



## Les Entrées

Crème d'Asperges Rafrachie et ses Fagotinis



11.00€

*Allergène : Produit à base de lait*

Truite Fumée par Nos soins et sa Mousse d'Artichauts

13.00€

*Allergène : Produit à base de lait*

Pressé de Chaire de Crabe et Cabillaud, Condiments

11.50€

Mangue, Grenade



*Allergène : Crustacé*

Carpaccio de Bœuf au Pesto et Parmesan

9.50€

## Les Salades

Salade Terre et Mer : Truite Fumée, Jambon Speck, Magret 14,50€

Mariné, Billes de Chèvre Frais, Artichaut, Melon

*Allergène : Produit à base de lait*

Salade Végétarienne : Quinoa, Légumes du Soleil Confits, 13.00€

Billes de Chèvre Frais, Tempura de Légumes

*Allergène : Produit à base de lait*

## Les Plats

Côte de Veau Rôtie au Jus Parfumé Citron et Romarin 23.50€

*Allergène : Produit à base de lait*

Galette de Lieu Jaune au Curry Breton  17.00€

*Allergène : Produit à base d'œuf et de lait*

Pièce de Bœuf du Boucher 18.00€

Burger Maison (La composition de notre burger varie en fonction de la saison) 15.00€

## Les Desserts


Ecrin au Chocolat et Noisettes 9.50€

*Allergène : Fruits à coque*

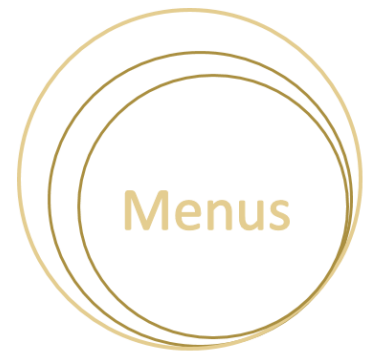
Paris Brest aux Fraises (à commander en début de repas) 11.00€

*Allergène : Fruits à coque*

Soupe de Fruits Frais, Sorbet Téquila Citron Vert et 8.50€

Yaourt Malo Marbré aux Fruits Rouges 

*Allergène : Produit à base de lait*



## Midi

Entrée - Plat - Dessert 18€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 15€

## Soir

Entrée - Plat - Dessert 24€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 18€

Entrée du Jour 8€

Plat du Jour 12€

Dessert du Jour 7€

## Menu Enfant

Plat – Dessert et Boisson 11€

Burger Maison et Frites ou Aiguillette de Poulet Crousty  
ou Fish & Chips de Cabillaud

Brownie au Chocolat ou Glace

Soda ou Jus de Fruits

*Nous remercions les producteurs et fournisseurs de la région qui nous approvisionnent en produits locaux et fermiers de qualité.*

- Fruits et Légumes : Le Saint
- Poissons : Top Atlantic, Brest Marée
- Glaces et Sorbets : Jampi



## Sodas & Jus de Fruits

Jus Granini : Orange, Pommes, Ananas, Tomate,	25cl	3.00€
Nectar Abricot, Mangue	25cl	3.00€
Limonade/Diabolo (Banane-Kiwi, Fraise, Cassis, Citron, Menthe, Grenadine, Pêche, Orgeat, Framboise, Cerise)	33cl	3.00€
Coca-Cola classique ou Zéro, Orangina, Fuze Tea	33cl	3.00€
Schweppes Tonic ou Agrumes, Perrier	33cl	3.00€
Redbull	25cl	3.50€

## Apéritifs

Kir ( <i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Pamplemousse</i> )	12cl	6.00€
Kir Pétillant	12cl	6.00€
Ricard, Pastis	2cl	3.00€
Martini Blanc, Rouge	5cl	5.00€
Porto Blanc, Rouge, Suze	5cl	4.50€
Campari	5cl	5.50€
Coupe Pétillante Crément de Loire	12cl	5.50€
Champagne Nicolas Feuillatte	12cl	9.00€

## Cocktails

Cocktail de Fruits ( <i>sans alcool</i> )	6.00€
Virgin Mojito ( <i>sans alcool</i> )	6.00€
Mojito ( <i>Feuille de Menthe, Rhum, Citron Vert, Perrier</i> )	10.00€
Américano Maison ( <i>Campari, Vermouth Rouge, Eau gazeuse, Gin, Noilly Prat</i> )	10.00€
La Vie en Rose ( <i>Liqueur de Framboise, Gin, Pétillant</i> )	8.00€

Le Modernista ( <i>Whisky, Zeste de Citron, Sucre de Cannes, Miel</i> )	8.00€
Le Cuba Libre ( <i>Rhum, Citron Vert, Coca Cola</i> )	8.00€

## Cidre et Bieres

Cidre Brut Val de Ranc	75cl	11.00€	33cl	4.00€
Lefte Pression	50cl	6.50€	25cl	3.50€
1664 Pression	50cl	6.00€	25cl	3.60€
Heineken bouteille			33cl	4.00€
Blanche Hermine bouteille			33cl	4.00€
Desperados / Cubanisto bouteille			33cl	5.00€

## Whisky

JB, Ballantine's, Paddy	4cl	7.00€
Chivas, Jack Daniel's, Eddu, Aberlour, Dalwhinnie	4cl	10.00€

## Alcools

Gin, Vodka, Rhum, Téquila	4cl	8.00€
Calvados, Cognac, Armagnac, Lambig	4cl	8.00€
Irish Coffee		10.00€

## Eaux

Plancoët, Evian	1L	4.00€	50cl	3.00€
Plancoët fine bulle, San Pellegrino	1L	4.00€	50cl	3.00€

## Café, Thé, Digestifs

Café, Décaféiné	2.00€
Café Double/ Café Crème	3.20€
Cappuccino/ Chocolat	3.20€
Chocolat Viennois/ Café Viennois	3.20€
Thés/Infusions	2.00€
Irish Coffee (whisky, café, crème)	7.50€
Calvados, Cognac, Armagnac	4cl 10.00€
Eau de Vie	4cl 6.00€
Get 27 et Get 31	4cl 6.00€
Grand Marnier/Cointreau	4cl 6.00€

## Carte des Vins

### Vins Blancs

Chardonnay « La Cour des Dames » (2017)	75cl 19.00€
Costières de Nîmes Bio « Les Cimels » (2017)	75cl 25.00€
Menetou Salon « Domaine Beaupaire » (2017)	75cl 28.00€
Coteaux de Layon « Blouin »	75cl 25.00€

### Vins Rosés

Cabardès « Les Plos » (2016)	75cl 19.00€
Ile De Beauté « Domaine Barcelo »	75cl 22.00€

### Vins Rouges

Bourgogne Pinot Noir « Bouchard » (2014)	75cl 31.00€
St Nicolas de Bourgueil « Vignoble du Fresne »	75cl 22.50€
Bordeaux Côte de Bourg « Château Tour de Guiet »	75cl 23.00€
St Chinan Bio « Canet Valette » (2017)	75cl 24.00€
Lirac « Ogier » (2016)	75cl 26.00€

### Vin au verre

Vin du Moment		4.00€
Les Cantegrits (blanc, rosé, rouge) Vin du Sud Ouest		2.50€
<u>Vin en Pichet (blanc,rosé,rouge)</u>		
Les Cantegrits « St Mont »	25cl 4.50€	50cl 7.00€