

- ALCOOLISÉS -

**Mojito cerise** 20cl Rhum, eau gazeuse, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, purée de cerise ..... **8,50€**

**\*Mojito** 20cl Rhum, eau gazeuse, citron vert, sucre de canne, menthe ... **8,00€**

**Sangria blanche passion** 20cl Vin blanc, purée de passion, Perrier, limonade ..... **7,00€**

**Vespa** 15cl Limoncello, Cointreau, Jus d'orange, purée clémentine, Perrier ..... **7,50€**

**Spritz** 18cl Aperol, Pétillant, eau gazeuse.. **7,00€**

**\*Despejito** 30cl Rhum blanc, citron vert menthe, cassonade, Desperados..... **8,50€**

**Punch** 25cl Rhum blanc, jus de mangue, jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron, cassonade, fruits frais..... **7,00€**

**Miraculous** 25cl Vodka, jus de fraise, jus de citron, sirop de fraise, feuilles de menthe, eau gazeuse..... **7,50€**

- SANS ALCOOL -

**\*Virgin Mojito** 20cl Jus de pomme, eau gazeuse, citron vert, sucre de canne, menthe ..... **5,50€**

**Red Flag** 22cl Purée de cerise, jus de fraise, jus de citron, menthe fraîche, Perrier ..... **5,50€**

**Kyoto** 22cl Purée de Yuzu, jus de mangue, jus d'orange, sirop d'hibiscus..... **5,50€**

**Kakamora** 18cl Purée de coco, purée de passion, sirop de gingembre, jus d'ananas.. **6,00€**

**Minion** 23cl Sirop banane-kiwi, purée fruit de la passion, jus de citron, eau gazeuse..... **5,50€**

# APÉRITIFS

- Ricard.....2cl **3,00€**
- Martini blanc ou rouge.....7cl **3,90€**
- Porto.....4cl **3,90€**
- Suze.....4cl **3,80€**
- Kir, Kir Breton.....9cl **3,50€**
- Kir Pétillant.....9cl **4,70€**
- Kir Royal.....9cl **6,70€**
- Coupe de Pétillant.....9cl **4,50€**
- Coupe de Champagne.....9cl **6,50€**

- Ballantine's .....4cl **5,50€**
- Jack Daniel, Monkey Shoulder, Smokey Monkey.....4cl **6,00€**
- Nikka, Talisker .....4cl **7,00€**
- Aberlour.....4cl **8,00€**
- Laphroaig .....4cl **8,00€**
- Diplomático.....4cl **5,50€**

Supplément sirop.....**0,50€**

Saucisson perche et Cacahuètes **2,50€**

# BIÈRES ET CIDRES

- |                             | 25cl  | 33cl  | 50cl  |
|-----------------------------|-------|-------|-------|
| Bière des Potes.....        | 3,90€ | 4,90€ | 6,50€ |
| Bière du Mois.....          | 4,80€ | 5,80€ | 7,50€ |
| Monaco, Twist.....          | 3,90€ | 4,90€ | 6,50€ |
| Bière sans alcool 25cl..... | 3,50€ |       |       |
| Supplément Picon.....       | 0,50€ |       |       |
| Desperados 33cl.....        | 4,50€ |       |       |

BRASSERIE ARTISANALE

- GX** - Île de Groix - 33cl..... **5,00€**  
Blonde / IPA / Blanche / Fumée / Ambrée
- Cidre Brut breton bio** «Le Goëllan» - 33cl..... **4,50€**



