

les apéritifs

KIR 12cl.....	2.50
KIR PÉTILLANT 12cl.....	3.80
KIR BRETON 12cl.....	3.50
CIDRE ROSÉ 20cl.....	3.90
PORTO ROUGE 6cl.....	3.50
MARTINI ROUGE ou BLANC 4cl.....	3.50
WHISKY 4cl.....	6.00
BABY WHISKY 2cl.....	3.50
AMÉRICANO MAISON.....	
RICARD 2cl.....	3.00

LES BIÈRES

BOUTEILLE	HEINEKEN 25cl.....	3.00
	BLANCHE HOEGAARDEN 25cl.....	3.60
	SANS ALCOOL 25cl.....	2.70

PRESSION		25cl	33cl	50cl
	BLONDE.....	2.70	3.50	5.20
	LEFFE.....	3.60	4.70	7.00

les Softs

LES JUS DE FRUITS 25cl.....	3.10
ORANGE, ABRICOT, PAMPLEMOUSSE, ANANAS, TOMATE, POMME	

les eaux

	50cl	1L
PLANCOËT EAU PLATE.....	3.00	4.50
PLANCOËT EAU FINE BULLE.....	3.00	4.50
SAN PELLEGRINO EAU GAZEUSE.....	3.80	5.00
VITTEL 25cl.....	2.20	

LES PLATS PEUVENT CONTENIR DES PRODUITS ALLERGÈNES (LES 14 RÉGLEMENTAIRES LISTÉS CI-DESSOUS)

1. **Céréales** contenant du gluten (ex. blé, seigle, orge, avoine...)
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés
3. **Oeufs** et produits à base d'oeufs
4. **Poissons** et produits à base de poissons
5. **Arachides** et produits à base d'arachides
6. **Soja** et produits à base de soja
7. **Lait** et produits à base de lait (y compris lactose)
8. **Fruits à coque** (ex. amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache...)

9. **Céleri** et produits à base de céleri
10. **Moutarde** et produits à base de moutarde
11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
12. **Anhydride sulfureux** et sulfites (dans une certaine quantité)
13. **Lupin** et produits à base de lupin
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques

POUR PLUS DE LISIBILITÉ, NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES VINS

Blancs

	14cl	50cl	75cl
SAUVIGNON IGP Côtes de Gascogne.....	3.30	11.00	16.90
MUSCADET SUR LIE AOP.....	3.80	13.50	19.90
CHARDONNAY VDF Vin de France.....	3.50	12.00	17.90
QUINCY AOP.....	5.20	17.90	27.90

Rosés

ROSÉ CORSE IGP.....	3.30	11.50	16.90
ROSÉ MÉDITERRANÉEN IGP.....	3.50	12.50	17.90

Rouges

MERLOT IGP Pays d'Oc.....	3.80	13.00	19.90
MÔURVÈDRE IGP Pays d'Oc.....	3.90	13.90	20.90
COTES DU RHÔNE AOP.....	4.50	15.90	22.90
ST NICOLAS DE BOURGEUIL AOP.....	4.90	17.90	26.90

Les vins en pichet

	14cl	25cl	50cl
ROUGE A.B. IGP Pays d'Oc.....	3.30	5.90	11.90
ROSÉ A.B. IGP Pays d'Oc.....	3.30	5.90	11.90

les digestifs

GET 27, GET 31,	
CALVADOS, COGNAC, RHUM 4cl.....	6.00
IRISH COFFEE.....	7.00

les sodas

coca cola 33cl	
breizh cola 33cl	
schweppes agrum' 25cl	
schweppes 25cl	
orangina 25cl	
badoit rouge 33cl	
3.10	

limonade 25cl.....	2.20
diabolo 25cl.....	2.50
ice tea 25cl.....	2.50
SUPLT.SIROP OU TRANCHE.....	0.20

LES BOISSONS CHAUDES

café.....	1.60
crème.....	1.80
déca.....	1.80
noisette.....	1.80
cappuccino <i>petit</i>	2.50
cappuccino <i>grand</i>	3.50
chocolat.....	2.80
thé.....	2.80

