

SOFTS

Breizh cola, Breizh zéro 33CL	4€
BreizhTEA 33CL	4€
ORANGINA 25CL	4€
SCHWEPPE'S TONIC OU Breizh AGRUM' 33CL	4€
JUS DE FRUITS 25CL (orange, ananas, fraise, pomme, mangue, maracudja, cranberry, abricot.)	4€
LIMONADE 25CL	3,2€
DIABOLO 25CL	3,5€
PLANCOET INTENSE 33CL	4€
PLANCOET PLATE 50CL/1L	4€/5€
PLANCOET FINES BULLES 50CL/1L	5€/6€

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC 12CL	4 €
KIR PÉTILLANT 12CL	6 €
KIR BRETON 12CL	4,5 €
MARTINI BLANC/ROUGE 6CL	4,5 €
PORTO BLANC/ROUGE 6CL	4,5 €
RICARD 2CL	3,8 €
CAMPARI 4CL	4,5 €
SUZE 4CL	4,5 €
POMMEAU 4CL	4,5 €

CIDRE

BOLÉE DE CIDRE 20CL	4 €
PICHET DE CIDRE ARTISANAL SORRE 50CL	8 €
BOUTEILLE DE CIDRE DOUX OU BRUT 75CL	13 €

COCKTAILS

MOJITO 30CL Citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau pétillante, 6cl Havana especial	8,5 €
MOJITO FRUITÉ 30CL Fraise, ananas ou maracudja	9 €
APÉROL SPRITZ 30CL Vin pétillant, eau gazeuse, orange, 6cl Apérol	9 €
AMÉRICANO 16CL Campari, Martini rouge, nouilly prat, un trait de gin	8,5 €
CAIPIRINHA 6CL Citron vert, cassonade, 6cl cachaça	8,5 €
TI PUNCH 6CL Citron vert, cassonade, 6cl rhum Trois rivières	8,5 €
SEX ON THE BEACH 30CL Jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche, 4cl vodka	9 €
MOSCOW MULE 25CL Ginger beer, citron vert, menthe fraîche, 4cl vodka	9 €
SMOOTH MANGO 30CL Jus de mangue, citron vert, menthe fraîche, 6cl rhum Havana	9 €
COCKTAIL DU MOMENT	9€

BIÈRES PRESSION

Lancelot blonde 25CL/50CL	4€/8€
Bière du patron 25CL/50CL	4,5€/9€
Duchesse Anne 25CL/50CL	4,5€/9€
Blanche 25CL/50CL	4,5€/9€

BIÈRES BOUTEILLES

LA SANS ALCOOL 0,0 %	6€
LIEFMANN ROUGE	6€
BIÈRE DU MOMENT	6€

SPIRITUEUX/DIGESTIFS

WHISKYS 4CL	
CLAN CAMPBELL	7 €
EDDU (BRETON)	9 €
CHIVAS 12A	10 €

GIN 4CL	
BEEFEATER	8,5 €
Gin du moment	10€

RHUMS 4CL	
HAVANA ESPECIAL	7 €
3 RIVIÈRES	8 €
DIPLOMATICO	10 €
DON PAPA	10 €

SUPP SOFT +1.5 €

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	6 €
Citron vert, cassonade, menthe fraîche, limonade	
TUTTI FRUTTI	6 €
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de maracudja, sirop de grenadine	
L'ITALIEN	6 €
Jus de fraise, jus d'ananas et jus de citron vert	
MANGO MOON	
Jus de mangue, jus d'ananas, citron vert, sirop de framboise	6 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, ALLONGÉ	2€
DOUBLE EXPRESSO	4€
CAFÉ CRÈME	2,20€
GRAND CRÈME	4€
THÉ/INFUSION	3.80€
CHOCOLAT CHAUD,	4€
BREIZH COFFEE	10€

VINS

BLANCS

	12,5CL	50CL	75CL
VALLÉE DE LA LOIRE :			
<i>Quincy, Sauvignon blanc, Bigonneau, AOP</i>	6€	24€	34€
<i>Muscadet, Melon de Bourgogne, Domaine de l'Aiguillette, AOP/AOC</i>	-	-	23€
PAYS D'OC :			
<i>Pays d'Oc, Chardonnay grande réserve, Castel, IGP</i>	4,5€	17,5€	24€
SUD-OUEST :			
<i>Côtes de Gascogne, Gros Manseng, Uby, IGP</i>	5€	19,5€	27€
<i>Côte de Gascogne, Colombard-sauvignon, Nova, IGP</i>	5€	19,5€	27€
BOURGOGNE :			
<i>Petit Chablis, Chardonnay, L'Eglantiere, AOC</i>	-	-	42€
<i>Pouilly fumé, Sauvignon blanc, Antoine Lafarge, AOP</i>	-	-	41€
CÔTES DU RHÔNE:			
<i>Crozes-Hermitage, Marsanne, Tardieu, Les Ramades, AOP</i>	-	-	44€

ROSÉS

MÉDITERRANÉE:

Le petit rosé bleu, Grenache Syrah, Maîtres vignerons de Saint-Tropez, IGP

12,5CL 50CL 75CL

4,5€ 18€ 25€

CÔTES DE PROVENCE :

