

Ce journal paraît le vendredi soir avec la date du lendemain
 Tirage du journal : 100 ex.
 Abonnements :
 Morbihan et départements limitrophes.....2 francs
 Bretagne.....3 francs

ANNONCES:
 1^{ère} insertion, la ligne.....25 cts
 2^{ème} insertion.....20 cts
 3^{ème} insertion.....15 cts
 Maritime.....25 cts



RETROUVEZ
 NOTRE CARTE
 SUR VOTRE
 TÉLÉPHONE

La Gazette du Port



**SERVICE
 CONTINU**

ÉDITION SAINT-GOUSTAN - N°07

« Du nouveau chez les matelots... »

« BIENVENUE À BORD ! »

LES POTINS DE LA MAISON DU PORT



Pour savoir de quoi on parle...

Sur le port de St-Goustan, La Maison du Port vous invite à découvrir avec son équipage une savoureuse carte de crêpes et galettes. Composées dans le respect de la tradition Bretonne, à bases de farines de sarrasin BIO, de froment et d'ingrédients soigneusement sélectionnés par l'équipage où sont toujours privilégiés les producteurs locaux et du terroir.



**KALON DIGOR !
 BON APPÉTIT !
 ENJOY YOUR MEAL !**

LA SÉLECTION DE CIDRES ARTISANAL

EN PROVENANCE de la cidrerie "La Ruadaie",
 produits artisanaux Bretons



EN PRESSION (BRUT)

Bolée (20cl)..... 4.5 Pichet (50cl)..... 9.

EN BOUTEILLE (75cl)



Brut Artisanal "Carnet de voyage" 17.

Doux Artisanal 15.



Jus de Pomme BIO (1L) 14.





Ancien port de pêche et de commerce, le Port de Saint-Goustan tire son nom de Saint Goustan, le patron des marins et des pêcheurs.

Situé en bordure de la rivière d'Auray il est devenu l'un des quartiers historique d'Auray.

Le Café du Port en 1950

LAIT DE FERME

Le sarrasin est facile à digérer, énergétique et très peu calorique. Il contient un important pourcentage de protéine qui le rend rassasiant, il est riche en vitamines et en minéraux. Contrairement au blé, il ne contient aucun gluten.



AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE NOS GALETTES DE SARRASIN BIO

Emporter avec cornet / seul ou à partager sur planche

Beurre breton - Butter	6.
Œuf brouillé breton - Egg	8.
♥ Fromage breton - Cheese	8.
Chèvre à la coupe - Goat Cheese, cut on order	8.
Jambon breton frais à la coupe - Fresh Ham, cut on order	8.
Jambon breton frais à la coupe, Fromage breton	10.
Fresh Ham, cut on order, Cheese	
Œuf brouillé breton, Fromage breton - Egg, Cheese	10.
Œuf brouillé breton, Jambon breton frais à la coupe	10.
Egg, Fresh Ham, cut on order	
♥ Chèvre à la coupe, Miel de fleurs	10.
Goat Cheese, cut on order, Honey	
♥ Complète:	12.
Œuf brouillé breton, Fromage breton, Jambon breton frais à la coupe	
Egg, Cheese, Fresh Ham, cut on order	
Complète Chèvre à la coupe:	12.
Œuf brouillé breton, Chèvre à la coupe, Jambon breton frais à la coupe	
Egg, Goat cheese, cut on order, Fresh Ham, cut on order	
Andouille de Guéméné frais à la coupe	10.
Fresh Chitterling, cut on order	
♥ Complète Andouille de Guéméné frais à la coupe:	12.
Œuf brouillé breton, Fromage breton, Andouille frais à la coupe	
Egg, Cheese, Fresh Chitterling, cut on order	
Supplément	2.

ŒUF BRETON & FARINE BIO

La graine de sarrasin contient de la rutine, un bioflavonoïde reconnu pour ses bienfaits sur la circulation sanguine. Et bien sûr, bourré de sucres lents, le sarrasin est idéal après le sport.

NOS CRÊPES DE FROMENT AU LAIT DE FERME & ŒUF BRETON

Emporter avec cornet / seul ou à partager sur planche

Beurre breton - Butter	5.
Sucre - Sugar	5.
Beurre breton, Sucre - Butter, Sugar	6.
Citron - Lemon	7.
Citron, Sucre - Lemon, Sugar	7.
Miel de fleurs - Honey	7.
Miel de fleurs, Citron - Honey, Lemon	8.
Confiture Artisanale: Fraise, Abricot,	8.
Framboise BIO, Myrtille BIO, Mûres, Oranges - Jam	
☞♥ Caramel au beurre salé fait maison	8.
Homemade Salty butter caramel	
☞♥ Chocolat fait maison - Homemade Chocolate	8.
Nutella®	8.
NOS SUPPLÉMENTS	
Boule de glace - Scoop of ice cream	3.
Crème fouettée - Whipped cream	2.