## les boissons fraîches

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Diabolo</b> 25cl..... <b>2,80€</b>   | <b>French Tonic</b> 25cl ..... <b>3,30€</b>  | Supplément sirop ou tranche <b>0,50€</b><br>Sirop :<br>grenadine, menthe, fraise, citron, cassis, pêche, banane-kiwi, cerise, fruit de la passion |
| <b>Thé glacé</b> 50cl ..... <b>4,50€</b><br>Au choix : Thé pêche/hibiscus, Thé vert/melon, Thé citron/ framboise, thé framboise/pomme | <b>Orangina</b> 25cl ..... <b>3,30€</b>  |   |
| <b>Limonade</b> 25cl..... <b>2,50€</b>  | <b>Granini</b> 20cl ..... <b>3,30€</b><br>pomme, orange, fraise, mangue, ananas, citron vert |   |
| <b>Breizh Cola</b> 33cl..... <b>3,50€</b>   | <b>Perrier</b> 33cl ..... <b>3,00€</b>   |   |
| <b>Breizh Cola Zero</b> 33cl ..... <b>3,50€</b>   | <b>Sirop à l'eau</b> 25cl..... <b>1,80€</b>  |   |

# la cave à vins

## VINS BLANCS

- |  | Verre 12,5cl | Btle 75cl |
|--|--------------|-----------|
| <b>AOP MUSCADET «Prends Pas Le Melon»</b> ..... <b>3,70€</b> ..... <b>22,00€</b><br><i>100% Melon de B, vin rafraichissant, fruité et salivant</i>         |              |           |
| <b>AOP VALENCAY «Domaine de la Campanette»</b> ..... <b>4,90€</b> ..... <b>29,50€</b><br><i>Sauvignon, Chardonnay, vin équilibré, aromatique et fruité</i> |              |           |
| <b>VDF CHARDONNAY «Les Plans Nobles »</b> ..... <b>3,90€</b> ..... <b>23,50€</b><br><i>100% Chardonnay, vin équilibré, aromatique et fruité</i>            |              |           |
| <b>AOP REUILLY Domaine Desroches</b> ..... <b>6,00€</b> ..... <b>36,00€</b><br><i>100% Sauvignon, vin élégant, fruité et minéral</i>                       |              |           |
| <b>IGP CÔTES DE GASCOGNE « Moustache pour tous »</b> ..... <b>3,80€</b> ..... <b>22,50€</b><br><i>100% Gros Manseng, vin gourmand, fruité et frais</i>     |              |           |

	Verre 12,5cl	Carafe 25cl	Carafe 50cl
<b>IGP Pays d'Oc Sauvignon «Vigne Antique»</b> ..... <b>3,10€</b> ..... <b>6,00€</b> ..... <b>11,50€</b>			

## VINS ROUGES

- |   | Verre 12,5cl | Btle 75cl |
|---|--------------|-----------|
| <b>AOP CÔTES DU RHÔNE « Domaine Verquière» BIO</b> ..... <b>4,80€</b> ..... <b>29,00€</b><br><i>Grenache, syrah, vin typé, fruité et épicé</i>                                  |              |           |
| <b>AOP SAUMUR-CHAMPIGNY « Pour les Potes » Domaine Vade, BIO</b> ..... <b>4,95€</b> ..... <b>29,50€</b><br><i>100% Cabernet Franc, vin friand, fruité et léger</i>              |              |           |
| <b>AOP CÔTES DE BOURG «Château Tour Guiet»</b> ..... <b>4,50€</b> ..... <b>27,00€</b><br><i>Malbec, cabernet Sauvignon, merlot, vin équilibré, fruité très légèrement boisé</i> |              |           |
| <b>AOP ST-CHINIAN «Connemara» Domaine L. Miquel</b> ..... <b>5,00€</b> ..... <b>30,00€</b><br><i>Syrah, grenache et carignan, vin puissant, harmonieux et épicé</i>             |              |           |
| <b>AOP LISTRAC MÉDOC «Château Fourcas Dupré»</b> ..... <b>8,30€</b> ..... <b>49,50€</b><br><i>Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot, Vin racé, élégant aux tanins soyeux</i> |              |           |

	Verre 12,5cl	Carafe 25cl	Carafe 50cl
<b>IGP Pays d'Oc Merlot «Vigne Antique»</b> ..... <b>3,10€</b> ..... <b>6,00€</b> ..... <b>11,50€</b>			

