



## Les cocktails

**Gin & tonic** Plymouth gin, Schweppes tonic, une tranche de citron avec beaucoup des glaçons 8,50 €

**Suze & tonic** Apéritif Suze, Schweppes tonic, une tranche de citron avec beaucoup des glaçons 8 €

**Martini & tonic** Martini Bianco, Schweppes tonic, une tranche de citron avec beaucoup des glaçons 8 €

**Bloody Mary** Vodka, jus de citron et tomate, Worcester sauce, tabasco, poivre & sel de celeri et glace pilée 9,50 €

**Mojito** Menthe fraîche, rhum blanc, sucre cane, jus de citron vert et eau gazeuse avec glace pilée 9,50 €

**Tequila sunrise** Grenadine, tequila, jus d'orange pressé & glace pilée 9,50 €

**Spritz Italienne** Apérol, vin mousseux brut, eau gazeuse avec glace pilée et des tranches d'orange 8,50 €

**Margarita** Tequila, triple sec et jus de citron vert au shaker 9 €

**Espresso Martini** espresso sucré, Vodka et liqueur de café au shaker 9 €

*il est possible que les cocktails ne soient pas disponible...Mais demandez toujours !*



## Les boissons fraîches

**Les boissons maison** 5,50 €

**Tropical** Coulis de mangue, jus d'ananas et noix de coco sur glace pilée

**Limonade rose** Limonade, jus de canneberge et coulis de fraise.

**Fleur de sureau** Sirop de fleur de sureau, eau gazeuse sur glace pilée

**Orange** Jus d'orange pressé, coulis de mangue et eau gazeuse sur glace pilée

**Kombucha rose** Kombucha au citron-gingembre avec jus de canneberge, fraise & framboises 7,50 €

**Grenadine blush** Sirop de grenadine, l'eau plat et une nuage de jus d'orange pressé avec glace pilée 4 €

Schweppes tonic 25cl 3,80€

Breizh cola 33cl 4 €

Thé glacé 33cl 4€

Orangina 25cl 3,80 €

Limonade 33cl 4 €

Ginger beer 25cl 3,80 €

Sanpellegrino citron /orange 3,80 €

**Kombucha citron-gingembre bio**  
33cl kombucha est un thé fermenté et peut  
contenir des traces d'alcool 4,40 €

## Les jus et l'eau

Jus d'orange pressé 25cl 5,20 €

Jus de pomme Kerné 25cl 3,20 €

Nectar de pêche, poire, d'abricot,  
ananas, pamplemousse ou tomate  
20 cl 4 €

Jus de framboise & fraise bio  
25cl 4,40 €

Perrier 33cl 3,50 €

L'eau de Plancoët plat et fines  
bulles 1 litre 5,50 €

Citron pressé fait maison 3,50 €

Sirop de menthe, grenadine, citron  
ou citron vert avec l'eau 2,80 € ou  
limonade diablo 4,40€

## Les bières et le cidre

### En pression

Morgane bio blonde 5,5%

**Bretonne**

25 cl 4 € 50cl 8 €

Blanche Hermine white IPA

5,6 % **Bretonne**

25 cl 4,50 € 50cl 9 €

Panaché blonde avec 50% limonade  
3,80 €

Demandez pour un galopin 12,5 cl

## Les bouteilles de bière et de cidre

Cidre Kerné 4,5% 25cl 4 €

75cl 12 € **Bretonne**

**Pinte de Raz gamme** Bière bio  
**locale** et fabriquée à Pont-Croix  
33cl **Bretonne**

Choisissez dans cette liste

Blonde forte 10% 7 €

La Poivre blanche 7% 6 €

La Bière ambrée 5% 6 €

Bière blonde au miel 5% 6 €

IPA 7% 6 €

Guinness Export stout 8% 33cl 6,80€

Leffe blonde 0° alcool 25cl 3,80 €

## Apéro

**Bol d'olives** 3,50 € **Chips** 5 €

**Bol de houmous** fait maison servi  
avec du pain 6,80 €

**Fromage de chèvre local** avec pain,  
chutney de figues, pomme & noix 12 €

**Un saucisson** 7 €

**Mélange japonais** petit bol 2,50 €

**Pastis locale d'audierne** 6 €

**Ricard, Martini** bianco/rosso,

**Pineau des Charentes, vin de**

**Porto** blanc/rouge **Baileys** 5 cl

4,20€

**Whisky ou Rhum épicé** 5 cl 6 €

**Kir Breton** 11cl Cidre ou vin blanc à la  
crème de cassis ou pêche 4 €

## Les vins bio



**Tous des vins de nos deux vignobles sélectionnés sont disponibles au verre**

**12,5cl** le verre de vin bio blanc, rosé ou rouge **4 €**

Verre de vin mousseux brut bio  
**12,5cl 4,80 €** ou si vous ajoutez  
crème de cassis **5,20 €**



