



Boissons

Apéritifs

Kir cassis, mûre, pêche, framboise (12 cl)	3,20 €
Kir italien maison (12 cl).....	3,80 €
sirop cerise, cerise, moscato	
Kir pétillant maison (12 cl).....	3,80 €
cassis, mûre, pêche,	
Rosé pamplemousse (12 cl)	3,20 €
Suze (5 cl)	3,90 €
Marsala amandes (4 cl)	3,90 €
Whisky (4 cl)	5,50 €
Bourbon (4 cl)	5,50 €
Chivas (4 cl)	6,50 €
Martini rouge, blanc (5 cl)	3,90 €
Porto rouge, blanc (5 cl)	3,70 €
Ricard, Pastis (2 cl)	3,20 €
Palermo (sans alcool)	2,50 €

Cocktails sans alcool 6,00 €

Rialto

Jus d'orange, jus d'ananas, grenadine, glace

Pinocchio

Kiwi, pomme verte, banane, orange, glace

Mama mia

Mangue, fruits de la passion, pamplemousse, orange

Virgin Mojito

Pulco coitron, menthe, limonade

Cocktails 7,00 €

Americano

Martini rouge, blanc, campari, jus d'orange

Tequila Sunrise

Tequila, jus d'orange, grenadine, glace

Enzo Martini blanc, apérol, jus d'orange, glace

Mojito Rhum, citron vert, menthe, perrier

Sprit Apérol Apérol, Prosecco, Perrier

Vins pétillants

Moscato (75 cl)	20,00 €
Prosecco (75 cl).....	23,00 €
Champagne (75 cl).....	45,00 €

Vins italiens

Rosé	37,5 cl	75 cl
Bardolino rosé (DOC).....	10,50 €	19,90 €
Rouge	37,5 cl	75 cl
Bardolino rouge (DOC)....	11,50 €	19,90 €
Chianti rouge (DOC).....	13,00 €	21,50 €
Valpolicella rouge (DOC)	21,50 €	
Barolo (DOCG) Maison Prunotto Antinouri.....	48,50 €	

Vins français

Rouge	37,5 cl	75 cl
Côtes du Rhône	13,00 €	21,00 €
(AOC) (Gentilhomme)		
Bordeaux (AOP).....	12,50 €	20,50 €
(AOP) (Le Grand Humeau)		
Saumur champigny ..	15,00 €	25,00 €
(AOC) (Les Longes)		
Brouilly (AOP) (Louis Tête).....	29,00 €	
Rosé (AOC).....	37,5 cl	75 cl
Provence (Terres Nobles)	13,00 €	21,00 €
Vin de Loire (Cheverny) ..	13,00 €	21,00 €
Cabernet d'anjou (Guy Soyet).....	20,00 €	

Blanc	Le verre 14 cl	75 cl
Chardonnay	3,60 €	18,00 €
(Les Hauts de Gaisselinière)		
Côtes de Bergerac	3,60 €	18,00 €
(Trésor)		
Coteaux du Layon	3,80 €	21,00 €
(Domaine de la Motte)		

Pichets et au verre

Vin de pays	25 cl	50 cl	Verre (14cl)
Blanc	4,80 €	8,50 €	3,20 €
Rosé	4,80 €	8,50 €	3,20 €
Rouge	4,80 €	8,50 €	3,20 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



Cafeteria

Eaux minérales	50 cl	1 l
Plancoët plate	3,00 €	4,00 €
Plancoët bulles	3,20 €	4,30 €
San Pellegrino	3,50 €	4,50 €
Badoit	3,50 €	4,50 €
Perrier (33 cl)	3,00 €	

Bières

Pression Jupiler (25 cl).....	3,00 €
Pression Leffe (25 cl).....	3,70 €
Tourtelle (Bière sans alcool)	3,00 €
Bière italienne (33 cl)	4,80 €
Heineken (25 cl)	3,90 €
Blanche Hermine (33 cl).....	4,80 €
Desperados (33 cl)	4,50 €
Pinte Jupiler (50 cl).....	5,80 €
Pinte Leffe (50 cl)	7,00 €

Cidre (brut)	33 cl	75 cl
Val de Rance	3,50 €	9,00 €

Sodas-Jus de fruits

Coca-cola (33 cl), orangina (25 cl)	3,20 €
Schweppes agrumes (25 cl).....	3,20 €
Thé glacé (25 cl)	3,00 €
Jus de fruits :	3,00 €
orange, ananas, poire, pomme et tomate	
Diabolo :	2,50 €

Boissons chaudes

Café	1,60 €
Cappuccino	3,20 €
Déca	1,60 €
Thé	2,60 €
Irish coffee	7,00 €

Digestifs

Cognac (3 cl)	5,00 €
Calvados (3 cl)	5,00 €
Armagnac (3 cl)	5,00 €
Crème de Whisky (4 cl)	5,00 €
Alcool de poire (3 cl)	5,00 €
Grand marnier (3 cl)	4,80 €
Peppermint (3 cl)	4,60 €
Get 31 (3 cl)	4,60 €
Manzana (3 cl)	4,60 €
Limoncello (3 cl)	4,20 €
Amaretto (3 cl)	4,20 €