CONSOMMER LOCAL! UN CHOIX RAISONNÉ

La Maison du Port choisit la proximité pour s'approvisionner et sélectionne pour vous le meilleur de notre région.

BEURRE

Le Gall - Quimper (29) - 99 km

ŒUFS

Producteur Alain Laurent - Saint-Evarzec (29) - 93 km

EMMENTAL

Laita - Ploudaniel (29) - 164 km

JAMBON

Brocéliande - Loudéac (22) - 69 km

ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ

Andouillerie du Château - 89 km

CONFITURE

Muroise & compagnie - Vallet (44) - 151 km



PROLONGEZ LE PLAISIR!
Retrouvez les produits de nos partenaires dans notre établissement à emporter.

♥ NOS COUPS DE CŒUR!

PARCE QU'ILS SONT LES MEILLEURS, ILS SONT DEVENUS NOS AMIS:



L'IMPORTANT C'EST LA TRANSPARENCE!

LES SOFTS

Limonade (33cl)	4.
♥ Breizh Cola / Breizh Zero (33cl)	6.
♥ Breizh Tea (33cl)	6.
♥ Breizh Agrum (33cl)	6.
Orangina (25cl)	6.
Perrier (33cl)	6.
Diabolo (33cl)	5.
Jus d'orange, ananas, abricot, pamplemousse (25cl)	5.5
Jus de tomate (25cl)	5.5
Eau sirop Monin (33cl)	3.
Lait de ferme (33cl)	3.5
Lait de ferme sirop Monin (33cl)	4.5
Jus de Pomme BIO «La Ruaudaie» (33cl)	6.
Jus de Pomme BIO «La Ruaudaie» (1L)	4.
Supplément sirop	1.

NOS SIROPS MONIN®

Arômes naturels, pur sucre de betterave français, meilleure conservation, stabilité des produits, fabrication française depuis 1912.
Fraise, cassis, cerise, grenadine, citron, pêche, menthe, violette, orgeat, banane kiwi.

NOS GLACES

Notre crème et notre lait proviennent d'une coopérative française qui collecte le lait en Normandie, en Bretagne et dans les Pays de la Loire.



Café Liégeois	10.
Glace café, espresso, coulis chocolat fait maison, crème fouettée	
Chocolat Liégeois	10.
Glace chocolat, vanille, coulis chocolat fait maison, crème fouettée	
Dame Blanche	10.
Glace vanille, coulis chocolat fait maison, crème fouettée	
♥ Coupe Bretonne	12.
Glace caramel, vanille, coulis caramel au beurre salé fait maison, crème fouettée	
Coupe Fraîcheur	12.
Glace framboise , citron , passion	
coulis de fruits rouges, crème fouettée	
Coupe St-Goustan	12.
Glace fraise , vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée	
Coupe St-Sauveur	12.
Glace chocolat, vanille, fraise	
coulis chocolat fait maison crème fouettée	
Glace 1/2/3 boule(s)	3. / 5.5 / 8.
Supplément coulis	2.

NOS PARFUMS

Fraise , Citron , Passion , Framboise

Vanille, Chocolat, Café, Caramel

NOS COULIS

☺ ♥ Caramel au beurre salé fait maison, Chocolat fait maison
Coulis de fruits rouges, Crème fouettée

Notre cuisine nous oblige à vous demander parfois un temps d'attente supplémentaire, particulièrement en période de forte houle.
Merci de votre compréhension, l'équipe.

