

Nos Apéritifs

MARSALA AUX AMANDES	6 cl	4.10
PORTO Rouge ou Blanc	6 cl	3.70
MARTINI Rouge ou Blanc	6 cl	4.50
KIR VIN BLANC (Cassis, Mûre ou Pêche)	10 cl	3.20
KIR BRETON (Cassis, Mûre ou Pêche)	10 cl	3.20
PROSECCO (Pétillant Italien)	10 cl	4.50
KIR ITALIEN (Prosecco, Crème Amarena)	12 cl	5.10
RICARD	2 cl	3.60
WHISKY Clan Campbell	4 cl	5.50
WHISKY Jack Daniel's	4 cl	7.10
WHISKY BRETON Eddu	4 cl	8.10
WHISKY Coca	15 cl	7.30
VODKA ou GIN TONIC	15 cl	7.30
AMERICANO Maison	20 cl	8.10
SPRITZ	20 cl	8.10

Nos Bières

MORETTI Pression	25 cl	3.50
« «	50 cl	6.50
PICON BIÈRE Pression	25 cl	4.50
AFFLIGEM Pression	25 cl	4.80
« «	50 cl	9.00
SANS ALCOOL Bouteille	30 cl	3.50
BIÈRES MORGANE Bouteille		
Blanche, Blonde ou Ambrée.	33 cl	5.10

Nos Boissons Fraîches

MOBU-MOGU	32 cl	3.50
GRANINI (Pomme, Orange, Tomate, Abricot)	25 cl	3.50
COCA Cola	33 cl	3.50
COCA Cola Zéro	33 cl	3.50
ICE TEA	33 cl	3.50
SCHWEPPRES AGRUM	33 cl	3.50
ORANGINA	33 cl	3.50
PERRIER	33 cl	3.50
SIROP à l'EAU	25 cl	2.50
DIABOLO	25 cl	3.00
SUPPLEMENT SIROP		0.50
(Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Cerise, Pêche, Banane-Kiwi)		
PLANCOET Eau Plate ou Gazeuse	50 cl	4,10
« «	100 cl	5.10

Nos Pizzas

Notre pâte à pizza est faite maison avec de la farine locale provenant du Moulin de Roudun à Poligné

BASE TOMATE : Sauce Tomate, Mozzarella

Margherita : Base + Origan	8.30
Reine : Base + Jambon Blanc, Champignons, Origan	9.70
Sébastieno : Base + Champignons, Cœurs d'Artichauts, Noix de St Jacques*, Tranches de Lard, Persillade, Mesclun	16.50
Végétarienne : Base + Champignons, Tomates Fraîches, Poivrons, Oignons	11.10
Fromagère : Base + Reblochon, Chèvre, Gorgonzola	12.50
Chevrette : Base + Speck, Chèvre, Miel, Mesclun	14.10
Corse : Base + Coppa, Fromage de Brebis, Basilic	14.50
Franc-Comtoise : Base + Saucisse Fumée, Pommes de Terre, Comté, Crème	14.40
Napolitaine : Base + Anchois, Câpres, Olives Noires, Origan	12.10
Bolognaise : Base + Bœuf Haché*, Oignons, Origan	12.50
Orientale : Base + Merguez, Poivrons, Olives Noires, Jaune d'œuf	12.50
Calzone (Soufflée) Base + Jambon Blanc, Champignons, Œuf, Origan	12.10
Romisa : Base + Bacon, Chorizo, Poivrons, Oignons, Jaune d'œuf, Origan	13.90

Menu Bambino (jusqu'à 12 ans) 10.50 €

Pizza « Lapin » (sauce tomate, mozzarella, jambon)

1 boule de glace ou Mousse au Chocolat
1 Verre de Cola ou Jus d'Orange ou Jus d'Ananas ou Sirop
ou Diabolo ou CapriSun

