



Apéritifs

Ricard, Martini blanc ou rouge	4,50
Kir breton cassis	4,50
Kir vin blanc (cassis, pêche, mûre, framboise)	4,50
Whisky	4cl : 5,00
Porto rouge ou blanc	4,50
Marsala aux amandes	4,50

Cocktails

Mojito	33cl : 8,00
rhum, citron vert, menthe, limonade	
Nova	33cl : 7,00
vodka, crème de pêche, orange	
Douglas	33cl : 7,00
gin, pomme, crème de mûre	
Lucky	33cl : 7,00
martini blanc, citron vert, menthe, limonade	

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	33cl : 7,00
arôme rhum, citron vert, menthe, limonade	
Thé maison du jour	33cl : 5,00
thé pêche, fruits, purée de fruits, menthe	

Cocktails de bière

Mia	33cl : 5,00
purée de mangue, limonade, bière	
Iola	33cl : 5,00
purée de fraise, citron, limonade, bière	
Sixteen colada	33cl : 5,00
sirop de Piña Colada, limonade, bière	
Sixteen framboise	33cl : 5,00
purée de framboise, sirop de noisette, limonade, bière	

Les Salades

Caesar	14,80
salade, poulet frit, oignons rouges, croûtons, tomates cerises, parmesan, oeuf, sauce caesar	
Italienne	15,50
salade, jambon italien, burratina, gressins, tomates cerises, roquette, sauce pesto	
Nordique	15,50
salade, saumon fumé, avocat, concombre, tomates cerises, agrumes, sauce vinaigrette	
Poke Bowl (au choix) salade, mélange de céréales, crudités, pesto, tomates cerises, sauce tartare	
Écossais saumon fumé	14,80
Poulet poulet frit	14,80
Végétarien falafels	14,80

Les Spécialités

Fish and chips	16,00
cabillaud, frites maison, sauce tartare	
Lasagne bolognaise gratinée	13,00
crudités, salade	
Tacos (au choix) tortilla, cheddar, oignons frits, crudités, frites maison, sauce tartare	
Poulet poulet frit	14,00
Végétarien galette panée blé épinard	14,00
Ravioles du moment	14,00
bacon, crème, pesto, parmesan, roquette	

Les Burgers

Servi avec frites maison et salade

Délice	16,00
steak de boeuf, cheddar, oignons rouges, tomate, cornichons, salade, sauce barbecue	
Italien	16,00
steak de boeuf, tomate, oignons frits, tomates confites, roquette, sauce pesto	
Chicken	16,00
poulet frit, cheddar, oignons frits, tomate, salade, sauce creamy ranch	
Végétarien	16,00
galette panée blé épinard, tomate, carotte, courgette, roquette, sauce oignons/poivrons rouges	
Bao (pain blanc)	16,00
effiloché de porc, tomate, carotte, choux blanc, oignons frits, sauce aigre douce	

Vins

Servi en verre, en pichet ou en bouteille

BLANCS	12cl	50cl	75cl
Quincy "Domaine Bigonneau" AOP	4,80	16,00	24,00
Côtes de Gascogne AOP	4,50	15,00	20,00
Moelleux "Gros Manseng Colombar" AOP			
Chardonnay AOP	4,50	15,00	20,00
"Domaine Les Plots"			

Les Viandes

Origine française
Servies avec frites maison et salade

Entrecôte environ 180gr, sauce tartare	18,00
Tartare de boeuf préparé environ 150gr	16,00
câpres, oignons, sauce ketchup et anglaise	
Tartare italien préparé (mi-cuit ou cru) environ 150gr	16,00
tomates confites, parmesan, roquette, huile d'olive, sauce pesto	

Les Pizzas

Servies avec tomates cerises et roquette

Margherita base tomate, mozzarella, pesto	10,00
Reine base tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf	12,00
Normande	13,80
base tomate, mozzarella, poulet, camembert, champignons, crème	
Borsalino	13,80
base tomate, mozzarella, merguez, chorizo, champignons, oeuf	
4 fromages	13,80
base tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, camembert	
Au Debrief	14,50
base tomate, mozzarella, jambon sec, burratina, tomates cerises, noix	
Norvégienne	14,50
base crème, mozzarella, saumon, oignons rouges, champignons	
Savoyarde	14,50
base crème, mozzarella, lardons, oignons rouges, pommes de terre, fromage à raclette	



Les Desserts

Dessert du jour	5,00
Panna cotta (au choix) fraise, framboise ou caramel	6,00
Crème brûlée à la vanille	7,00
Tiramisu au café	7,00
Fondant au chocolat caramel maison, chantilly	7,00
Bowl de fromage blanc, fruits frais, purée de fruit, muesli	7,00
Sunday glace vanille, pralin, caramel maison, chantilly	7,00
Mousse au chocolat	7,00
Café ou Thé gourmand (Thé sup 1,00)	8,00

ROSÉS

	12cl	50cl	75cl
Côtes de Provence "Hermitage" AOP	4,50	16,00	20,00
Île de Beauté "Rione Rosa" IGP	4,50	16,00	20,00

ROUGES

	12cl	50cl	75cl
Côtes du Rhône "Gentilhomme" AOP	4,50	16,00	20,00
Syrah "Saute Rocher" IGP	4,50	16,00	20,00
Pinot Noir VDP	4,50	16,00	20,00
"Bouchard Aîné et fils"			

Bières pression

	25cl	33cl	50cl
Pelfort 5,8°	4,50	6,00	7,80
bière blonde française			
Affligem 6,8°	5,50	8,00	10,80
bière blonde d'Abbaye belge			

Bières bouteilles

Britt Blanche 4,8°	33cl : 6,00
Desperados 5,9°	33cl : 7,00
Duchesse Anne Triple 7,5°	33cl : 7,00
Chouffe Blonde 7°	33cl : 7,00
Bière sans alcool	33cl : 6,00

Eaux

Plancoët plate ou gazeuse	50cl : 3,80
	1L : 4,50
Supplément citron	0,20

Sodas

Breizh Cola	33cl : 3,50
Breizh Cola Zéro	33cl : 3,50
Breizh agrumes	33cl : 3,50
Diabolo	33cl : 2,50
fraise, mojito, menthe, citron, framboise, pêche, violette, jasmin, mirabelle, mangue, pomme, kiwi, pamplemousse	
Jus de fruits "Granini"	Btl 25cl : 3,50
mangue, banane, orange, abricot, pomme, ACE, pamplemousse	
Thé maison du jour	33cl : 5,00
thé pêche, fruits, purée de fruits, menthe	

Boissons chaudes

Café	2,00
Grand Café	3,50
Café Crème	2,50
Grand Crème	4,40
Déca	2,20
Grand Déca	3,80
Cappuccino	4,00
Thés/Infusions	3,50

Digestifs

Digestif au choix	4cl : 5,00
Irish Coffee	7,00