LES APÉRITIFS

Kir (12cl)	7.
Kir Pétillant (12cl)	7.
♥ Kir Breton (cidre) (12cl) «La Ruaudaie»	6.
♥ Chouchen 13% vol. (4cl)	6.
Hydromel de Bretagne «Merlin l'Enchanteur»	
Ricard 45% vol. (4cl)	6.
♥ Apérol Spritz (20cl)	13.
Apérol (4cl), Prosecco (8cl), Perrier	
Saint-Germain Spritz (20cl)	14.
St Germain (4cl), Prosecco (6cl), Perrier	
Saint-Goustan Spritz (20cl)	14.
Chouchen (4cl), Prosecco (6cl), Perrier	



LES BIÈRES BRETONNES ARTISANALES PRESSION

Tancelot
ENTREZ DANS LA LEGENDE



♥ Morgane Blonde BIO 5,5% vol. (25cl)	5.5
♥ Morgane Blonde BIO 5,5% vol. (50cl)	10.
Duchesse Anne Triple 6,9% vol. (25cl)	5.5
Duchesse Anne Triple 6,9% vol. (50cl)	10.
♥ Morgane Blanche BIO 5% vol. (25cl)	5.5
♥ Morgane Blanche BIO 5% vol. (50cl)	10.
Supplément sirop	1.

LES VINS



BLANC Chardonnay	7.	22.
IGP Pays d'OC		
ROSÉ VDF Cinsault	7.	22.
IGP Pays d'OC		
ROUGE VDF Merlot	7.	22.
IGP Pays d'OC		

LES EAUX MINÉRALES

plates ou gazeuses



Plancoët (50cl)	5.
Plancoët (1L)	6.

NOS FAITS MAISON FRUITS FRAIS PRESSÉS

Orange pressée minute (25cl)	8.
Citron pressé minute (25cl)	8.
Pamplemousse pressé minute (25cl)	8.
♥ Détox Multivitamines pressés minute (25cl)	10.
Orange, Citron, Pamplemousse	

MAXI MAISON

☺ ♥ Thé glacé fait maison (60cl)	8.
☺ ♥ Citronnade fait maison (60cl)	8.



CAFÉS



Nos grains de café sont 100% Arabica. Riche & Harmonieux. L'excellence du café à la française. Un assemblage unique, élégant et voluptueux, de 5 crus précieux d'Arabica d'altitude. Nez fin et subtil, attaque suave et ronde, corps souple. Finale caractérisée par des notes de pain d'épices et de saveurs fruitées. Né du désir de partager notre passion auprès des particuliers, de la sélection des meilleurs terroirs jusqu'à la tasse, l'art du café est placé au du lieu.

Café serré.....	3.
Café expresso.....	3.
Café noisette.....	3.5
Petit café crème.....	3.5
Petit décaféiné.....	3.
Grand décaféiné.....	5.
Grand café.....	5.
Grand café crème.....	5.5
Cappuccino.....	6.
Affogato.....	6.
Mocha.....	7.
Café Viennois.....	7.
Café latte machiato.....	7.
Café latte machiato caramel beurre salé.....	7.5
Café viennois caramel beurre salé.....	7.5
Mocha caramel beurre salé.....	7.5

SPÉCIALITÉS SERVIS CHAUD OU FROID..... 6.

Au choix : Dirty Chai Latte, Chai Latte, Caramel Latte, Framboise Latte, Noix de coco Latte, Pêche Latte, Pomme Latte, Passion Latte, Honney Latte

SALON DE THÉ & TISANES 6.

Dans ce même esprit de dénicher les meilleurs terroirs et en s'inspirant de sa maîtrise de l'art du café, Cafés Richard a créé sa propre collection de thés et de tisanes. Avec une approche vertueuse et gourmande, grands crus traditionnels et recettes exclusives se dévoilent pour une incitation au voyage. Plantes bio, feuilles entières, fruits ou fleurs se mêlent dans de délicats sachets voile, suggérant des infusions à large palette aromatique, des notes les plus fraîches aux plus épicées. Le rituel de dégustation prend tout son sens, y compris dans ses déclinaisons glacées.

Thé Citron Tranche

Thé au Lait

Chai Latte

Lait chaud aromatisé selon une recette ancestrale. Thé noir et épices indiennes réhaussées de morceaux de gingembre, clou de girofle, badiane et cardamome (lait de vache ou lait d'amande sur demande)

THÉS NOIRS D'ORIGINE

Ceylan OP

Le juste équilibre d'un assemblage de jardins de Ceylan

Jardins de Darjeeling BIO

L'alliance parfaite de différents jardins de Darjeeling

Breakfast B.O.P. BIO

Un thé nature et corsé, idéal au petit déjeuner avec ou sans lait

THÉS NOIRS ARÔMATISÉS

Grand Earl Grey

Des arômes de bergamote sur la base d'un thé noir de Chine

CHOCOLATS

Au choix : lait de vache ou lait d'amande sur demande

Cafés Richard vous promet des expériences de dégustations inédites. Irrésistibles, les chocolats se font intenses et séduisent par leur texture veloutée et généreuse. Sources de plaisirs, les boissons gourmandes sont plébiscitées pour leurs combinaisons de saveurs, des recettes les plus simples aux plus créatives. Les Baristas composeront également de savoureux chocolat viennois, à la mousse de lait onctueuse grâce à des laits spécial coffee shops.