## Les bouteilles du vin bio 75cl

### *Blanc*

**Muscadet** 2021 12% Val de Loire, vin de fraîcheur, fruité et tonique, au nez d'agrumes bouche fraîche et perlante aux notes minérales 22 €

**Muscat & Viognier** 2021 13% En bouche, ce vin sec présente un bel équilibre allié à une agréable fraîcheur. La finale dévoile des notes de poire et de pêche blanche. Nez très aromatique 22€

## Rosé

**Mourvèdre & Syrah** 2021 12,5%  
Bouche ronde et gourmande  
accompagnée par une belle acidité 22 €

**Merlot & Cabernet Sauvignon**  
2021 13% Bouche suave, fruitée et  
légèrement épicée. Finale fraîche et vive  
22 €

## Mousseux

Val de Loire méthode traditionnelle  
cuvée Scintilla extra brut **Folle**  
**Blanche & Chardonnay** 12%  
Vin délicat et festif dont les fines bulles  
libèrent des arômes de fleurs, de fruits  
blancs 25 €

**Champagne** Jacquart Mosaïque  
Brut 75cl 12,5% 38 € (pas bio)

## Rouge

**Cabernet Franc** 2021 Val de Loire  
12% Cassis, mûres, cerises, pruneaux.  
Notes épicées et fumées. Bouche  
caractéristique ample, structurée et  
tannique 22 €

**Syrah & Grenache** 2021 12,5%  
Bouche agréablement fruitée avec de  
légères notes d'épices. Vin rond et  
gourmand 22 €

## Les thés

**CLIPPER®**  
NATURAL, FAIR & DELICIOUS®

**Théière** 2 tasses **4 €** 4 tasses **7,80 €**

THÉ NOIR ENGLISH BREAKFAST

THÉ NOIR JARDIN D'ORIENT

THÉ NOIR PETROUCHKA

THÉ EARL GREY

THÉ LAPSANG SOUCHONG

THÉ BLANC ORANGE

THÉ VERT MANGUE

THÉ VERT

MENTHE POIVRE

FRAISE ET FLEUR DE SUREAU

CAMOMILLE PÊCHE

GINGEMBRE, CITRON ET POIVRE

DIGESTION MENTHES & FENOUIL

VERVEINE AGRUMES

ROOIBOS TEA

**Tisane locale** de CHANVRE, ORANGE &  
HIBISCUS 4,80€ petite 9,40 € grande



## Les boissons chaudes



Chocolat chaud 4 €

Chocolat chaud viennois servi avec  
crème fouettée 5 €

Chocolat chaud & curcuma 4,80 €  
Chocolat chaud avec l'épice curcuma

Chai thé latté thé noir épicé au lait  
sucré fait maison 5,50 €

**lait végétal disponible**

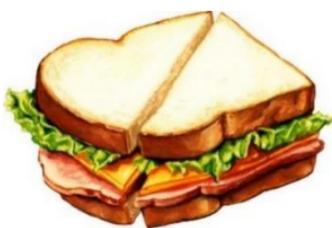


Yannoh chicorée sans caféine  
3,20 € avec lait chaud + 0,50 €

Citron pressé eau chaude, jus de  
citron et miel 4,20 € Grog citron  
pressé servi avec 4 cl de rhum 6,50 €

Jus de pomme chaud aux épices  
recette fait maison 4,80 €





## **Les sandwiches** 7,90 €

**Thon** Beurre, thon mayo, tomate et salade

**Poulet Cajun** Beurre, filet de poulet Breton cuit épicé, tomate, salade et mayo

**Jambon** Beurre, jambon Breton, tomate, salade, moutarde et mayo

**Fromage** Beurre, cheddar, tomate, salade, mayo et chutney de figes

**Houmous** Beurre, houmous fait maison, betterave, carotte et cornichons



## **La salade** du jour

Regardez les choix au bar, en vitrine..