## VINS ROSÉS

- |   | Verre 12,5cl | Btle 75cl |
|---|--------------|-----------|
| <b>IGP PAYS D'OC « Moment de plaisir » J.M. Aujoux</b> ..... <b>3,70€</b> ..... <b>21,00€</b><br><i>Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, vin frais, aromatique et fruité</i> |              |           |
| <b>IGP ILE DE BEAUTÉ « La Sonriza » M. Ackerman</b> ..... <b>3,90€</b> ..... <b>23,00€</b><br><i>Sciacarrelu, Nielluciu et Grenache, vin expressif, fruité et épicé</i>         |              |           |
| <b>IGP MÉDITERANNÉE «J'Peux pas j'ai rosé» Château du Rouet</b> ..... <b>4,00€</b> ..... <b>24,00€</b><br><i>Grenache, Cinsault, vin frais, équilibré et fruité</i>             |              |           |

	Verre 12,5cl	Carafe 25cl	Carafe 50cl
<b>IGP Pays d'Oc Cinsault «Vigne Antique»</b> ..... <b>3,10€</b> ..... <b>6,00€</b> ..... <b>11,50€</b>			

# BULLES

- |   | Verre 12,5cl | Btle 75cl |
|---|--------------|-----------|
| <b>Petillant royal St-Charles Brut</b> ..... <b>4,50€</b> ..... <b>40,00€</b> |              |           |
| <b>Champagne Le Mercier Brut</b> ..... <b>6,50€</b> ..... <b>55,00€</b>       |              |           |

# EAUX

- |  | 50cl | 1L |
|--|------|----|
| <b>Plancoët Plate</b> ..... <b>4,00€</b> ..... <b>6,00€</b>        |      |    |
| <b>Plancoët Fines Bulles</b> ..... <b>4,00€</b> ..... <b>6,00€</b> |      |    |



## les desserts

Croustillant de brie .....	5,90€
Assiette de fromages .....	6,00€
<hr/>	
Tiramisu Spéculoos et Nutella.....	6,00€
Crème brûlée à la fleur d'oranger .....	6,00€
Moelleux choco-cookie.....	6,50€
<i>crème anglaise et glace vanille</i>	
Mousse au chocolat .....	6,00€
Salade de fruit maison .....	6,00€
Ile flottante crème anglaise pistache .....	6,50€
Pana cotta coulis exotique .....	6,00€
Fromage blanc coulis au choix .....	5,50€
<hr/>	
Le Gourmand.....	6,50€
<i>Café ou Déca et ses mignardises</i>	
Le Thé Gourmand ses mignardises.....	6,90€
Irish Coffee Gourmand et ses mignardises .....	8,90€
Le P'tit Plus Gourmand.....	8,50€
<i>Café + 2cl de digestif au choix et ses mignardises</i>	

## COUPES GLACÉES

Banana Split.....	6,90€
La Sneakers 1b cacahuète, 1b vanille, coulis caramel beurre salé, cacahuètes, crème fouettée et nappage chocolat .....	6,50€
La Bretonne 1b. glace vanille, 1b. glace caramel beurre salé, coulis caramel beurre salé, crème fouettée et brisures de crêpes dentelle.....	6,50€
La Cookie 1b cookie, 1b vanille, coulis chocolat/cookie, crème fouettée, cookie.....	6,50€
La Freizh 1b fraise, 1b framboise, coulis fruits rouges, Palet Breton, crème fouettée.....	6,50€
La Pop 2b vanille pécan, caramel pop corn, pop corn, crème fouettée.....	6,50€
Dame Blanche 2b vanille, chocolat chaud, crème fouettée .....	5,90€
Colonel citron vert, vodka.....	6,20€
Général vanille, whisky.....	6,20€
Iceberg menthe-chocolat, Get 27 .....	6,20€

1 boule • 2,30€  
2 boules • 4,40€  
3 boules • 5,90€

### NOS PARFUMS DE GLACES

Vanille, chocolat, fraise, caramel beurre salé, menthe-chocolat, citron vert, cookies, choconut's, cacahuètes, passion, framboise, noix de pécan

