



cocktails maison <i>*PUREE DE FRUIT*</i> ananas, passion, mangue, fruits rouges, pomme + 0,80€		ALCOOLISÉS Gin Tonic Nature ou Cerve 7,00€ *Mojito Rhum, eau gazeuse, citron vert, sucre de canne, menthe 8,00€ *Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne liquide, sucre de canne 7,00€ Vespa Limoncello, Cointreau, jus d'orange, Pâte d'Alcool 7,50€ Spritz Apéritif, Pétillant, eau gazeuse 7,00€ *Despejito Rhum blanc, citron vert, menthe, Cointreau, Desperados 8,50€ Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine 7,00€ Miraculous Vodka, jus de citron, jus de citron, sirop de grenadine, feuilles de menthe, eau gazeuse 7,50€ SANS ALCOOL *Virgin Mojito Jus de pomme, eau gazeuse, citron vert, sucre de canne, menthe 5,50€ Mystic Jus de pomme, jus d'ananas, purée de coco, sirop d'agave 5,50€ Rio Jus d'orange, Ananas, jus de citron vert et jus de fruit 5,50€ Tropical Jus de mangue, jus d'ananas, jus de citron vert et jus de fruit 6,00€ Minion Sirop banane-lait, purée de fruit de la passion, jus de citron, eau gazeuse 5,50€	
		APÉRITIFS Ricard, Pastis 3,00€ Martini blanc ou rouge 3,80€ Porto, Suze 3,80€ Kir, Kir Breton 3,50€ Kir Pétillant 4,70€ Kir Royal 4,70€ Coupe de Pétillant 4,50€ Coupe de Champagne 6,50€ Ballantine's 4cl 5,50€ Jack Daniel, Monkey Shoulder, Smokey Monkey 4cl 6,00€ Nikka, Talisker 4cl 7,00€ Aberlour 4cl 8,00€ Laphroaig 4cl 8,00€ Diplomatico 4cl 5,50€ Supplément sirop 0,50€ Saucisson porc et Cocoluètes 2,50€	
BIÈRES Bière des Potes 3,90€ 6,00€ Bière du Mois 4,80€ 7,00€ Monaco 3,90€ 6,00€ Supplément Picon 0,50€ Desperados 33cl 4,50€ Bière sans alcool 25cl 3,00€ BRASSERIE ARTISANALE GX - Bière de Grèce - 33cl 4,50€ Blonde / IPA / Blanche / Fumée / Ambrée		PLANCHES <i>à partager ou pas !</i> Camembert rôti avec sauce de l'herbe Petite 7,00€ Grande 12,00€ Tranche apéro avec charcuterie et fromages Petite 6,50€ Grande 11,50€ Mix Tapas Petite 7,50€ Grande 13,50€ ENTRÉES Miel de poissons Ouf mayonnaise façon Popote 6,50€ Filet gras maison pain d'épices, shot de vin 5,90€ Saumon de campagne maison 10,90€ Croustillant de brie 6,00€ 5,90€	
LES BOISSONS FRAÎCHES Diabolo 2,80€ Thé glacé 50cl 4,50€ Thé vert base-framboise, citron-menthe, pomme-menthe, fruit de la passion-chai, pêche-hibiscus Limonade 25cl 2,50€ Breizh Cola 33cl 3,30€ Breizh Cola Zero 33cl 3,30€ Schweppes Tonic 25cl 3,30€ Orangina 25cl 3,30€ Pago 25cl 3,30€ Orange, abricot, ananas, fraise, tomate, pomme Pénier 33cl 3,00€ Sirop à l'eau 25cl 1,60€ Supplément sirop ou tranche 0,50€ Sirop : grenadine, menthe, fraise, citron, coque, pêche, banane-lait, cerise, fruit de la passion		SALADES <i>pour grandes</i> La Caesar Salade, tomates, oignons, œufs, poulet croustillant, copeaux de parmesan, sauce Caesar façon Popote 13,90€ La Périgourdine Salade, tomates, oignons, pommes de terre, tomates confites, pignons de pin, lait gras, oignons rouges 15,50€ La Normande Saumon, pommes, croustillant brie, vinaigrette au cidre, noix, œufs, tomates confites 13,90€ MENU ENFANT - 10 ans 1 Boisson Breizh Cola, sirop à l'eau, diabolo ou jus de fruit Pizza, Steak Haché ou Nuggels Frites, écrevisses de pommes de terre ou légumes du jour Mousse au chocolat ou Cookies ou 2 Boules de glace vanille, fraise, chocolat, menthe, caramel, Smarties, cookies ou Kinder 8,00€ * Sauce + 0,50€	
LA CUISINE simple <i>c'est ce qu'il y a DE PLUS compliqué</i>		PENSEZ AUX PIZZAS À PARTAGER BURGER ET PIZZA DU MOMENT tryll à l'ordaise	

