

LES PLANCHES



- **La Fromagère** : panachage de fromages17,00€
- **La Charcutière** :17,00€
Jambon Serrano, Chorizo, Saucisson sec, Coppa
- **La Poissonnière** : 18,00€
Terrine, maquereau fumé aux poivres, Sardines, poisson fumé...

LES ENTRÉES

- **Huitres creuses** n°3 de L'ÎLE TUDY (Maison Cariou) :
Par 6 : **11,50€**
Par 9 : **16,00€**
Par 12 : **21,50€**
- **Salade Végétarienne**.....15,00€
(Salade, avocat, tomates, concombre, œuf, billes mozza et poivrons)
- **Salade de la Mer**17,00€
(Salade, tomates, oignons rouges, langoustines, moules, poissons fumés)
- **Trilogie de Poissons fumés**.....14,90€
Crème fouettée Citron-Ciboulette, Blinis et Salade
- **Assiette de Langoustines**.....**Prix demander au service**
Mayonnaise maison

LE MENU POUR LES LUTINS 12,00€

De -10 ans
Aiguillette de poulet croustillant aux céréales et ses frites
Ou Steak haché frites
Ou Fish and Chips
ET SI TU ES SAGE !!
Une boule de glace au choix

NOS PLATS

- **Faux Filet de bœuf grillé, race à viande****23,50€**
Frites, salade et sauce au choix
- **Andouillette AAAAA**, sauce moutarde, frites et salade**21,50€**
(Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques).
- **Tartare de Bœuf Charolais À l'Italienne****19,50€**
À l'Italienne (huile basilic, copeaux parmesan) frites et salade
- **Tartare de Bœuf Charolais Traditionnel****19,50€**
(Condiments : cornichons, capres, oignons, persil, œuf) frites et salade

NOS BURGERS

- **Le RUSTIQUE**.....**16,50€**
Steack Haché, cornichons, cheddar, frites et salade
- **Le PETIT BISTROT**.....**17,50€**
Steack Haché, cornichons, lard grillé, cheddar, confit d'oignons, frites et salade
- **Le VEGETARIEN**.....**17,00€**
Galette végété à base de haricot azuki, quinoa et courgettes, poivrons jaunes, cornichons, cheddar, frites et salade

CÔTÉ MER

- **Fish and chips** sauce tartare**18,50€**
- **Sardines Fraîches**, citron, salade et frites.....**15,50€**
- **Moules Marinières / frites**.....**15,00€**
- **Moules Crème / frites****16,50€**
- **Moules Curry/ frites****17,00€**
- **Moules Roquefort / frites****17,00€**

Suppléments pour : changement de garniture 2,00€ - Le pot de sauce 2,00€
En complément d'un plat : Le Bol de frites 4,00€ Le bol de salade 3,50€
Paiement CB à partir de 10€ - Prix TTC / service compris

LES DOUCEURS POUR LE PLAISIR

- **Assiette de 3 Fromages** salade**8,50€**
- **Desserts Carte** (à demander au service)..... **7.50€**
- **Café, Thé Ou Infusions Gourmand** (3 desserts fait maison)**8,00€**

GLACES DES ALPES

1 Boule	2,90€	Supplément crème fouettée
2 Boules	5,80€	façon chantilly ou coulis (chocolat,
3 Boules	8,50€	caramel beurre salé ou fruits de la
Supplément Boule	2,50€	passion) 1,50€

Les parfums SORBETS :

Citron Vert, Clémentine Corse, Fraise, Passion

Les parfums GLACES :

Café, Palet Breton, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Noix de Coco, Rhum Raisin, Vanille

Coupes Glacées 8,50€

Dame blanche

3b. Vanille, coulis de chocolat, crème fouettée façon chantilly

Chocolat ou Café liégeois

2b. chocolat ou 2b. café, 1b. vanille, coulis chocolat ou coulis café, crème fouettée façon chantilly

Coupe Bretonne

1b. vanille, 1b. caramel beurre salé, 1b. palet breton, coulis caramel beurre salé, crème fouettée façon chantilly

Coupe du Petit Bistrot

1b. fraise, 1b. passion, 1b. noix de coco, coco râpée, coulis fruits de la passion, crème fouettée façon chantilly

Coupe Bounty

2b. chocolat, 1b. noix de coco, coco râpée, coulis chocolat, crème fouettée façon chantilly

Coupes Alcoolisées 9,00€

Coupe Colonel

2b. citron vert, vodka

Coupe Limoncello

1b. citron vert, 1b. clémentine
Corse, Limoncello

Coupe Baileys

1b. vanille, 1b. chocolat, crème de
Baileys

- **MILKSHAKE PARFUMS AU CHOIX****6,50€**
- 2b. au choix et du lait

Paiement CB à partir de 10€ - Prix TTC / service compris

LES COCKTAILS (min. 5CL)