Chocolat chaud.....	6.
Chocolat Viennois.....	8.
Chocolat Viennois caramel beurre salé.....	8.5

NOS CHOCOLATS CHAUDS SIGNATURES



CHOCO COCO

Chocolat chaud + Noix de coco + Chantilly

6.

CHOCO PANDA

Chocolat chaud + Chai + Chantilly

MATCHA BAR SERVIS CHAUD OU FROID..... 5.

Au choix : Matcha Latte, Matcha Caramel, Matcha Framboise, Matcha Noix de coco, Matcha Pêche, Matcha Pomme, Matcha Passion



THÉS VERTS

Sencha BIO

Un thé de Chine au goût franc et végétal

Jasmin

Un thé de Chine au délicieux parfum de fleurs de jasmin

THÉS VERTS ARÔMATISÉS

Menthe BIO

Un thé à l'orientale désaltérant dont l'infusion révèle toute la saveur de la menthe

Jardin des Merveilles

Un thé au mélange d'arômes qui laisse s'exprimer des notes de pêche et d'abricot

TISANES TRADITIONNELLES BIO

Verveine

Un grand classique désaltérant aux notes citronnées

TISANES VERTUEUSES BIO - RECETTES EXCLUSIVES

Tisane des Comptoirs (relaxante)

Une tisane fraîche et végétale composée de tilleul, verveine...

Jardins Clos (citron / gingembre)

Une tisane zestée et épicée, mariant écorces de citron, citronnelle et gingembre

Rêves Enfants (avec fleurs d'hibiscus)

Une tisane gourmande mêlant morceaux de pommes, cynorrhodon, réglisse...

La Maison du Port a choisit la proximité pour s'approvisionner et sélectionne pour vous le meilleur de notre région.



Dans notre cuisine Jordan, le Chef prépare tous nos faits maison
20 mètres



Annie et Jean-Paul Souchet de la Cidrerie artisanale bretonne, nous livrent cidre doux, brut et également le jus de pommes Bio.

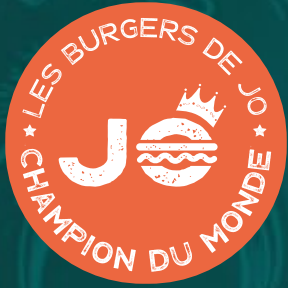
La Ruadaie
53 km



Artisanes, confiturières et aventurières, les pétillantes Estelle et Magalie fournissent avec leur bonne dose d'humour toutes les confitures artisanales faites maison avec 100% d'ingrédients naturels.

Muroise & compagnie
151 km

LES BURGERS DE JO



ICI VOUS ÊTES CHEZ UN
COMPAGNON DE **JO**

' ET C'EST **JOANNES**,
CHAMPION DU MONDE DE BURGERS,
QUI FAIT LES RECETTES '

' ET C'EST **SÉBASTIEN**,
QUI VALIDE LES BURGERS '

NOS
BURGERS
« SIGNATURE »

TOI AUSSI,
RÉGALE-TOI
AVEC LES
BURGERS DE JO

Le Big Gri' Beach



Le Greek Freak



CÔTÉ «MER»



RETROUVEZ
NOTRE CARTE
SUR VOTRE
TÉLÉPHONE

NOS MOULES LOCALES & «CROUSTILLES» MAISON

provenant de l'Île-d'Houat ou bouchot de Penestin
Sauce du jour : marinière, crème, curry
accompagnées de nos chips «CROUSTILLES»
faites maison 🏠 🍷

12.

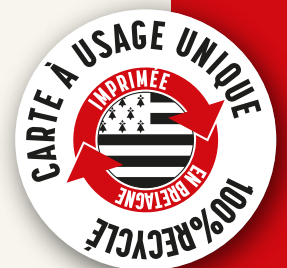
NOTRE FISH* & CHIPS «CROUSTILLES» MAISON

enrobé d'une pâte à beignet traditionnelle
accompagné de nos chips «CROUSTILLES»
faites maison 🏠 🍷

12.