LE RHEU



LA PUPOTE

Cuisine Bistrot

cocktails maison

- ALCOOLISÉS -

Gin Tonic Nature ou cerise 7,00€

*Mojito Rhum, eau gazeuse, citron vert, sucre de canne, menthe 8,00€

*Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne liquide, sucre de canne 7,00€

Vespa Limoncello, Cointreau, Jus d'orange, purée clémentine, Perrier 7,50€

Spritz Aperol, Pétillant, eau gazeuse ... 7,00€

*Despejito Rhum blanc, citron vert, menthe, cassonade, Desperados 8,50€

Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine 7,00€

Miraculous Vodka, jus de fraise, jus de citron, sirop de fraise, feuilles de menthe, eau gazeuse 7,50€

- SANS ALCOOL -

*Virgin Mojito Jus de pomme, eau gazeuse, citron vert, sucre de canne, menthe 5,50€

Mystic Jus de pomme, jus d'ananas, purée de coco, sirop Curaçao 5,50€

Rio Jus d'orange, limonade, grenadine, citron vert 5,50€

Tropical Jus de mangue, jus d'ananas, jus citron vert et billes de fruits 6,00€

Minion Sirop banane-kiwi, purée fruit de la passion, jus de citron, eau gazeuse 5,50€

*PURÉE DE FRUIT
ananas, passion,
mangue, fruits
rouges, pomme
+ 0,60€

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 3,00€

Martini blanc ou rouge 3,80€

Porto, Suze 3,80€

Kir, Kir Breton 3,50€

Kir Pétillant 4,70€

Kir Royal 6,70€

Coupe de Pétillant 14,50€

Coupe de Champagne 6,50€

Ballantine's 4cl 5,50€

Jack Daniel, Monkey Shoulder,

Smokey Monkey 4cl 6,00€

Nikka, Talisker 4cl 7,00€

Aberlour 4cl 8,00€

Laphroaig 4cl 8,00€

Diplomatico 4cl 5,50€

Supplément sirop 0,50€

Saucisson
perche et
Cacahuètes
2,50€

BIÈRES

33cl 50cl

Bière des Potes 3,90€ 6,00€

Bière du Mois 4,80€ 7,00€

Monaco 3,90€ 6,00€

Supplément Picon 0,50€

Desperados 33cl 4,50€

Bière sans alcool 25cl 3,00€

BRASSERIE ARTISANALE

GX - Île de Groix - 33cl 4,50€

Blonde / IPA / Blanche / Fumée / Ambrée

Billes
de fruit
+ 1,00€

IL EST
Toujours
L'HEURE POUR
UN
Cocktail

les boissons fraîches

Diabolo 2,80€

Thé glacé 50cl 4,50€

Thé Vert fraise-framboise, citron-framboise, pomme-framboise, fruit de la passion-chaï, pêche-hibiscus

Limonade 25cl 2,50€

Breizh Cola 33cl 3,30€

Breizh Cola Zero 33cl 3,30€

Schweppes Tonic 25cl 3,30€

Orangina 25cl 3,30€

Pago 20cl 3,30€

Orange, abricot, ananas, fraise, tomate, pomme

Perrier 33cl 3,00€

Sirop à l'eau 25cl 1,80€

Supplément
sirop ou tranche

0,50€

Sirop :

grenadine, menthe, fraise, citron, cassis, pêche, banane-kiwi, cerise, fruit de la passion

PLANCHES

à partager ou pas !