Le Spritz Apérol 1919 • Apérol, oranges et Prosecco.....	8,00 €
Le Spritz Blanc • Zeste citron vert, liqueur de Fleur de sureau.....	8,50 €
Le Spritz Limoncello • Citron jaune et vert, Limoncello et Prosecco.....	8,00 €
L'Italicus Spritz de Turin.....	8,50 €
• Bergamote Cédrat Agrumes, Roses et Lavande	
Mojito • Rhum de Martinique, citron vert et menthe.....	8,00 €
Mojito Fraise • Purée de Fraises.....	8,50 €
Mojito Passion • Purée de fruits de la passion.....	8,50 €
Pina Colada • Au Rhum de Porto Rico Bacardi Superior.....	8,00 €
Planteur des Iles • Rhum des Antilles et fruits.....	8,00 €
Caïpirinha • Sucre de canne, citron vert et Cachaça Brésilienne.....	7,00 €
Malibu Ananas ou Coca • Citron vert.....	7,00 €
Cuba libre • Rhum de Martinique, citron vert et coca.....	7,00 €
Américano • Vermouth rouge, Campari zeste et tranche d'orange.....	7,00 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

The Virgin Colada	7,00 €
Le Free Mojito Classic ou Aromatisé	7,00 €
Le Planteur 00%.....	7,00 €

APÉRITIFS (6CL)

Pommeau • Vin cuit Breton 17°	3,50 €
Chouchen ou Hydromel • Fermentation de miel et d'eau 14 à 16°	3,50 €
Kir au Bourgogne aligoté.....	4,50 €
• Crème de cassis, pêche, framboise ou mure	
Kir Breton • Crème aux choix et cidre Kerné	4,00 €
Kir Pétillant sec • Crème au choix.....	4,50 €
Cidre Kerné Artisanal	25cl 4,00 € ...75cl 12,00 €
Blanc pétillant sec	4,00 €
Ricard, Pastis, Martini rouge ou blanc, Porto rouge ou blanc, Suze, Muscat, Campari	3,50 €
Gin, Téquila, Vodka.....	6,00 €
Ti Punch • Rhum de Martinique et citron vert et sucre de canne roux	6,50 €

Paiement CB à partir de 10€ - Prix TTC / service compris

LES WHISKIES & BOURBONS

Balantines Finest Ecosse Blended	6.00 €
Jack Daniel États Unis Tennessee, Non tourbé.....	7.50 €
Jameson whiskey Irlande Non malté	7.50 €
Four roses États Unis Kentucky, Bourbon.....	7.00€
Eddu Grey rock France bretagne 29, Blended non tourbé.....	7.50€

LES BIÈRES

Coreff Bio 5,5° Blonde

Le Galopin 15cl.....	2.20 €
Le Demi 25cl.....	3.20 €
La Gourde 33cl.....	4.30 €
La Pinte 50cl.....	6.40 €

L'Excalibur Coreff 6 ,5° Blonde cuivrée

Le Galopin 15cl.....	2.50 €
Le Demi 25cl.....	3.50 €
La Gourde 33cl.....	4.60 €
La Pinte 50cl.....	7.00 €

La Blanche de chez Coreff 4,5° (de Juin à Septembre)

Le Galopin 15cl.....	2.50 €
Le Demi 25cl.....	3.50 €
La Gourde 33cl.....	4.60 €
La Pinte 50cl.....	7.00 €

Le Panaché.....	3.30 €
Le Picon Bière.....	4.00 €
Monaco ou Twist.....	3.50 €

EAUX

Plancoët minérale naturelle

50cl.....4,00 €

100cl.....6,50 €

Perrier 33CL.....3,00 €

Supplément sirop ou tranche 0,20cts



Plancoët minérale Gazeuse

50 cl.....4,00 €

100 cl.....6,50 €

Paiement CB à partir de 10€ - Prix TTC / service compris

SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca ou Coca Zéro.....	3.50 €
Orangina.....	3.50 €
Schweppes Tonic ou Agrumes.....	3.50 €
L'Ice Tea du Petit Bistrot.....	4.00 €
Sirop a l'eau.....	2.50 €
Grenadine, fraise, cassis, menthe, framboise, banane, kiwi, Citron, citror, pêche, cerise, pomme, violette, orgeat	
Diabolo voir sirops ci-dessus.....	3.50 €
Limonade Pression.....	3.00 €
Jus de Fruits Granini • Orange, Abricot Tomate, Ananas.....	3.30 €
Jus de Pomme Kerné de Pouldreuzic 25cl.....	3.50 €