Le rosé bleu, Grenache Cinsault, Maîtres vignerons de Saint-Tropez, AOP
M de Minuty, Grenache noir, Syrah, Cinsault, Moët Hennesy Diageo, AOP

6€ 23€ 32€
- - 42€

ROUGES

SUD-OUEST :

Côtes de Gascogne, Merlot Cabernet Sauvignon, Nova, IGP

12,5CL 50CL 75CL

5€ 19,5€ 27€

VALLÉE DE LA LOIRE:

Chinon, Cabernet Franc, Bureau, AOP

5€ 19,5€ 27€

BORDEAUX :

Côtes de Bourg, Merlot, Cabernet sauvignon, le ô de macô, AOP
Saint-Emilion, Merlot, Château Barberousse, AOP
Saint-Julien, Cabernet Sauvignon, Branaire-Ducru, AOP

5,4€ 21€ 29€
- - 39€
- - 62€

CÔTE DU RHÔNE :

Grignan-les-Adhémar, Grenache Syrah, Montine, AOP
Saint-Joseph Montine, Syrah
Châteauneuf-du-Pape, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Oratoire, AOP
Crozes-Hermitage, Syrah, Les Lauzieres, AOP

- - 30€
- - 49€
- - 67€
- - 44€

BEAUJOLAIS :

Brouilly, Gamay, Louis Tête, AOP

6€ 21€ 29€

EFFERVESCENTS

	12,5CL	75CL
<i>Vin Mousseux, Brut, VQM</i>	5,5€	27€
<i>Frission, Méthode traditionnelle, Vin Mousseux, <u>Coup de coeur</u></i>	6,5€	34€
<i>Charles mignon, AOP, Brut, Premier cru</i>	9,5€	65€
<i>Moët & Chandon Impérial, AOP, Brut</i>	-	90€

LES PLANCHES

PLANCHE TERRE : 19€

*Andouille de
Guéméné, chorizo,
Jambon sec
Rosette*

PLANCHE DE LA MER: 24€

*8 Crevettes roses
4 Huîtres
Rillettes de sardine
Cromesquis de poisson*

POKE BOWLS

-Poké poulet croustillant 19€

-Poké saumon fumé 19.90€

-Poké Falafel 18.50€

** graine de sarrasin, choux
rouge, carotte, guacamole, concombre, ananas
mangue, graine de sésame, coriandre, sauce
soja, menthe*

LES ENTRÉES

**-Huîtres x6 : 12€
x9 : 17€
x12: 21€**

-Bulots mayonnaise 400g: 14€

-Buisson de crevettes roses 200g : 12€

-Cromesquis de poisson sauce tartare : 9€

-Rillettes de sardine: 7.50€

-Carpaccio de bœuf: 12.50€
*Betteraves, pignons de pin, pesto, parmesan
roquette, crème balsamique.*

-Tartare de Thon : 13€
Fruits exotiques, crème d'avocat, baies roses

-Tartine pesto de tomate, burrata: 12€
*Roquette, pois gourmand, pickels de choux rouge
crème balsamique*

-Foie gras de canard: 16.50€
Chutney d'oignon, toasts

SALADES

La César 19.50€
*Poulet croustillant, tomate, concombre, poitrine fumée,
œuf dur, parmesan, croûtons, sauce César.*

L'océane 19.50€
*Salade, saumon fumée, tomate, concombre, crevettes
roses, mayonnaise maison
(+4 st Jacques + 6€)*

La chèvre chaud 17.50€
*Salade, toasts de chèvre miel, jambon de montagne
, tomate, concombre, oignon rouge, noix, crème
balsamique*

PIZZAS

LA MARGHERITA 9€

Tomate,mozzarella,huile d'olive au basilic

LA REINE 12€

Tomate,mozzarella,jambon blanc,champignon,origan

LA VEGETARIENNE 13€

Tomate,mozzarella,poivron,champignon,oignon rouge,artichaut

LA CHEVRE MIEL 13.50€

Tomate,mozzarella,oignon rouge,chèvre,miel,roquette

LA 4 FROMAGES 15€

Tomate,mozzarella,chèvre,bleu,reblochon

LA SAVOYARDE 15€

Crème,mozzarella,pomme de terre,oignon rouge,lardon,reblochon

L'ITALIENNE 15€

*Tomate,mozzarella,jambon de montagne,parmesan,roquette,
crème balsamique*

L'ORIENTALE 15€

Tomate,mozzarella,poivron,merguez,chorizo

POULET CURRY 15€

Crème au curry,mozzarella,poulet curry,poivron,oignon rouge

BURGERS

**supplément Burrata : 5€*

cheesy : 17.50€

Steak, cheddar, cornichon,salade,tomate,sauce burger

Yar-Yar : 18.50€

Poulet croustillant,cheddar,bacon,salade,tomate,sauce tartare

Ty-Fanch : 19.90€

*Steak,tomme catalane,oignon confit,bacon, cornichon, salade,tomate , sauce
burger.*

-Supp steak: 5€

-Option végété: galette de falafel

Pain de la boulangerie "Tartapin"

-St-Alban.