Camembert rôti Petit 7,00€ Grand 12,00€

Miel et herbes de Provence

Planche apéro Petite 6,50€ Grande 11,50€

Mix Charcuterie et Fromages

Mix Tapas Petite 7,50€ Grande 13,50€

ENTRÉES

Rillettes de poissons 6,50€

Oeuf mayonnaise façon Popote 5,90€

Foie gras maison pain d'épices, shot de vin 10,90€

Terrine de campagne maison 6,00€

Croustillant de Brie 5,90€

PENSEZ
AUX
PIZZAS
À PARTAGER

LA CUISINE.
simple



c'est ce qu'il y a

DE PLUS

compliqué

SALADES gourmandes

Supplément Burrata • 5,00€

La Caesar

Salade, tomates cerises, croûtons, œuf, poulet croustillant, copeaux de parmesan, sauce Caesar façon Popote

• 13,90€

La Périgourdine

Salade, lardons, gésiers, pommes de terre, tomates confites, pignons de pin, foie gras, oignons rouges

• 15,50€

La Normande

Salade, pommes, croustillant Brie, vinaigrette au cidre, noix, œuf, tomates confites

• 13,90€

menu du jour

Le midi en semaine.

Selon disponibilité.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

• 12,90€ •

Entrée + Plat + Dessert

• 15,90€ •

Oeuf mayonnaise

ou Rillettes de poissons

...

Plat du Jour

...

Dessert du Jour

MENU ENFANT

- 10 ans

1 Boisson

Breizh Cola, sirop à l'eau, diabolo ou jus de fruit

...

Pizza, Steak Haché

ou Nuggets

Frites, écrasé de pommes de terre ou légumes du jour

...

Mousse au chocolat

ou Cookies

ou 2 Boules de glace vanille, fraise, chocolat, menthe, caramel, cookies ou Kinder

• 8,50€ •

Tous nos produits sont sous réserve d'approvisionnement.

Merci de votre compréhension

CÔTÉ MER

Fish and Chips..... 15,90€

et sa sauce tartare

Filet de dorade..... 16,50€

écrasé de pommes de terre et persillade

les viandes

Toutes nos viandes sont servies
avec des frites maison
et un mélange de salade.

Pièce du Boucher maturée..... 15,50€
env. 180gr

Entrecôte grillée..... 19,90€
env. 240gr

Pulled Pork maison..... 14,90€

Andouillette de
Troyes AAAAA..... 15,90€

Tartare de bœuf préparé..... 15,90€
Non-préparé ou aller-retour +0,50€

Suprême de poulet jaune
rôti aux épices..... 15,50€

Parmentier de canard
au foie gras..... 16,50€

BOL DE FRITES
3,50€
BOL DE SALADE
2,00€

PÂTES & ravioles

Supplément Burrata • 5,00€

Ravioles cèpes et truffes..... 13,90€

Tortelli à la burrata..... 12,90€
à la crème et tomates confites

Ravioles de saumon fumé..... 13,90€
à la crème d'aneth citronnée

Tous nos produits sont sous réserve d'approvisionnement.
Merci de votre compréhension



WOK DE CREVETTES AU SATÉ

Nouilles chinoises, carottes,
courgettes
• 15,50€ •

WOK DE POULET AU CURRY

Nouilles chinoises, carottes,
courgettes
• 15,50€ •

WOK DE LÉGUMES

Nouilles chinoises, légumes variés
• 12,90€ •

les pizzas maison

Pâte fine pétrie et faite maison

BASE CRÈME

Pêcheur..... 12,90€

Base crème, oignons, poireaux,
mozzarella, persillade, saumon
mariné

Forestière..... 11,90€

Base crème, oignons, champignons,
tomates cerises,
Fourme d'Ambert, mozzarella, salade

