

BURGERS

Allergènes : Voir tableau affiché à l'accueil

CHOIX DU PAIN

Bun : Pain Burger boulanger

Kouign au Sarrasin : Inspiré par le Pays Bigouden, ce « pancake salé » extra moelleux est fabriqué chaque jour au restaurant à partir de farines de sarrasin et froment BIO, de bons œufs, du lait de la ferme, et de levure.

ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos burgers sont servis à l'assiette accompagnés de frites maison et d'une salade de saison.



LE BREIZH CLASSIC 16,90 €

Steak  haché maison 130g (origine Bretagne), Poitrine de porc boucanée, Curé Nantais, Oignons de Roscoff, Tomates*, Salade, Sauce burger maison

LE BREIZH PEPPER 16,90 €

Steak  haché maison 130g (origine Bretagne), Poitrine de porc boucanée, Curé Nantais, Oignons frits, Tomates*, Salade, Sauce au poivre vert maison



LE BLEU 17,90 €

Steak  haché maison 130g (origine Bretagne), Fromage Bleu de Rezé, Oignons de Roscoff, Tomates*, Salade, Sauce tartare maison

L'ANDOUILLE 17,90 €

Steak  haché maison 130g (origine Bretagne), Andouille boucanée aux algues, Tome de Guérande, Oignons de Roscoff, Tomates*, Salade, Sauce moutarde à l'ancienne maison

LE GUÉRANDAIS 17,90 € (Disponible d'Avril à Octobre)

Steak  haché maison 130g (origine Bretagne), Chèvre frais de Saint-Lyphard, Pomme, Miel, Oignons de Roscoff, Tomates*, Salade, Sauce tartare maison

L'ARGOAT 16,90 €

Galettes aux champignons et protéine de soja français , Curé Nantais, Râpé de légumes, Oignons de Roscoff, Tomates*, Salade, Sauce burger maison

L'ORIENT 16,90 €

Emincés de poulet fermier jaune mariné à la Thai, Râpé de légumes, Oignons de Roscoff, Tomates*, Salade, Sauce curry et coriandre maison

LE PULLED PORK 18,90 €

Effloché de porc cuit 12h aux épices et à la texane (160g), Râpé de légumes, Oignons de Roscoff, Sauce moutarde à l'ancienne maison

OPTION DOUBLE STEAK : +4 €

Soyez sympa avec la cuisine. Les changements d'ingrédients affectent leur travail et la qualité du service. Le restaurant se réserve le droit de facturer un supplément (4€) ou de refuser toute modification. Merci de votre compréhension.

ENFANTS (- 12 ans)

LE TI KORRIGAN

Pain burger au choix (classique ou Kouign au sarrasin), Steak  haché maison 130g (origine Bretagne), Curé Nantais, Sauce ketchup **12 €**

LE STEAK - FRITES

Steak  haché maison 130g (origine Bretagne) - Frites **10 €**

 **OPTION**
Steak Végétal
+1 €



* Tomates fraîches en saison
Tomates marinées hors saison.

GRIGNOTAGES



PLANCHE DE FROMAGES 	10 €
PLANCHE CHARCUTIÈRE	9 €
Charcuterie artisanale	
PLANCHE MIXTE	9 €
Charcuterie artisanale & sélection de Fromages	
MINI FARS (x 4) au Chorizo et au Chèvre	7 €
STICK DE CURÉ NANTAIS panés (x3) 	8 €
RILLETTES DE MAQUEREAUX	8 €
à la Moutarde à l'ancienne et au Curry	
TARTINADE	7 €
Tomato/Chèvre  ou Chorizo (Produit « Bretagne Apéritif Club »)	
SAUCISSON SEC DE BRETAGNE	6 €
(Nature ou Piment d'Espelette)	
FRITES	5 €
Portion de 130g	
SALADE VERTE	5 €

Desserts

DESSERTS DU MOMENT

Voir ardoise

GLACE FERMIERE



« Le Verger Perdu » 
Caramel, Vanille,
Fraise ou Citron
(pot de 120 mL)

6 €



BOISSONS CHAUDES

Café, Déca

2,50 € (avec lait : + 0,20 €)
(allongé : + 0,20 €)



Double

3,70 € (avec lait : + 0,20 €)
(allongé : + 0,20 €)

Cappuccino

4,20 €

Chocolat Chaud

4,90 €

Thé DAMMANN

Thé vert menthe, Thé vert jasmin,
Ceylan, Fruits rouges,
Caramel beurre salé
3,50 €

Tisane DAMMANN

Camomille, Verveine, Menthe poivrée
3,50 €

Supplément chantilly : 1,50 €

DIGESTIFS

Rhums Arrangés 4cl 5,00 €

Citron vert/gingembre,
Pomme/cannelle, Ananas/vanille,
Coco, Passion

Lambig 4cl 5,50 €

Eau-de-vie de Cidre

Eau de Vie de Poire 4cl 5,50 €

Menthe Pastille 4cl 5,50 €

Hydromel 6cl 5,50 €

Limoncello 4cl 5,50 €

Armagnac 4cl 5,50 €

COCKTAILS



Mojito 9,00 €

Rhum blanc, Eau gazeuse, Sucre de canne, Menthe fraîche, Citron vert

Mojito Fruits +1 €

Purée de Fraise ou Purée de Passion

Fraisqu'île de Guérande 9,00 €

Vodka, Purée de Fraise, Tonic, Menthe fraîche

Moscow Mule 9,00 €

Vodka, Ginger beer, Citron vert

Spritz Classic 7,00 €

Apérol, Breizh'bulle, Orange fraîche, Eau gazeuse

Spritz Breton 7,00 €

Liqueur au rhum et pamplemousse St-Malo
Spritz, Cidre  Le Terroir, Orange fraîche

