

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, Suprême de Poulet Croustillant, Sauce César Maison, Tomates cerises, Copeaux de Parmesan, Speck grillé et Chips de Sarrasin
Salade, Crispy Chicken, Homemade Caesar Sauce, Cherry Tomatoes, Parmesan, Grilled Speck, and Buckwheat Chips

— 24,00€ —

LA BELLE NIÇOISE

Salade, Thon, Concombres, Olives Niçoises, Huile d'olive, Tomates cerises, Poivrons, Anchois et Chips de Sarrasin
Fresh Tuna, Cucumbers, Olives, Extra Virgin Olive Oil, Cherry Tomatoes, Peppers, Anchovies, and Buckwheat Chips

— 24,00€ —

VITELLO TONNATO PIEMONTAIS

Rond de veau d'Italie, Sauce piémontaise & Câpres, Huile d'olive et Chips de Sarrasin
Italian Veal, Piemontaise Sauce with Capers, Olive Oil, and Buckwheat Chips.

— 26,00€ —

SALADE CELTIQUE

Salade, Artichauts, Huile d'olive, Tomates cerises, Copeaux de Parmesan et Chips de Sarrasin
Artichoke Salad with Olive Oil, Cherry Tomatoes, Parmesan, and Buckwheat Chips

— 22,00€ —

LES PÂTES PASTA

PLIN RICOTTA ÉPINARDS

Plin, ricotta & épinards, Sauce pesto, Copeaux de Parmesan, Tomates séchées et Pignons Torriifiés
Plin Pasta filled with Ricotta & Spinach, Pesto Sauce, Parmesan, Sun-dried Tomatoes, and Toasted Pine Nuts

— 24,00€ —

GNOCCHI RECETTE DE LA MAISON

Gnocchi Maison, Sauce au choix : Tomate, Crème Parmesan, Gorgonzola ou Pesto
House-made Gnocchi with a choice of sauce: Tomato, Creamy Parmesan, Gorgonzola, or Pesto

— 24,00€ —

TAGLIATELLES FRAÎCHES TRUFFÉES

Fresh Truffle-infused Tagliatelle

— 36,00€ —



CONTINUONS SUR CETTE LANCÉE ...

LES VIANDES MEAT

Pièce de Bœuf du Boucher	45,00€
Une Sauce au Choix <i>Butcher's Cut of Beef, A Sauce of Your Choice</i>	
Suprême de Volaille	28,00€
Suprême de Volaille Déglacé au Cidre et aux Herbes de Provence, Sauce Anoiã <i>Chicken Supreme, Deglazed with Cider and Provence Herbs, Anoiã Sauce</i>	
Tagliata de Bœuf	30,00€
Faux filet de Bœuf, Tomates Cerises, Pousses d'épinards & Copeaux de Parmesan DOP <i>Beef, Cherry Tomatoes, Spinach Sprouts & Shaved DOP Parmesan</i>	
La Milanaise	30,00€
Noix de Veau Panée & Dorée <i>Breaded and Golden Brown Veal Medallion</i>	
Tartare de Bœuf Maison accompagné de Frites ou Salade	26,00€
Viande de Bœuf Hachée, Câpres, Oignons, Persil, Sauce Worcestershire et Chips de Sarrasin <i>Minced Beef, Capers, Onions, Parsley, Worcestershire Sauce, and Buckwheat Chips</i>	

LES POISSONS FISH

Filet de Loup	30,00€
Filet de Loup frais, Sauce Vierge & Citron <i>Fresh Sea Bass Fillet with Lemon and Virgin Sauce</i>	
Pavé de Saumon	26,00€
Pavé de Saumon Rôti au Four, Sauce Vierge & Citron <i>Oven-Roasted Salmon Fillet with Lemon and Virgin Sauce</i>	
Poulpe grillé	32,00€
Poulpe de Méditerranée, Sauce Vierge & Citron <i>Mediterranean Octopus with Virgin Sauce and Lemon</i>	

Tous nos plats sont accompagnés d'une salade.
All our dishes are served with a side salad.