## les boissons chaudes

Café/Déca (crème ou allongé +0,20€) .....	1,80€
Double expresso .....	3,50€
Thé .....	2,80€
Chocolat Chaud.....	2,90€
Chocolat Chaud à composer.....	4,50€
<i>Voir ardoise</i>	
Café Viennois ou Capuccino.....	3,00€

## DIGESTIFS

Armanac, Cognac, Baileys, Get 27, Get 31, Calvados, Limoncello, rhum arrangé maison..... 1cl 1,50€  
XO Rhum, Cognac, Armagnac... 1cl 2,00€  
Irish Coffee..... 6,90€

## PLANCHES

à partager ou pas !

PENSEZ AUX PIZZAS À PARTAGER

Camembert rôti.....	Petit 7,00€	Grand 12,00€
<i>Miel et herbes de Provence</i>		
Planche apéro.....	Petite 6,50€	Grande 11,50€
<i>Mix Charcuterie et Fromages</i>		
Mix Tapas.....	Petite 7,50€	Grande 13,50€

## ENTRÉES

Rillettes de poissons.....	6,50€
Oeuf mayonnaise façon Popote.....	5,90€
La Burrata et ses tomates anciennes, pesto et roquette .....	10,90€
Saumon façon Gravelax .....	7,50€
Croustillant de Brie .....	5,90€



## SALADES gourmandes

Supplément Burrata • 5,00€

**La Caesar**  
Salade, tomates cerises, croûtons, œuf, poulet croustillant, copeaux de parmesan, sauce Caesar façon Popote  
• 13,90€

**Poke Bowl au Saumon**  
Riz noir, avocat, haricot azuki, fèves de soja, tomates cerises, salade, billes de mozzarella, saumon  
• 15,50€

**L'Italienne**  
Pâtes marinées au pesto, tomates cerises, mozzarella, parmesan, pignons de pin, roquette et jambon cru  
• 13,90€

## menu du jour

Le midi en semaine.  
Selon disponibilité.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
• 13,90€ •  
Entrée + Plat + Dessert  
• 16,90€ •

Oeuf mayonnaise  
ou Rillettes de poissons  
•••  
Plat du Jour  
•••  
Dessert du Jour  
ou Fromage blanc

## MENU ENFANT

- 10 ans

**1 Boisson**  
Sirop Cola, sirop à l'eau, diabolo ou jus de fruit  
•••  
**Pizza, Steak Haché**  
ou **Nuggets**  
Frites, écrasé de pommes de terre ou légumes du jour  
•••  
**Mousse au chocolat**  
ou **Cookies**  
ou **2 Boules de glace**  
vanille, fraise, chocolat, menthe, caramel, cookies ou Kinder  
• 8,50€ •



Tous nos produits sont sous réserve d'approvisionnement.  
Merci de votre compréhension

# CÔTÉ MER

**Fish and Chips** ..... 15,90€

et sa sauce tartare

**Pavé de saumon rôti** ..... 18,50€

riz et légumes, crème de tomate basilic

## les viandes

Sauf mention contraire, toutes nos viandes sont servies avec des frites maison et un mélange de salade.