MENU 29 €

ENTRÉE

-2 crevettes, 2 huîtres, 2 bulots

-Cromesquis de poisson

-Assiette de charcuterie

PLAT

-Brochette de poulet

- Moule au choix (selon saison)

-Tartare de boeuf

-Fish'n'chips

DESSERT

-Salade de fruits

-Kouign Amann

Coulis caramel au beurre salé

*-2 boules de glace
au choix*

-Nougât glacé

MENU 42 €

ENTRÉE

-Carpaccio de bœuf

-Tartare de thon

-Huîtres x 6

PLAT

-Brochette au choix

(la St Jacques +4€)

-Pavé de Cabillaud

-Noix de St Jacques snackées

DESSERT

-Dessert au choix

-Coupe de glace au choix

MENU ENFANT 9€

Moules frites

ou

Steak haché frites

ou

Nuggets frites

1 boule de glace ou compote de pomme à boire

NOS BROCHETTES GÉANTES: (sauce au choix)

-BROCHETTE DE POULET, SAUCE CURRY/COCO , frites : 20.50€

-BROCHETTE DE BŒUF (300g) , frites : 24€

-BROCHETTE DE CANARD ET FIGUE , écrasé de pomme de terre : 23.50€

-BROCHETTE BZH (lard, andouillette de Dinan) , frites : 23€

-BROCHETTE DE GAMBAS PERSILLÉE , riz : 21.5€

-BROCHETTE DE SAUMON ET CHORIZO , légumes du moment: 23.50€

-BROCHETTE DE SAINT JACQUES (180g) , écrasé de pomme de terre: 29€

NOS PLATS

PAVÉ DE CABILLAUD ET SON AÏOLI : 23.50€

Pomme de terre vapeur et salade

NOIX DE ST-JACQUES SNACKÉES : 23.50€

*Purée du moment, légumes, sauce vierge
(+andouille de Guéméné+3€)*

FISH'N'CHIPS : 19€

Frites, sauce tartare

ENTRECÔTE VF (300g): 28€

Frites, salade

TARTARE DE BŒUF : 19.90€

Frites, salade

Moules (suivant saison)

-Moules marinière: 14€

-Moules à la crème: 15.50€

-Moules bretonne: 17€

-Moules au bleu: 17€

-Moules au curry: 16.50€

Supplément sauce

Bleu d'Auvergne,
poivre,
béarnaise, curry,
moutarde, vierge,
estragon

1,50 €

DESSERTS

Nougât glacé: 8.5€
Coulis fruits rouges

Kouign-Amann, glace vanille: 9€
coulis caramel au beurre salé

Tarte chocolat, caramel, éclat d'amande grillée 9€

Le Crèmeux citron: 9€
Gelée de basilic, biscuit citron pavot, crumble

Cheesecake vanille: 9€
Base croquant chocolat, croustillant praliné

CAFÉ GOURMAND DE L'ATELIER: 9,90€

SALADE DE FRUITS FRAIS : 8€

GLACES & SORBETS

1 BOULE 3 €

2 BOULES 5,8 €

3 BOULES 8,2 €

Glaces : Vanille, caramel beurre salé, chocolat, menthe-chocolat, yogourt, antillaise (rhum-raisin), cerise (amaréna), noix de coco, café, palet breton, pistache, spéculoos, stracciatella

Sorbets : Fraise, framboise, cassis, citron vert, passion, mangue, pêche de vigne, ananas.

Suppléments : chantilly, sauce chocolat, caramel, coulis fruits rouges : 1,5 €
Glacier - "ERIC ELIEN"

NOS COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE 8€
2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS 8€
2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 8€
2 boules café, coulis café, chantilly

COUPE COOKIE CARAMEL 9€
2 boules vanille, éclats de cookie maison, coulis caramel beurre salé, chantilly

COUPE BROWNIE 9€
1 boule vanille, 1 boule chocolat, biscuit brownie maison, sauce chocolat, chantilly

COUPE POIRE BELLE-HÉLÈNE 9€
2 boules vanille, poire, sauce chocolat, chantilly

LA BANANA 9 €
1 boule vanille, 1 boule coco, banane fruit, sauce chocolat, chantilly

TATIN 9 €
2 boules vanille, coulis caramel, pomme caramélisée, chantilly, feuilletés caramélisés

LA SPÉCULOOS 9 €
1 boule yogourt fermier bio, 2 boules spéculoos, coulis de spéculoos, chantilly, brisures de spéculoos

LA DAIM 9€
1 boule stracciatella, 1 boule vanille, coulis de caramel, éclat de daim, chantilly

ROUGE D'AMOUR 9.5 €
1 boule vanille, 1 boule framboise, 1 boule cassis, coulis fruits rouges, chantilly

NOS COUPES ALCOOLISÉES

COLONEL 9 €
2 boules citron vert, 4 cl de vodka

AFTER EIGHT 9 €
2 boules menthe-chocolat, 4 cl de peppermint

LA PINA COLADA 14€
Ananas givré, 1boule coco, 1boule ananas, 4cl rhum havana, émulsion piña colada.