Bretonne..... 11,90€

Base crème, oignons, pommes de
terre, tranches de lard, mozzarella,
persillade

Tartiflette..... 12,50€

Base crème, oignons, lardons,
pommes de terre,
Reblochon, mozzarella

Indienne..... 11,90€

Base crème, oignons, poivrons,
poulet au curry, mozzarella, miel

5 Fromages..... 12,90€

Base crème, raclette, chèvre,
Fourme d'Ambert, Brie, mozzarella

Chèvre..... 11,90€

Base crème, jambon, chèvre,
mozzarella, miel

BASE TOMATE

Margarita..... 9,20€

Base tomate, double mozzarella

Regina..... 11,50€

Base tomate, jambon, champignons,
mozzarella

Roma..... 12,00€

Base tomate, jambon, champignons, olives,
mozzarella, jaune d'oeuf, crème

Piquante..... 11,90€

Base tomate, oignons, poivrons, chorizo,
merguez, olives, mozzarella

Végétarienne..... 11,20€

Base tomate, oignons, poivrons,
champignons, tomates cerises,
mozzarella, oignons rouges

Kebab..... 11,90€

Base tomate, oignons, poivrons, merguez,
lamelles kebab, persillade, mozzarella

Pittsburgh..... 12,50€

Base tomate, viande hachée, cheddar,
tomates cerises, mozzarella, oignons doux,
salade, crème moutarde à l'ancienne

Supplément pizza : Ingrédient +1,50€
Steak Haché, Poulet ou Saumon +2,50€ / Burrata + 5,00€

Pain maison et steak haché 150gr, servis avec frites maison

SMOKEY BURGER..... 15,50€

Steak haché, Rösti, raclette, lard, salade, sauce fumée

SAVOYARD BURGER..... 14,90€

Steak haché, raclette, lard, oignons doux,
sauce moutarde à l'ancienne

CLASSIC BURGER..... 14,90€

Steak haché, tomate, cornichons, oignons doux, sauce cocktail

DOUBLE CHEESE BURGER..... 14,90€

Steak haché, double cheddar, tomate fraîche, sauce barbecue

CHICKEN BURGER..... 14,90€

Poulet mariné paprika, raclette, sauce Popote

AUVERGNAT BURGER..... 15,50€

Steak haché, Fourme d'Ambert, oignons confits,
sauce classic oignon, salade

Version XL 5,00€ (Double steak et double fromage) • Sauce + 0,50€



BURGER
ET PIZZA
DU MOMENT
Tarif à l'ardoise

TOUS NOS
BURGERS
SE DÉCLINENT
EN VERSION
VEGGIE



les desserts

Assiette de fromages	6,00€
Tiramisu Spéculoos et Nutella.....	6,00€
Crème brûlée à la fève de Tonka	6,00€
Moelleux au chocolat.....	6,50€
crème fouettée et glace vanille	
Mousse au chocolat.....	5,90€
Salade de fruit maison.....	6,00€
Maxi cookie chaud.....	6,50€
glace vanille pécan	
Profiteroles	6,50€
Glace vanille, chocolat chaud maison, crème fouettée	
Le Gourmand.....	6,50€
Café ou Déca et ses mignardises	
Le Thé Gourmand ses mignardises.....	6,90€
Irish Coffee Gourmand et ses mignardises.....	8,90€
Le P'tit Plus Gourmand.....	8,50€
Café + 2cl de digestif au choix et ses mignardises	

COUPES GLACÉES

Banana Split.....	6,90€
La Sneakers 1b cacahuète, 1b vanille, coulis caramel beurre salé, cacahuètes, crème fouettée et nappage chocolat.....	6,50€
La Bretonne 1b. glace vanille, 1b. glace caramel beurre salé, coulis caramel beurre salé, crème fouettée et brisures de crêpes dentelle.....	6,50€
La Cookie 1b cookie, 1b vanille, coulis chocolat/cookie, crème fouettée, cookie.....	6,50€
La Freizh 1b fraise, 1b framboise, coulis fruits rouges, Palet Breton, crème fouettée.....	6,50€
La Pop 2b vanille pécan, caramel pop corn, pop corn, crème fouettée.....	6,50€
Dame Blanche 2b vanille, chocolat chaud, crème fouettée	5,90€
Colonel citron vert, vodka.....	6,20€
Général vanille, whisky.....	6,20€
Iceberg menthe-chocolat, Get 27.....	6,20€