CAFÉ THÉS & INFUSIONS RICHARD

Café Espresso 100% Arabica.....	1,80€
Double Café.....	3,60€
Décaféine.....	1,90€
Double Décaféine.....	3,80€
Allongé	1,90€
Deca allongé	2,00€
Noisette	2,00€
Café Crème	2,50€
Cappuccino	3,00€
LES THÉS NOIRS.....	3,70€
• Vanille Caramel, Fruits rouges, Ceylan, Jardin Fumé	
LES THÉS VERT.....	3,70€
• Menthe et Sencha	
LES INFUSIONS.....	3,70€
• Camomille, Tilleul, Verveine, Fleurs d'Hibiscus	
Thé au Lait ou Thé Citron	3,90€
Chocolat Chaud	4,00€
Chocolat Viennois	5,00€
Latté Macchiato.....	6,00€
Suppléments sirop pour Cappuccino et Latté Macchiato.....	0,50€
(parfums Chocolat, Chocolat Cookies, Vanille, Noisette, Caramel ou Spéculoos)	



Paiement CB à partir de 10€ - Prix TTC / service compris

ALCOOLS & DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados.....	7.50€
Get 27 ou 31.....	6.00€
Menthe Pastille.....	6.00€
Lambig 40° Eau de vie de cidre • Made in Finistère.....	6.50€
Kremmig, Alliance de crème et de Lambig • AOC de Bretagne.....	6.50€
Alliance de crème et de Lambig • AOC de Bretagne	
Baileys, Alliance de crème, Whisky irlandais et plantes.....	6.50€
Alliance de crème, Whisky irlandais et plantes	
Rhum vieux de la Martinique (HSE ou Clément).....	7.00€
HSE ou Clément	
Vieille Prune ou Mirabelle ou Poire.....	6.50€
Limoncello sur Glace pilée.....	6.00€

LES IRISHS

LE BREIZH à base de Lambig.....	7.50€
LE CRÉOLE à base de Rhum.....	7.50€
L'IRISH à base de Whiskey Jameson.....	7.50€

Paiement CB à partir de 10€ - Prix TTC / service compris

LES VINS



LES BLANCS

12,5cl

25cl

50cl

75cl

IGP D'OC CHARDONNAY.....4,10€...8,20€...16,40€...24,00€

Domaine Calvisson

QUINCY (AOP).....5,50€...11,00€...22,00€...33,00€

Domaine Lecomte

MUSCADET SUR LIE (AOP).....4,30€...8,60€...17,20€...25,00€

Domaine Gaborit - Cuvée Prestige

IGP TARIQUET SEC (IGP).....4,20€...8,40€...16,80€...25,20€

Domaine Tariquet famille Grassa

TARIQUET 1er GRIVES (IGP).....4,90€...9,80€...19,60€...29,00€

BOURGOGNE ALIGOTÉ (AOP).....4,50€...9,00€...18,00€...27,00€

Domaine Giraudon

BEAUJOLAIS BLANC (AOP).....4,90€...9,80€...19,60€...29,00€

100% Chardonnay Château des 3 Madonnes

LES ROSÉS

12,5cl

25cl

50cl

75cl

IGP ILE DE BEAUTÉ.....3,50€...7,00€...14,00€...21,00€

Domaine Alzitella

Côtes de Provence domaine (AOP).....4,80€...9,60€...19,20€...28,80€

Lou Peyrassol BIO

LES ROUGES

ST NICOLAS DE BOURGUEIL (AOP).....4,30€...8,60€...17,20€...24,20€

Domaine de la Genêtère

CÔTES DU RHÔNE (AOP).....4,10€...8,20€...16,40€...24,20€

Domaine la Croisette BIO

ST AMOUR CRU DU BEAUJOLAIS (AOP).....4,90€...9,80€...19,60€...29,00€

Domaine Sancy

CÔTES DE BLAYE (AOP).....3,90€...7,60€...15,20€...22,40€

« LE CHANT DU COQ » Château Petit Boyer

CHILI VIN ETRANGER.....4,20€...8,40€...16,80€...25,00€

Tarapaca Carmeneré, Cabernet Sauvignon, Syrah

BOURGOGNE PINOT NOIR (AOP).....5,50€...11,00€...22,00€...32,00€

« Côtes Châlonnaises » Les Buissonniers

LA CAVE DU PETIT BISTROT

POUILLY FUISSÉ DOMAINE (AOP).....40€

Les Plantes Bourgogne Blanc Bouteille

PETIT CHABLIS (AOP).....35€

Domaine Fillon Bourgogne Blanc Bouteille

Marsannay Chateau de Marsannay (AOP).....47€

Clos de Jeu 2019 Bourgogne Rouge Cote d'or Bouteille

Paiement CB à partir de 10€ - Prix TTC / service compris