Photos non contractuelles

* Fish de la « Cité Marine » à Kervignac



 SERVICE
CONTINU


Maison du Port - Café à la Française



**SUR PLACE OU
À EMPORTER**

NOS PIZZAS ARTISANALES



RETROUVEZ
NOTRE CARTE
SUR VOTRE
TÉLÉPHONE

Notre pâte est fabriquée de façon artisanale et étirée à la main.
Avec de l'huile d'olive vierge extra et à base d'une magnifique semoule de blé dur :
"la qualité d'une authentique pizza italienne"



**SEUL OU
À PARTAGER**

Margherita

Mozzarella, Olives, Origan
Mozzarella, Olives, Oregano

13.

Romana

Mozzarella, Jambon blanc breton frais à la coupe, Olives, Origan
Mozzarella, Fresh Ham, cut on order, Olives, Oregano

14.

Royale

Mozzarella, Jambon blanc breton frais à la coupe, Œuf breton, Olives, Origan
Mozzarella, Fresh Ham, cut on order, Egg, Olives, Oregano

15.

Abeille

Mozzarella, Chèvre à la coupe, Miel de fleurs, Olives, Origan
Mozzarella, Goat cheese, cut on order, Honey, Olives, Oregano

14.

Trois fromages

Mozzarella, Chèvre à la coupe, Emmental breton, Olives, Origan
Mozzarella, Goat cheese, cut on order, Emmental cheese, Olives, Oregano

15.

Breizh

Mozzarella, Andouille de Guémené frais à la coupe, Œuf breton, Olives, Origan
Mozzarella, Fresh Chitterling, cut on order, Egg, Olives, Oregano

18.



Suppléments :

Œuf breton, Jambon blanc breton frais à la coupe, Andouille de
Guémené frais à la coupe, Emmental breton, Chèvre à la coupe.
Egg, Fresh Ham, cut on order, Fresh Chitterling, cut on order, Emmental cheese,
Goat cheese, cut on order

2.

Salade verte

5.

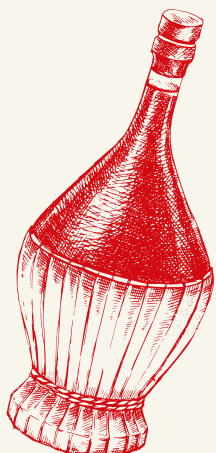
**TOUTES LES PIZZAS SONT AVEC BASE TOMATE
BASE CRÈME SUR DEMANDE**



Maison du Port - Café à la Française



**SERVICE
CONTINU**





**SUR PLACE OU
À EMPORTER**

NOS TARTINES ARTISANALES



RETROUVEZ
NOTRE CARTE
SUR VOTRE
TÉLÉPHONE

Chaque base est fabriquée de façon artisanale.



Seguin **13.**

Chèvre à la coupe, Miel de fleurs, Origan

Goat cheese, cut on order, Honey, Oregano

Croque-monsieur **13.**

Emmental breton, Jambon blanc breton frais à la coupe, Origan

Emmental cheese, Fresh Ham, cut on order, Oregano

Croque-madame **14.**

Emmental breton, Jambon blanc breton frais à la coupe,

Œuf breton, Origan

Emmental cheese, Fresh Ham, cut on order, Egg, Oregano

Fromagère **14.**

Mozzarella, Chèvre à la coupe, Emmental breton, Origan

Mozzarella, Goat cheese, cut on order, Emmental cheese, Oregano



Guémené **15.**

Emmental breton, Andouille de Guémené frais à la coupe, Origan

Emmental cheese, Fresh Chitterling, cut on order, Oregano

Suppléments : **2.**

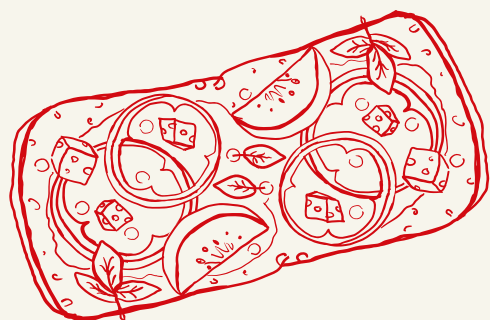
Œuf breton, Jambon blanc breton frais à la coupe, Andouille de

Guémené frais à la coupe, Emmental breton, Chèvre à la coupe

Egg, Fresh Ham, cut on order, Fresh Chitterling, cut on order, Emmental cheese,

Goat cheese, cut on order

Salade verte **5.**



**TOUTES LES TARTINES SONT BASE CRÈME
BASE TOMATE SUR DEMANDE**



**SERVICE
CONTINU**



Maison du Port - Café à la Française