Antipasti

Soupe de poisson	9,00 €
Assiette de saumon fumé maison (Ecosse)	13,00 €
Assiette Italienne coppa, jambon cru, pomme granny, copeaux de parmesan, tomates confites	13,00 €
Assiette de crevettes	12,00 €
Carpaccio , fines tranches de bœuf cru, marinade, citron, basilic, poivre vert et salade	12,00 €



Entrées

Salades

Salade verte		2,50 €
Salade de chèvre chaud sur toast	Salade, tomates, chèvre frais, lardons, œuf,	12,50 €
Salade César	Salade, tomates, blanc de poulet, emmental, croutons, maïs, œuf	12,50 €
Salade du chef	Salade, tomates confites, noix de St jacques, crevettes, moules, persillade	15,50 €
Salade Bretonne	Salade, oignons, pomme de terre, lardons, croutons, andouilles, œuf	13,00 €
Salade des oliviers	Salade, saumon fumé, magret, crevettes, pommes, St Jacques marinées.	16,00 €

Plats

Bruschettas

Tartines

Morgane		11,00 €
Tomate, oignons, champignons, chorizo, mozzarella		
Iroise		11,00 €
Oignons, thon, pomme de terre, mozzarella, crème		
Korrigan		12,00 €
Tomate, jambon cru, beurre aillé, mozzarella		
L'hermine		12,00 €
Oignons, lardons, reblochon, olives, poivrons, crème		
Argoat		12,00 €
Pomme de terre, mozzarella, reblochon, chèvre		
Armor		13,00 €
Tomate, mozzarella, saumon, crème, jus de citron		



Pâtes fraîches

Spaghettis, tagliatelles, penne

Bolognaise		10,00 €
Sauce tomate, bœuf haché		
Carbonara		12,50 €
Lardons, champignons, crème, œuf		
Saumon		13,50 €
Saumon fumé, crème, épices		
Fruits de mer		15,50 €
Crevettes, moules, noix de Saint-Jacques, crème, curry		



Pizzas



Pizzas

Marguerita (Tomate, mozzarella fromage, olives, origan)	9,00 €
Reine (Tomate, mozzarella, champignons, jambon, origan)	10,50 €
Sicilienne (Tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan)	11,00 €
Scala (Tomate, mozzarella, poivrons, anchois, olives, parmesan, origan)	12,00 €
Romana (Tomate, mozzarella, œuf, chorizo, olives, poivrons, origan)	12,00 €
Calabrese (Tomate, mozzarella, poulet, poivrons, crème, curry, origan)	12,00 €
Spagnola (Tomate, mozzarella, chorizo, œuf, origan)	11,00 €
Venèzia (Tomate, mozzarella, poitrine fumée, chorizo, origan)	12,00 €
Traviatta (Tomate, mozzarella, champignons, poitrine fumée, crème, origan)	12,00 €
Coppa (Tomate, mozzarella, coppa, œuf, origan)	12,00 €
Roma (Tomate, mozzarella, bolognaise, œuf, origan)	11,00 €
San Marco (Tomate, mozzarella, oignons, bœuf haché, champignons, œuf, origan)	12,50 €
Sparagio (Tomate, mozzarella, champignons, asperges, crème, origan)	11,50 €
Vivaldi (Tomate, mozzarella, champignons, olives, pommes de terre, artichaut, asperges)	11,50 €
Quatre saveurs (Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan)	12,00 €
Pizzaiolo (Tomate, mozzarella, chèvre, crème, salade)	12,00 €
Savoyarde (Tomate, mozzarella, p.de terre, poitrine fumée, oignon, reblochon)	13,00 €
Andrélini (Crème, moutarde, andouille, pommes de terre, œuf)	12,50 €
Génova (Tomate, mozzarella, thon, câpres, crème, olives, origan)	12,00 €
Peperoni (Tomate, mozzarella, thon, poivrons, crème, œuf)	12,00 €
Capri (Tomate, mozzarella, saumon fumé, crème, citron, origan)	14,50 €
Verdi (Tomate, mozzarella, calamars, moules, crevettes, beurre aillé, origan)	14,50 €
Pescatore (Tomate, mozzarella, Saint-Jacques, moules, crevettes, crème, curry)	15,50 €

Pizzas soufflées

Calzone (Tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan)	12,00 €
Campione (Tomate, mozzarella, bolognaise, champignons, parmesan, origan)	12,50 €

