



Les Entrées

Crème de Champignons et ses Pépites de Foie Gras 12.00€

Allergène : Produit à base de lait

Noix de Saint Jacques Poêlées, Jeunes Pousses aux
Agrumes 13.00€

Allergène : Agrumes

Croustillant de Rouget, Semoule de Chou-Fleur, 13.00€

Pesto Thai 

Les Salades

Salade Terre et Mer : Lieu Noir Fumé, Viande de Grison, 14,50€

Lard Rôti, Toast de Reblochon 

Allergène : Produit à base de lait

Salade Végétarienne : Lentilles Vertes et Corail, Légumes 13.00€

Confits, Tempura de Légumes, Cromesquis Tartare

Allergène : Produit à base de lait

Les Plats


Côte de Veau à l'Echalotte et Potimarron 23.50€
Allergène : Produit à base de lait

Turbot Rôti et son Emulsion de Topinambours  17.00€

Pièce de Bœuf du Boucher 18.00€

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

Burger Virginie (Végétarien): Pain aux Graines de Sésame, Tartare de Légumes, Galette de Pomme de Terre Anna, 15.00€

Courgettes, Sauce Tartare, Chèvre 
Allergène : Fruits à Coques et produits à base de lait

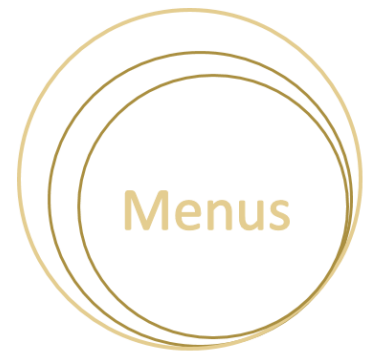
Les Desserts

Douceur à l'Orange Sanguine et Chocolat 9.50€
Allergène : Produit à base de lait

Briochine à la Poire Pochée, Sauce Carambar 10.00€
Allergène : Produit à base de lait

Soupe de Fruits Rouges et Sorbet 9.50€

Supplément Chantilly 2.00€



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

N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes spécifiques ou allergies alimentaires.



Sodas & Jus de Fruits

Jus Granini : Orange, Pommes, Ananas, Tomate,	25cl	3.00€
Nectar Abricot, Mangue	25cl	3.00€
Limonade/Diabolo (<i>Banane-Kiwi, Fraise, Cassis, Citron, Menthe, Grenadine, Pêche, Orgeat, Framboise, Cerise</i>)	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 Maison (<i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Pamplemousse</i>)	12cl	3.00€
Kir Breton	12cl	4.00€
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 Bières

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€
Bière Bretonne			33cl	4.50€

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€

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

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

Vins Rosés

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

Vins Rouges

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

AOP Lirac « Ogier » (2016) 75cl 26.00€

*AOP : Appellation d'Origine Protégées

*IGP : Indication Géographique Protégées

Vin en Pichet (blanc, rosé, rouge)

Les Cantegrits « St Mont » 25cl 4.50€ 50cl 8.50€

Vin au verre

Vin du Moment 5.00€

Verre Coteaux du Layon 5.00€

Vin du Sud Ouest Les Cantegrits Domaine « St Mont » 2.50€

Vin au verre sélection D-Vine (10cl)

AOP Sancerre Héritage « *Domaine Alban Roblin 2017* » 9.00€

AOP Petit Chablis « *Domaine De La Motte 2017* » 9.00€

AOP Côtes de Provence Prunelle « *Villa Vallombrosa 2016* » 8.00€

AOP Saint Emilion Grand Cru « *Château de Béchaud 2016* » 9.00€

AOP Châteauneuf Du Pape « *Domaine De La Graveirette 2015* » 10.00€

AOP Pauillac Bois de Rose « *La Rose Pauillac 2013* » 10.00€

Sur le Pouce

Rillettes Artisanales (100gr) 6.00€