LES ACCOMPAGNEMENTS SIDES

Poêlée de légumes frais	7,00€	Frites de Maïs	7,00€
<i>Sautéed Fresh Vegetables</i>		<i>Corn French Fries</i>	
Purée Maison Nature	7,00€	Tagliatelles fraîches Truffées	15,00€
<i>Homemade Mashed Potatoes</i>		<i>Fresh Tagliatelle, Seasonal Truffle</i>	
Purée Maison Truffée	15,00€	Gnocchi recette de la Maison	7,00€
<i>Mashed Potatoes with Truffle</i>		Une Sauce au Choix : Tomate, Crème Parmesan, Gorgonzola ou Pesto. <i>Homemade Gnocchi, Choice of Sauce: Tomato, Parmesan cream, Gorgonzola, or Pesto.</i>	



UNE ESCALE EN BRETAGNE ...

LES VÉRITABLES GALETTES BRETONNES AU BLÉ NOIR

(GLUTEN FREE, LACTOS FREE)

SACRE BLEU

Gorgonzola DOP, Bûche de chèvre AOP,
Mozzarella, Emmental AOP
*Gorgonzola, Goat Cheese Log, Mozzarella,
Emmental*

— 21,00€ —

CAPITAINE HADDOCK

Andouille de Guéméné AOP, Confit d'oignons au
Cidre, Champignons Persillés au **Beurre Bordier®**
*Andouille Sausage, Cider-infused Onion Confit,
Butter Bordier® Parsleyed Mushrooms*

— 24,00€ —

L'AFFAIRE TOURNESOL

Epinards, Aubergines & Courgettes Grillées,
Pignons Torréfiés, Graines de Tournesol &
Huile d'olive
*Spinach, Grilled Aubergines & Courgettes,
Toasted Pine Nuts, Sunflower Seeds & Olive Oil*

— 19,00€ —

LA CASTAFIORE

Jambon Cuit di Ginestra, Fromage de Chèvre
AOP, Champignons Persillés au Beurre **Bordier®**
*Ginestra Cooked Ham, AOP Goat Cheese,
Bordier® Butter Parsleyed Mushrooms*

— 24,00€ —

LA MARQUE JAUNE

Jambon Cuit di Ginestra, Emmental AOP
et son Œuf Miroir
*Hooked Ham, Emmental Cheese, and a Sunny-Side-
Up Egg.*

— 19,00€ —

MAMMA MIA !!

Speck di Adamello, Mozzarella, Crème de Truffe
et Son Œuf Miroir
*Speck di Adamello, Mozzarella, Truffle Cream, and
a Sunny-Side-Up Egg.*

— 26,00€ —

TONNERRE DE BREST

Saumon Fumé **Label rouge**, Épinards,
Crème fraîche Ciboulette, Citron
*Label Rouge Smoked Salmon, Spinach, Crème
Fraîche with Chives, Lemon.*

— 26,00€ —

U MILOU

Coppa Corse AOP, Brousse, Figs & Noix
Corsican Coppa, Brousse, Figs & Walnuts

— 24,00€ —

OBJECTIF LUNE

St Jacques Poêlées au **Beurre Bordier®**, Persillade,
Fondue de Poireaux à la Moutarde à l'ancienne
*Pan-Seared Scallops with Bordier® Butter,
Garlic and Parsley, Leek Fondue with Old-fashioned Mustard*