Pizzas base fondue de poireaux

Strada (Fondue de poireaux, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan)	11,50 €
Toscane (Fondue de poireaux, mozzarella, lardons, chèvre, crème, salade)	13,00 €
Napoli (Fondue de poireaux, mozzarella, saumon fumé, asperges, crème, citron)	14,50 €
Vesuvio (Fondue de poireaux, mozzarella, noix de Saint-Jacques, moules, crevettes, crème, origan)	15,00 €
Lupa (Fondue de poireaux, saumon, épinard, crème, œuf)	14,50 €

Supplément : 1,50 € - Saumon : 3,00 € - St Jacques : 3,00 €



Plats

Viandes

Escalope de veau à la crème 15,50 €

Escalope de veau involtini 16,50 €

Gruyère, jambon cru, crème

Tartare de bœuf 15,00 €

(180 gr) et ses condiments

Le burger 14,50 €

Bœuf, reblochon, jambon, crudités, oignons rouges

Toutes nos viandes sont accompagnées
de frites ou de pâtes et légumes.

Poisson

Demandez le poisson frais du jour

(Selon arrivage) 13,90 €

Servi avec riz et légumes.

Grillades

au feu de bois

Andouillette artisanale 15,50 €

Petit salé 12,00 €

Bavette (180 gr) 14,00 €

Magret de canard (200 gr) 15,00 €

Brochettes de bœuf 17,00 €

Pavé de bœuf (220 gr) 19,00 €

Entrecôte (220 gr) 19,00 €

Côte à l'os (400 gr) 23,50 €

Côte d'agneau (200 gr) 14,50 €

Les sauces chaudes :

poivre vert, gorgonzola et sauce échalotte

Les sauces froides :

maître d'hôtel et béarnaise



Nos menus

Menu du jour 13,80 €

Plat ou pizza «Reine»

Dessert

ou

Entrée

Plat ou pizza «Reine»

Formule complète 16,00 €

Entrée

Plat du jour ou pizza «Reine»

Dessert

Nos menus sont servis le midi
du lundi au vendredi sauf jours fériés

Menu Bambino
(-12 ans)
9,90 €

Jambon frite/pâtes
ou spaghettis bolognaise
ou «petite Reine»

Fromage blanc
ou glace 2 boules
ou glace 1 boule + chantilly

+ boisson





Desserts



Fromage

Assiette de fromage 6,00 €

Desserts

faits maison

Mousse au chocolat	5,20 €
Fondant au chocolat	6,00 €
Profiterolles au chocolat	6,50 €
Tiramisu	6,00 €
Nougat glacé	7,00 €
Crème brûlée	6,00 €
Fromage blanc	5,20 €
Panna cotta framboise	7,00 €
Café gourmand	7,20 €
Thé gourmand	7,50 €



Sorbet à l'alcool 7,90 €

Coupe Colonel (2 boules citron, vodka)
Coupe Pipper (2 boules menthe, peppermint)
Coupe William's (2 boules poire, alcool de poire)
Coupe bretonne (2 boules pomme, calva)
Coupe Malibu (2 boules noix de coco, malibu)

Glaces

Mystère	4,80 €
Fruits givrés	5,00 €
Orange, citron, ananas	
Dame blanche	6,80 €
2 boules vanille, coulis chocolat, chantilly	
Chocolat liégeois	6,80 €
2 boules chocolat, coulis chocolat, chantilly	
Café liégeois	6,80 €
2 boules café, coulis café, chantilly	
Caramel liégeois	6,80 €
2 boules caramel, coulis caramel, chantilly	
Equinoxe	6,80 €
1 boule caramel, 1 boule rhum-raisin, coulis caramel, chantilly	
Banana split	7,50 €
1 b.vanille, 1 b. fraise, 1 b.chocolat, banane, coulis chocolat, chantilly	
After eight	7,00 €
2 boules menthe, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Pêche melba	7,20 €
2 boules vanille, 1 pêche, gelée de groseille, chantilly	
Coupe Amarena	7,20 €
2 boules vanille, cerises Amarena, coulis fruits, chantilly	
Fidji	7,20 €
1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 poire, coulis fruits, chantilly	
Poire Belle-Hélène	7,20 €
2 boules vanille, 1 poire, coulis chocolat, chantilly	
Tennessee	7,20 €
1 b. chocolat blanc, 1 b. framboise, framboises, coulis fruits, chantilly	
Palerma	7,80 €
2 boules vanille, cocktail de fruits, grand marnier, chantilly	
Dolce Vita	7,20 €
2 boules Rhum raisin, ananas, coulis caramel, chantilly	

Glace 1 boule	2,50 €
Glace 2 boules	3,80 €
Glace 3 boules	4,20 €
Chantilly	2,50 €

Nos parfums (glaces et sorbets)

Vanille, fraise, chocolat, menthe, café, chocolat blanc, caramel, rhum-raisin, noix de coco, framboise, citron, poire, cassis, passion, banane, pomme verte, pistache.