Saint-Malo Spritz 7,00 €

Liqueur au rhum et pamplemousse St-Malo
Spritz, Breizh'bulle, Orange fraîche, Eau gazeuse

Saint-Germain Spritz 8,00 €

Liqueur de fleur de sureau Saint-Germain, Breizh'bulle, Citron jaune, Eau gazeuse

Yellow Spritz 7,00 €

Limoncello, Breizh'bulle, Citron jaune, Sirop de canne, Eau gazeuse

Caipirinha 7,00 €

Cachaça, Sucre de canne, Citron vert

Ti Punch 7,00 €

Rhum blanc, Sirop de canne, Citron vert

APÉRITIFS

Kir 12cl 5,50 €

Mûre, Cassis, Pêche, Framboise

Kir Pétillant 12cl 5,90 €

Mûre, Cassis, Pêche, Framboise

Kir Breton 12cl 3,90 €

Mûre, Cassis, Pêche, Framboise

Martini blanco / rosso 6cl 3,90 €

Ricard 4cl 5,70 €

Brastis 4cl 5,70 €

Pastis Breton

Whisky Breton 4cl 5,70 €

Eddu Brocéliande

Gin Tonic 25cl 7,00 €

COCKTAILS *sans alcool*

Virgin Mojito 7,00 €

Eau gazeuse, Sucre de canne, Menthe fraîche, Citron vert

Virgin Mojito Fruits +1 €

Purée de Fraise ou Passion

Virgin Fraisqu'île de Guérande 7,00 €

Purée de Fraise, Tonic, Menthe fraîche

La William 8,00 €

Purée de poire William, Miel, Citron vert, Tonic, Romarin

Aka Midori 8,00 €

Purée de Fraise, Citron vert, Sirop de thé Matcha, Eau gazeuse



VINS



Vins Blancs

	12 cL	75 cL
« Prends pas le Melon ».....	5,00 €....	25,00 €
Muscadet AOP		
« Dis-moi oui »	6,00 €....	30,00 €
Val de Loire - Chenin blanc		
Domaine JP Godinat	6,00 €....	30,00 €
Quincy - Sauvignon blanc		
Domaine de Bois Mozé.....	5,00 €....	25,00 €
Coteaux de l'Aubance AOP		
Chardonnay Ropiteau	5,00 €....	25,00 €

Vins Rouges

« Ô de Terre » Domaine De Fonjoya.....	5,50 €....	28,00 €
Saint Guilhem du Désert 		
Le Fresne	5,50 €....	28,00 €
St Nicolas de Bourgueil		
Domaine Du Grand Chemin	5,50 €....	28,00 €
AOP d'Uzès 		
Château La Bretonnière	6,00 €....	30,00 €
Blaye Côtes de Bordeaux		

Vins Rosés

San Pieru	5,00 €....	25,00 €
IGP Corse		
Château Mentone	6,00 €....	30,00 €
Côtes de Provence 		

BOISSONS fraîches

Breizh Cola, Breizh Cola Zéro,
Breizh Tea, Limonade
33cL **3,80 €**

Orangina
25cL **3,80 €**

Ginger Beer La French
25cL **5,50 €**

ChariTea « Red » Rooibos Passion 
Max Havelar Commerce équitable
33cL **6 €**

ChariTea « Green » 
Thé vert Gingembre
Max Havelar Commerce équitable
33cL **6 €**

Sirop à l'Eau
Menthe, Grenadine, Fraise, Pêche,
Citron, Passion
25cL **2,80 €**

Diabolo (Limonade + Sirop)
Menthe, Grenadine, Fraise, Pêche,
Citron, Passion
25cL **3,50 €**

Jus de Fruits 
Orange, Pomme
25cL **5,50 €**

Plancoët Plate ou Gazeuse
50cL **3,00 €** 1L **5,60 €**

Plancoët Intense
33cL **3,30 €**



BIÈRES & CIDRES

Pression

Cidre Le Terroir  brut (au verre)
25cL **4,00 €** 50cL **7,50 €**

Blonde du Bouffay
25cL **4,00 €** 50cL **7,50 €**

Monaco / Panaché
25cL **4,20 €** 50cL **7,70 €**

Bouteille

Terenez Blanche 33cL **5,90 €**

Triple du Bouffay 33cL **5,90 €**

Ambrée du Bouffay 33cL **5,90 €**

Telenn Du - Bière au Sarrasin  33cL **5,90 €**

IPA Skumenn 33cL **6,90 €**

Bière Dremmwel  (sans alcool) 25cL **5,40 €**



NOS Fournisseurs LOCAUX



FARINES  **IGP BRETAGNE**

Minoterie Corouge (56)

VIANDES BOVINES  **100% BRETAGNE**

Monfort Viandes (56)

PRODUITS LAITIERS

Ferme du Grand Clos (44)



FROMAGES

La ferme des Prés Verts Guérande (44)

FROMAGES DE CHÈVRE

La ferme du bout du bois Nozay Guérande (44)

FRUITS ET LÉGUMES

Les Saveurs du Verger
Presqu'île de Guérande (44)

CHARCUTERIES ARTISANALES

Maison Bihoué (22)



CIDRES 

Cidrerie des Terroirs (56)

GLACES FERMÈRES 

Le Verger Perdu (56)



BURGER & SARRASIN

3 rue des Lauriers
44350 GUÉRENDE

02 40 11 13 11

Suivez-nous sur les réseaux !