— 28,00€ —

Supplément +1€

Toutes 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 Sucre et Beurre <i>Sugar and Butter</i>	6,00€
LA CHOCOLATÉE Chocolat Valhrona® ou Nutella et ses Amandes Effilées <i>Valrhona® Chocolate or Nutella with Slivered Almonds</i>	8,00€
LA BRETONNE Caramel Beurre Salé Maison L'Ambr'1® et ses Amandes Effilées <i>Maison L'Ambr'1® Salted Butter Caramel with Slivered Almonds</i>	8,00€
LA LEMON CURD Crème de Citron Maison & Meringue <i>Homemade Lemon Curd & Meringue</i>	8,00€
LA COCONUT Chocolat Valhrona® ou Nutella, Banane, Noix de Coco rapée <i>Valrhona® Chocolate or Nutella, Banana, Grated Coconut</i>	11,00€
LA CRUMBLE Pomme Cuite, Caramel Beurre Salé Maison L'Ambr'1® & son croustillant palet Breton Maison Larnicol® <i>Baked Apple, Maison L'Ambr'1® Salted Butter Caramel & its crunchy Breton Biscuit from Maison Larnicol®</i>	13,00€
LA GRAND MARNIER Crêpe au Beurre Bordier® flambée au Grand Marnier sous vos yeux <i>Bordier's Butter Flambeed with Grand Marnier</i>	13,00€

Suppléments

CHANTILLY MAISON <i>Homemade Whipped Cream</i>	2,00€
LA BOULE DE GLACE "MAISON ROSSI®" Sélection de Glaces & Sorbets <i>Ice Creams and Sorbets selection</i>	5,00€

Toutes nos crêpes de froment sont disponibles en galette de sarrasin



POUR LES GOURMANDS...

QUARTIER D'ANANAS FRAIS INFUSE PAR LE CHEF

Ananas Frais Infusé dans le Sirop du moment
Fresh Pineapple Infused in the Seasonal Syrup

— 12,00€ —

LE PLATEAU DU FROMAGER, CONFITURE DE FIGUE & NOIX

3 sortes de Fromages AOP Selon Arrivage
3 varieties of AOP Cheeses Subject to Availability

— 12,00€ —

BROWNIE MAISON ET SA DÉLICATE CRÈME ANGLAISE MAISON

Brownie au Chocolat Fondant, Cuit au Four, Crème Anglaise Maison
Decadent Chocolate Brownie, Oven-Baked, with Homemade Custard.

— 12,00€ —

COOKIE MAISON ET SA GLACE VANILLE À PARTAGER *(15 MINUTES DE CUISSON)*

Biscuit aux Pépites de Chocolat, Boule de Glace Vanille **Maison Rossi®**
*Chocolate Chip Cookie, served with a scoop of **Maison Rossi®** Vanilla Ice Cream*

— 18,00€ —

CRÈME CARAMEL DU CHEF

Crème à la Vanille, Nappée d'un Caramel Doré au Sel de mer
Vanilla Cream, Drizzled with Golden Caramel and Sea Salt

— 12,00€ —

KOUIGN AMANN MAISON LARNICOL® ET SA POINTE DE CHANTILLY

Gâteau Traditionnel Feuilleté Breton, Doré au Four et Beurre de Baratte
Traditional Breton Puff Pastry Cake, Golden-baked and Buttered.

— 12,00€ —

LA POMME BOURDON

Pomme Entière Cuite au Four, Caramel Beurre salé Maison **L'Ambr'1®**
*Whole Baked Apple, served with Homemade **L'Ambr'1®** Salted Butter Caramel.*

— 12,00€ —

LE CAFÉ FOLIE

Café Accompagné d'un Assortiment de 4 Mignardises
Coffee served with an Assortment of 4 Petit Fours.

— 14,00€ —

LA BELLE GLACE - MAISON ROSSI®

Sélection de Glaces et Sorbets en Fonction des Saisons
Selection of Ice creams and Sorbets according to the Seasons.
L'unité / Scoop

— 5,00€ —

ANOÏA



NOS MOUSSAILLONS KIDS MENU

2 FORMULES AU CHOIX

— 17,00€ —

FORMULE 1

Protéine

Steack Haché du Boucher
Poisson pané
Nuggets de Poulet, Maison

Accompagnement

Pâtes fraîches
Frites de Maïs
Légumes de saison

Dessert

1 boule de glace **Maison Rossi**®
ou
Crêpe Froment Sucre ou Nutella

Boisson

1 verre de soft au choix

FORMULE 2

Galette de Sarrasin

Jambon Cuit & Emmental AOP

Dessert

1 Boule de glace **Maison Rossi**®
ou
Crêpe Froment, Sucre ou Nutella

Boisson

1 Verre de Soft au choix