**Pièce du Boucher maturée** ..... 16,50€  
env. 180gr

**Entrecôte grillée maturée** ..... 20,90€  
env. 240gr

**Mixed Grill** ..... 17,50€  
Pilon de poulet, ribs de bœuf, chorizo espagnol

**Andouillette de Troyes AAAAA** ..... 16,90€

**Tartare de bœuf préparé** ..... 16,90€  
Non-préparé ou aller-retour +0,50€

**Double Carpaccio de bœuf façon popote** ..... 18,00€

**Cuisse de canard confite** ..... 16,50€  
et son écrasé de pommes de terre

Suppl. Beurre Maître Hôtel ou sauce 0,50€

**BOL DE FRITES**  
3,50€  
**BOL DE SALADE**  
2,00€

# On se fait un AFTER WOK - avec - le chef ?

## WOK DE CREVETTES AU SATÉ

Nouilles chinoises, carottes,  
courgettes  
• 15,90€ •

## WOK DE POULET AU CURRY

Nouilles chinoises, carottes,  
courgettes  
• 15,90€ •

## WOK DE LÉGUMES

Nouilles chinoises, légumes variés  
13,50€ •

# PÂTES & ravioles

Supplément Burrata • 5,00€

**Ravioles cèpes et truffes** ..... 13,90€

**Tortelli à la burrata** ..... 15,90€  
stracciatella, roquette et pesto

**Ravioles de saumon fumé** ..... 13,90€  
à la crème d'aneth citronnée

Tous nos produits sont sous réserve d'approvisionnement.  
Merci de votre compréhension

## les pizzas maison

Pâte fine pétrie et faite maison

### BASE CRÈME

**Océane** ..... 13,90€

Base crème, féta, saumon, olives, mozzarella, roquette, pesto, oignon rouge

**Forestière** ..... 12,90€

Base crème, oignons, champignons, tomates cerises, Fourme d'Ambert, mozzarella, salade

**Briosto** ..... 13,50€

Base crème, viande hachée, brie, champignons, mozzarella, pesto

**Tartiflette** ..... 13,50€

Base crème, oignons, lardons, pommes de terre, Reblochon, mozzarella

**Indienne** ..... 12,90€

Base crème, oignons, poivrons, poulet au curry, mozzarella, miel

**5 Fromages** ..... 13,90€

Base crème, raclette, chèvre, Fourme d'Ambert, Brie, mozzarella

**Chèvre** ..... 12,90€

Base crème, jambon, chèvre, mozzarella, miel

### BASE TOMATE

**Margherita** ..... 10,20€

Base tomate, double mozzarella

**Texane** ..... 13,50€

Base tomate, poulet, cheddar, mozzarella, oignon crispy, sauce barbecue

**Roma** ..... 13,00€

Base tomate, jambon, champignons, olives, mozzarella, jaune d'oeuf, crème

**Piquante** ..... 12,90€

Base tomate, oignons, poivrons, chorizo, merguez, olives, mozzarella

**Végétarienne** ..... 12,90€

Base tomate, oignons, poivrons, champignons, tomates cerises, mozzarella, oignons rouges

**Kebab** ..... 11,90€

Base tomate, oignons, poivrons, merguez, lamelles kebab, persillade, mozzarella

**Pittsburgh** ..... 13,50€

Base tomate, viande hachée, cheddar, tomates cerises, mozzarella, oignons doux, salade, crème moutarde à l'ancienne

Supplément pizza : Ingrédient +1,50€

Steak Haché, Poulet ou Saumon +2,50€ / Burrata ou stracciatella + 5,00€

**BURGER  
ET PIZZA  
DU MOMENT**  
Tarif à l'ardoise

Pain maison et steak haché 150gr, servis avec frites maison

**FISH BURGER** ..... 15,90€

Poisson pané, oignons rouges, tomate, sauce tartare, roquette

**SAVOYARD BURGER** ..... 15,50€

Steak haché, raclette, lard, oignons doux, sauce moutarde à l'ancienne, salade

**CLASSIC BURGER** ..... 14,90€

Steak haché, tomate, cornichons, oignons doux, sauce cocktail

**DOUBLE CHEESE BURGER** ..... 15,50€

Steak haché, double cheddar, tomate fraîche, sauce barbecue, salade

**CHICKEN BURGER** ..... 15,50€

Poulet pané, cheddar, tomate, salade, sauce popote

**AUVERGNAT BURGER** ..... 15,90€

Steak haché, Fourme d'Ambert, oignons confits, sauce classic oignon, salade

Version XL 5,00€ (Double steak et double fromage) • Sauce + 0,50€

**TOUS NOS  
BURGERS  
SE DÉCLINENT  
EN VERSION  
VEGGIE**

# LA VIE EST plus fun avec un BURGERS à la main...