1 boule • 2,30€
2 boules • 4,40€
3 boules • 5,90€

NOS PARFUMS DE GLACES

Vanille, chocolat,
fraise, café, caramel
beurre salé,
menthe-chocolat,
citron vert, cookies,
choconut's,
cacahuètes, passion,
framboise,
noix de pécan

les boissons chaudes

Café/Déca (crème ou allongé +0,20€)	1,80€
Double espresso	3,50€
Thé	2,80€
Chocolat Chaud.....	2,90€
Chocolat Chaud à composer.....	4,50€
Voir ardoise	
Café Viennois ou Capuccino.....	3,00€
Cold Brew Latte.....	3,50€
Café froid infusé avec du lait et de la noisette	

DIGESTIFS 4cl

Armanac, Cognac, Baileys, Get 27, Get 31, Calvados, Limoncello..	5,00€
Rhum arrangé maison	
2cl	3,00€
4cl	5,50€
Irish Coffee.....	6,90€
XO Rhum, Cognac, Armagnac	7,50€

la cave à vins

VINS BLANCS

	Verre 12,5cl	Btle 75cl
AOP MUSCADET «Prends Pas Le Melon».....	3,70€	22,00€
100% Melon de B, vin rafraîchissant, fruité et salivant		
AOP VALENCAY «Domaine de la Campanette».....	4,90€	29,50€
Sauvignon, Chardonnay, vin équilibré, aromatique et fruité		
VDF CHARDONNAY «Les Plans Nobles »	3,90€	23,50€
100% Chardonnay, vin équilibré, aromatique et fruité		
AOP REUILLY Domaine Desroches	6,00€	36,00€
100% Sauvignon, vin élégant, fruité et minéral		
IGP CÔTES DE GASCogne « Moustache pour tous ».....	3,80€	22,50€
100% Gros Manseng, vin gourmand, fruité et frais		

VINS ROUGES

	Verre 12,5cl	Btle 75cl
AOP CÔTES DU RHÔNE « Domaine Verquière» BIO	4,80€	29,00€
Grenache, syrah, vin typé, fruité et épicé		
AOP SAUMUR-CHAMPIGNY « Pour les Potes » Domaine Vade, BIO....	4,95€	29,50€
100% Cabernet Franc, vin friand, fruité et léger		
AOP CÔTES DE BOURG «Château Tour Guieh».....	4,50€	27,00€
Malbec, cabernet Sauvignon, merlot, vin équilibré, fruité très légèrement boisé		
AOP ST-CHINIAN «Connemara» Domaine L. Miquel.....	5,00€	30,00€
Syrah, grenache et carignan, vin puissant, harmonieux et épicé		
AOP LISTRAC MÉDOC «Château Fourcas Dupré»	8,30€	49,50€
Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot, Vin racé, élégant aux tanins soyeux		

VINS ROSÉS

	Verre 12,5cl	Btle 75cl
IGP PAYS D'OC « Moment de plaisir » J.M. Aujoux.....	3,70€	21,00€
Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, vin frais, aromatique et fruité		
IGP ILE DE BEAUTÉ « La Sonriza » M. Ackerman.....	3,90€	23,00€
Sciacarrelu, Nielluciu et Grenache, vin expressif, fruité et épicé		
IGP MÉDITERANNÉE «J'Peux pas j'ai rosé» Château du Rouet	4,00€	24,00€
Grenache, Cinsault, vin frais, équilibré et fruité		

EN CARAFE

	Verre 12,5cl	Carafe 25cl	Carafe 50cl
IGP Pays d'Oc Sauvignon «Vigne Antique»	3,10€	6,00€	11,50€
IGP Pays d'Oc Merlot «Vigne Antique»	3,10€	6,00€	11,50€
IGP Pays d'Oc Cinsault «Vigne Antique».....	3,10€	6,00€	11,50€

BULLES

	Verre 12,5cl	Btle 75cl
AOC Saumur "Chapin & Landais"	4,50€	40,00€
Champagne Jacquart "Mosaïque" Brut.....	6,50€	55,00€

EAUX

	50cl	1L
Plancoët Plate.....	4,00€	6,00€
Plancoët Fines Bulles.....	4,00€	6,00€

cidre

Bouché Brut
Verre • 3,50€
Bouteille • 17,00€

LA PUPOTE

Cuisine Bistrot

4 place de l'Église
35650 LE RHEU

09 83 76 19 95

 la popote des 2 potes

 la.popote.des.2.potes

lapopote.info@gmail.com

Sur place ou à emporter