



HÔTEL & RESTAURANT

LA PENSION DU MOULIN

PONT-AVEN

## L'HISTOIRE DE LA PENSION...

L'auberge que l'on connaît aujourd'hui sous le nom de La Pension du Moulin naît dans la famille Le Glouannec en 1839.

Elle devint rapidement réputée pour sa bonne cuisine et la figure de Pont-Aven lorsque cette ville devint la cité des peintres à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle.

L'ouverture de la ligne Paris-Quimper afflue Pont-Aven de voyageurs fortunés et d'artistes.

À partir de 1886, se pressent à la pension Gloanec Paul Gauguin, Émile Bernard, Ferdinand du Puigauveau, Paul Sérusier, ou encore Gustave Loiseau.

L'hôtel Le Glouannec ouvre ses portes en 1892 sur la grande place à côté de l'hôtel Julia.

Paul Gauguin séjourne à la pension pour la première fois en 1886, lors de son premier séjour en Bretagne.

Il s'installe en 1894, avec sa nouvelle maîtresse, Anna la Javanaise et leur singe Taoa, dans le nouvel hôtel de la mère Gloanec.

En 1898, Marie-Jeanne se retira après trente-huit années de travail et laissa l'affaire à son fils Armand.

En 1930, à la mort d'Armand, la famille Le Glouannec abandonna l'hôtellerie. La maison changea de main et d'appellation. L'époque commençait de « l'Hôtel des Ajoncs d'Or ».

En 2024, l'établissement rouvre ses portes après plusieurs mois de travaux sous le nom de La Pension du Moulin.



# MENU DE L'AVEN

---

---

/39

## TOMATES ANCIENNES ET BURRATA

Tomates anciennes juste assaisonnées,  
burrata et fougasse aux herbes de Provence

ou

## GRAVLAX DE TRUITE BRETONNE

Sauce dashi et yuzu, citrons acidulés  
et huile d'herbes fraîches

–

## RETOUR DE PÊCHE

Retour de la pêche snacké, légumes de saison,  
sauce vierge citronnée

ou

## POITRINE DE COCHON

Poitrine de cochon (porc français) confite,  
caramélisée au soja, choux pointus aux agrumes

–

## SALADE DE FRUITS DE SAISON

ou

CRÈME BRÛLÉE  
À LA VANILLE DE MADAGASCAR



# ENTRÉES



## OEUFS MAYONNAISE / 9

Œufs fermiers, mayonnaise maison,  
pointe de moutarde et herbes fraîches

## TOMATES ANCIENNES ET BURRATA / 13

Tomates anciennes juste assaisonnées,  
burrata et fougasse aux herbes de Provence

## ROULÉ DE MERLU / 10

Merlu roulé, mayonnaise légère  
au jus de citron et ail frais

## GRAVLAX DE TRUITE BRETONNE / 14

Sauce dashi et yuzu, citrons acidulés  
et huile d'herbes fraîches

## VITELLO TONNATO / 15

Fines tranches de veau (vf),  
sauce onctueuse au thon et câpres

## RAVIOLES DE LANGOUSTINES / 19

Fines ravioles de langoustines,  
beurre blanc citronné et ciboulette



## PLATS

---

---

### RAVIOLES, RICOTTA & ÉPINARDS / 19

Fines ravioles farcies aux notes herbacées,  
beurre parfumé à la sauge

### SARDINES GRILLÉES / 20

Sardines grillées, écrasé de pomme de terre ciboulette,  
beurre d'algues et tranche de pain bâtard

### STEAK TARTARE / 21

Steak tartare (vbf) préparé minute, frites fraîches

### RETOUR DE PÊCHE / 23

Retour de la pêche snacké, légumes de saison,  
sauce vierge citronnée

### POITRINE DE COCHON / 23

Poitrine de cochon (porc français) confite,  
caramélisée au soja, choux pointus aux agrumes

### ENTRECÔTE DE BOEUF (vbf) / 35

Entrecôte de bœuf,  
sauce beurre Maître d'Hôtel, frites fraîches



## FRUITS DE MER

---

---

ASSIETTE DE BULOTS 250G,  
MAYONNAISE MAISON / 10

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES 200G,  
MAYONNAISE MAISON / 12

ASSIETTES DE LANGOUSTINES 300G,  
MAYONNAISE MAISON / 26

HUÎTRES CREUSES N°3  
X6 /14 — X9 /18 — X12 /24



## SALADES & BURGER



### SALADE CAESAR / 18

Poulet (vf) croustillant, romaine,  
tomates, croûtons parmesan,  
sauce Caesar

### SALADE DE LA PENSION / 19

Mesclun, burrata, légumes de saison grillés,  
fougasse toastée

### SALADE DE L'AVEN / 20

Gravlax de truite, sucrones,  
légumes croquants, vinaigrette au curry breton

### BURGER DE LA PENSION, FRITES FRAÎCHES / 22

Pain burger, sauce tartare,  
steak façon bouchère (vbf), tomate,  
cornichons, tomme à l'ail des ours,  
salade, pickles

## MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

/13



STEAK HACHÉ ou  
POISSON CROUSTILLANT

FRITES FRAÎCHES ou  
PURÉE DE POMMES DE TERRE

BOULE DE GLACE

SIROP À L'EAU



## DESSERTS

---

---

SALADE DE FRUITS DE SAISON / 9

CRÈME BRÛLÉE  
À LA VANILLE DE MADAGASCAR / 9

PAVLOVA FRAISE / 10

KOUIGN AMANN  
BOULE DE GLACE VANILLE / 11

CHOUX PROFITEROLES XXL / 12

COUPE GLACÉE DE LA PENSION / 12

Crêpes dentelle, glace lait ribot,  
framboises fraîches et crème citron

## GLACES & SORBETS

---

---

100% artisanales – 100% faites maison

1 BOULE / 4 – 2 BOULES / 7 – 3 BOULES / 9

sans colorants - sans conservateurs

