, crème Parmesan, gorgonzola ou pesto.  
*Homemade gnocchi, Choice of sauce: tomato, Parmesan cheese cream, gorgonzola, or pesto.*



## UNE ESCALE EN BRETAGNE ...

### LES VÉRITABLES GALETTES BRETONNES AU BLÉ NOIR (GLUTEN FREE, LACTOS FREE)

#### SACRE BLEU

Gorgonzola, fromage de chèvre, mozzarella,  
emmental  
*Gorgonzola, goat cheese, mozzarella, emmental*

— 21,00€ —

#### CAPITAINE HADDOCK

Andouille de Guéméné, confit d'oignons au  
cidre, champignons persillés au beurre Bordier®  
*Andouille de Guéméné, cider confit onion,  
mushrooms persil Bordier's butter*

— 24,00€ —

#### L'AFFAIRE TOURNESOL

*Epinards, aubergines, courgettes grillées,  
pignons torréfiés  
Spinach, eggplants, grilled zucchinis, roasted  
pine nuts*

— 19,00€ —

#### U MILOU

Coppa, brousse, figue & noix  
*Coppa Cut, Goat brousse cheese, figs & walnuts*

— 24,00€ —

#### LA MARQUE JAUNE

Jambon, fromage, œuf miroir  
*Ham, cheese, sunny-side-up egg*

— 19,00€ —

#### LA CASTAFIORE

Jambon blanc, fromage de chèvre, champignons  
persillés au beurre Bordier®  
*Cooked ham, goat cheese,  
mushroom persil Bordier's butter*

— 24,00€ —

#### TONNERRE DE BREST

Saumon fumé, épinards, crème fraîche  
ciboulette, citron  
*Smoked salmon, spinach, chive cream, lemon*

— 26,00€ —

#### MAMMA MIA !!

Speck, mozzarella, crème de truffe, œuf miroir  
*Speck, truffle cream, sunny-side-up egg*

— 26,00€ —

#### OBJECTIF LUNE

St Jacques poêlées au beurre Bordier®, persillade, fondue de poireaux à la moutarde à l'ancienne  
*Scallops roasted with Bordier's butter, persil, leek fondue with Wholegrain mustard*

— 28,00€ —

Tous nos galettes sont accompagnées d'une salade.  
*All our galettes are served with a side salad.*



VEGAN



## LA BRETAGNE DANS TOUTE SA SPLENDEUR ... CRÊPE DE FROMENT !!

**LA SUCRÉE** 6,00€  
Sucre et beurre  
*Sugar and butter*

**LA CHOCOLATÉE** 8,00€  
Chocolat Valrhona® ou Nutella, Amandes Effilées  
*Valrhona Chocolate or Nutella, Slivered Almonds*

**LA BRETONNE** 8,00€  
Caramel Beurre Salé Maison L'Ambr'1®, Amandes Effilées  
*Salted Butter Caramel, Slivered Almonds*

**LA LEMON CURD** 8,00€  
Crème de Citron Maison & Meringue  
*Homemade Lemon cream and Meringue*

**LA COCONUT** 11,00€  
Chocolat Valrhona® ou Nutella, Banane, Noix de Coco rapée  
*Valrhona Chocolate or Nutella, Banana, Grated Coconut*

**LA CRUMBLE** 13,00€  
Pomme Cuite, Caramel Beurre Salé Maison L'Ambr'1® &  
son croustillant palet Breton Maison Larnicol®  
*Cooked Apple, Salted Butter Caramel, Breton palet*

**LA GRAND MARNIER** 13,00€  
Crêpe au Beurre Bordier® flambée au Grand Marnier  
*Bordier's Butter Flambeed with Grand Marnier*

### Suppléments

**CHANTILLY MAISON** 2,00€  
*Homemade whipped cream*

**LA BOULE DE GLACE "MAISON ROSSI®"** 5,00€  
Sélection de glaces & sorbets  
*Ice creams and sorbets selection*

**Toutes nos crêpes sucrées sont disponibles en galette de sarrasin**



## POUR LES GOURMANDS...

### LE PLATEAU DU FROMAGER, CONFITURE DE FIGUE & NOIX

3 sortes de fromages selon arrivage  
*3 differents cheese with fig jam and walnut jam*

— **12,00€** —

### BROWNIE MAISON ET SA DÉLICATE CRÈME ANGLAISE

Brownie au chocolat fondant, cuit au four, crème anglaise  
*Homemade Chocolate brownie, fondant, custard*

— **12,00€** —

### COOKIE MAISON ET SA GLACE VANILLE À PARTAGER

*(15 MINUTES DE CUISSON)*

Biscuit aux pépites de chocolat, glace vanille  
*Chocolate chip cookie, vanilla ice cream*

— **18,00€** —

### TIRAMISU MAISON

Biscuit trempé au café, mascarpone, chocolat  
*Biscuit with the coffee, mascarpone, chocolate*

— **12,00€** —

### KOUIGN AMANN MAISON LARNICOL® ET SA POINTE DE CHANTILLY

Gâteau traditionnel feuilleté Breton, doré au four et beurré  
*Traditional Breton puff pastry cake, browned in the oven and buttered*

— **12,00€** —

### LA POMME BOURDON

Pomme entière cuite au four, caramel beurre salé  
*Baked whole apple, salted butter caramel*

— **12,00€** —

### LE CAFÉ FOLIE

Café accompagné d'un assortiment de mignardises  
*Coffee and delicacies*

— **14,00€** —

### LA BELLE GLACE - MAISON ROSSI

Sélection de glaces et sorbets en fonction des saisons  
*Ice creams and sorbets selection according to the seasons*  
*L'unité / Scoop*

— **5,00€** —

# ANOÏA



## NOS MOUSSAILLONS KIDS MENU

2 FORMULES AU CHOIX  
— 20,00€ —

### FORMULE 1

#### Protéine

Steack haché  
Poisson pané  
Nuggets de poulet

#### Accompagnement

Pâtes  
Frites  
Légumes

#### Dessert

1 boule de glace  
ou  
Crêpe sucre ou Nutella

#### Boisson

1 verre de soft au choix

### FORMULE 2

#### Galette de Sarrasin

Galette, jambon & fromage

#### Dessert

1 boule de glace  
ou  
Crêpe, sucre ou Nutella

#### Boisson

1 verre de soft au choix