* Ces ingrédients sont surgelés

BASE CRÈME : Crème Fraîche, Mozzarella

Gorgon de Pere : Base + Poires, Gorgonzola, Magrets Fumés, Tomates Confites, Noix, Mesclun	15.30
Antillaise : Base + Poulet au Curry, Poivrons, Ananas	12.10
Campagnarde : Base + Oignons, Jambon Blanc, Pommes de Terre	11.10
Nordique : Base + Saumon Fumé, Ciboulette, Citron	15.10
Normande : Base + Andouille, Camembert, Pommes Fruits, Oignons	15.10
Savoyarde : Base + Oignons, Lardons, Pommes de Terre, Reblochon	13.50
Merveilleuse : Base + Fondue de Poireaux, Noix de St-Jacques*, Saumon Fumé, Persillade, Citron	17.30
Gourmande (Soufflée) : Base + Jambon Blanc, Lardons, Champignons, 2 Jaunes d'œuf, Origan	14.10
Bourgcomptoise : Base + Lardons, Pommes Fruits, Magrets Fumés, Noix, Persillade	15.90
Paysanne : Base + Poulet Grillé, Champignons, Oignons Rouges, Poivrons, Morbier, Roquette	14.50

LES SPECIALES :

Madras (Pâte au Curry) : Sauce Curry, Mozza, Poulet Croustillant, Poivrons, Oignons Rouges, Spianatta, Cheddar, Tomates Confites	14.70
Barba E Carne : Sauce Béarnaise, Mozza, Boeuf Haché, Poivrons, Oignons Rouges, Olives, Comté	13.90
Kebab : Base Sauce Pitta, Mozza Viande de Kebab, Tomates, Oignons	12.90
So British : Base + Sauce Barbecue, Bacon, Cheddar, Oignons Frits, Oeuf au Plat	13.90
Supplément par ingrédient simple	1.50
Supplément Saumon Fumé, Coppa, Magrets Fumés, Jambon de Pays, Andouille	3.00
Supplément Noix de Saint-Jacques, Foie Gras	5.00

Nos Coupes Glacées

*(Les glaces et sorbets sont fabriqués par un Artisan-Glacier,
le chocolat chaud, le caramel et la chantilly sont faits Maison)*

Tutti Frutti : 1 boule Citron, 1 boule Passion, 1 boule Framboise, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly	7.80
Snickers : 1 boule Vanille, 1 boule Caramel, Sauce Chocolat, Cacahuètes, Chantilly, Caramel	7.80
Bounty : 2 boules Coco, Sauce Chocolat, Chantilly, Noix de Coco Râpée	7.80
Coupe Bretonne : 2 boules Caramel Beurre Salé, Caramel, Chantilly	7.80
Coupe Amarena : 2 boules Vanille, Cerises Amarena, Chantilly	7.80
Dame blanche : 2 boules Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly	7.80
Café Liégeois : 1 boule Café, 1 boule Vanille, Café Espresso, Chantilly	7.80
Chocolat Liégeois : 1 boule Chocolat, 1 boule Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly	7.80

Coupes avec Alcool :

Coupe Colonel : 2 boules Citron Vert, Vodka	8.10
Coupe After-Eight : 2 boules Menthe-Chocolat, Sauce Chocolat, Get 27, Chantilly	8.30
Coupe 1 Boule (Glace ou Sorbet au choix)	3.10
Coupe 2 Boules	5.10
Coupe 3 Boules	6.90
Supplément Chantilly	2.00
Supplément Sauce	1.00

Nos Parfums :

Glace : Vanille, Chocolat, Café, Caramel au Beurre Salé, Menthe-Chocolat, Pistache, Fraise

Sorbet : Citron Vert, Passion, Noix de Coco, Cassis, Framboise

Nos Desserts Maison

Panna Cotta Sauce au Choix (Chocolat, Caramel ou Fruits Rouges)	6.10
Mousse au chocolat	6.30
Moelleux au Chocolat et sa boule de Glace Vanille	6.50
Tiramisu	6.30
Crème Brûlée	6.90
Café Gourmand	7.50
Thé (ou Tisane) Gourmand	8.10



<u><i>Boissons Chaudes</i></u>	
Expresso	2.00
Double Espresso	3.80
Décaféiné	2.20
Café Crème	2.30
Café Viennois (avec Chantilly)	3.30
Thé ou Infusion DAMMANN	3.90
Thé Vert : Nature ou Menthe	
Thé Noir : Earl Grey ou Fruits Rouges	
Infusion : Verveine ou Tisane du Berger	

<u><i>Digestifs</i></u>	
4 cl	5.00
*Cognac	*Bailey's
*Cognac Amandes	*Menthe Pastille
*Calvados	*Get 27
*Poire Williams	
—	
A l'Italienne	
*Grappa	4cl 5.00
Pour les Connaisseurs	
* Diplomatico	4cl 6.50