**Une portion au choix** 4 €

**Assiette de salade mixte** 12 €

**En supplément** À côté de la salade mixte : houmous ou une tranche de jambon Breton 3,80 €

Poulet cajun, fromage de chèvre local, fromage halloumi grillé, thon mayo ou un œuf au plat & toast 4,50 €



## Les Croques

**Croque Mr** pain grillé au jambon Breton et emmental 7 €

**Croque Mme** Croque Mr garni d'un œuf au plat bio 9 €

**Croque Végé** pain grillé au légumes rôtis (un peu épicé) et cheddar 7,50 €

**Croque Végé Mme** Croque végétarien garni d'un œuf au plat bio 9,50 €

**Croque Italien** courgettes, pesto (contient des noix !) mozzarella et tomates 7,50 €

**Croque Italienne Mme** Croque Italienne garni d'un œuf au plat 9,50 €

**Croque Saumon** pain grillé au courgettes rôtis, cheddar, aneth et saumon fumé 10,50 €

**Croque Saumon Mme** croque saumon garni d'un œuf au plat bio 12,50 €

Assiette de **salade verte & vinaigrette** 4 €

sur le côté **Heinz Beanz** chauffée 4 €



## **Brunch**

**servi partir de 10h - 11h30**

**Croissant salé** tomate, courgette rôtie et cheddar ou jambon et emmental chauffé au four 6,50 € + un œuf 2 €

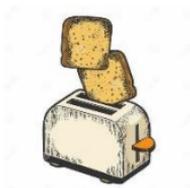
**Œufs au plat sur pain grillé beurré** 7,20 € tous nos œufs sont local et bio

**Œufs au plat & saumon fumé** 12 € servi avec de la salade verte

**Heinz Beanz on toast** Haricots blancs à la tomate, sur du pain grillé beurré. 6,50 € + un œuf 2 €

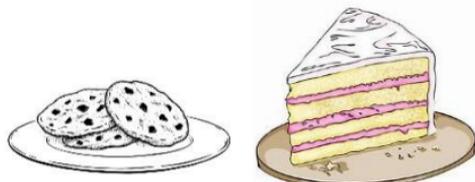
**Croissant & confiture** 2,20 €

**Porridge** avec sucre & lait 6,50 €



**Pain grillé** deux tranches avec le beurre et la confiture 3,50 €

## Les desserts



**Les gâteaux** nombreux choix en vitrine + crème chantilly 1 €

**Brioche à la cannelle** deux tranches de brioche servies chaudes, cannelle et sucre grillé 4,20 €

**Crème Glaces** vanille, saveur fraise, caramel beurre salé ou chocolat **une boule** 2,50 € en supplément crème chantilly 1 €

**L'affogato** un café ristretto sous une boule de glace vanille 4,50 €

**Banana Split** une banane servie avec glaces vanille, fraise et chocolat, crème chantilly, sauce au chocolat et des confettis 9,50 €



# Menu

## **Bienvenue au Café du Marché**

**Café, bar & bistro**

**2 Rue Danton 29770 Audierne**

**Pour réserver une table**

**09 85 14 34 00**



**Mardi à Samedi 10h à 18h**

**sauf le Mercredi 10h à 15h**

**Brunch servi partir de 10h-11h30**

**Déjeuner servi partir de 12h -16h**

**Sauf mercredi 12h-14h**

**Prenez place, nous sommes ici pour  
vous servir, le paiement se fait au  
comptoir.**

**Si vous avez des allergies,  
demandez-nous des conseils sur  
nos préparations culinaires.**

**Bon appétit & yec'hed mat**

## Les cafés



- Espresso ou ristretto.....2 €**  
**allongé.....2 €**
- Double espresso.....3,80 €**
- Allongé crème.....2,60 €**
- Décaféiné espresso..... 2,20 €**  
**Decaf allongé 2,20€ crème.. 2,80 €**
- Café Americano.....3,20 €**
- CAFÉ NOISETTE.....2,30 €**  
espresso avec un nuage de lait mousseux
- CAPPUCCINO.....4 €**  
un espresso et de la mousse de lait chaud
- CAPPUCCINO VIENNOIS.....5 €**  
un cappuccino avec de la crème fouettée
- FLAT WHITE double esp cappuccino**  
**.....4,80 €**
- GRAND CRÈME..... 3,80 €**  
un espresso, lait, nuage de lait chaud  
moins mousseux.
- CAFÉ LATTÉ.....3,80 €**  
espresso et plus du lait chaud mousseux
- CAFÉ MOCCA.....5 €**  
un espresso avec chocolat chaud
- CAFÉ FRAPPÉ GLACÉ.....5,50 €**  
dbl espresso et plus du lait mousseux  
glacé
- IRISH COFFEE.....8,50 €**  
Allongé, 5 cl de whisky, sucre de canne et  
la crème fouettée

**lait végétal disponible**