CAFÉ • SALON DE THÉ • BRASSERIE • PIZZERIA

Quartier Gourmand



du Lundi au Samedi

LE DÉJEUNER
Entre 12H00 et 14H00

THÉ ou CAFÉ GOURMAND
L'APRÈS-MIDI

PIZZAS À EMPORTER
TOUS LES SOIRS à partir de 18H30
Sauf DIMANCHE et JOURS FÉRIÉS

Quartier Gourmand la Breche Super U Arradon 02 97 67 47 17



NOS FORMULES DU JOUR *uniquement à L'ARBOISE*

ENTREE + PLAT + DESSERT 16.90

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT 14.90

PLAT DU JOUR 10.90

menu enfant 8.90

- 1 haché frites ou jambon frites
- + 1 sirop à l'eau
- + 1 boule de glace

nos pizzas

MAISON

- PRIMERA** 8.90
TOMATE, FROMAGE*, OLIVES, ORIGAN
- MARGARITA** 9.90
TOMATE, JAMBON, FROMAGE*, OLIVES, ORIGAN
- REINE** 10.90
TOMATE, JAMBON, FROMAGE*, CHAMPIGNONS, OLIVES, ORIGAN
- OCÉANE** 11.90
TOMATE, FROMAGE*, THON, OIGNONS, CAPRES, CRÈME, OLIVES, ORIGAN
- 4 SAISONS** 11.90
TOMATE, FROMAGE*, POIVRONS, ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS, TOMATES FRAÎCHES, OLIVES, ORIGAN
- SEGUIN** 11.90
TOMATE, FROMAGE*, CHÈVRE, LARDONS, OIGNONS, OLIVES, ORIGAN
- VÉSUYE** 12.90
TOMATE, JAMBON, FROMAGE*, CHORIZO, ŒUF, CRÈME, ORIGAN
- SAVOYARDE** 13.50
BASE DE CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE*, POMMES DE TERRE, FROMAGE À TARTIFLETTE, OLIVES, LARDONS, OIGNONS, ORIGAN
- BRETONNE** 13.50
TOMATE, FROMAGE*, OIGNONS, ANDOUILLE DE CUÉMÉNÉ, MOUTARDE À L'ANCIENNE, CRÈME, OLIVES, ORIGAN
- MONTAGNARDE** 13.50
TOMATE, FROMAGE*, POMMES DE TERRE, FINES TRANCHES DE POITRINE FUMÉE, FROMAGE À RACLETTE, OIGNONS, CRÈME, ORIGAN
- NAPOLITAINE** 12.90
TOMATE, FROMAGE*, ANCHOIS, POIVRONS, OLIVES, ORIGAN
- DIABLO** 12.90
TOMATE, FROMAGE*, CHORIZO, MERGUEZ, OLIVES, ORIGAN
- EXOTIQUE** 12.90
TOMATE, FROMAGE*, POULET, ANANAS, CRÈME DE CURRY, OLIVES, ORIGAN
- NORDIQUE** 13.50
TOMATE, FROMAGE*, SAUMON, POIREAUX, CITRON, CRÈME, ORIGAN
- FROMAGÈRE** 13.00
TOMATE, FROMAGE*, CHÈVRE, FROMAGE À TARTIFLETTE, ROQUEFORT, OLIVES, ORIGAN

- SUPLT. PAR INGRÉDIENT VIANDE 2.00
- SALADE VERTE 2.50
- SUPLT. ŒUF OU LÉGUME 1.50
- (*) FROMAGE : MÉLANGE DE MOZZARELLA ET CANTAL

Notre carte de Brasserie

nos viandes

- PIÈCE DU BOUCHER ENV. 180GR 16.90
- ENTRECÔTE GRILLÉE ENV. 250GR 18.90
Sauce au choix
- CARPACCIO DE BŒUF 1 ASSIETTE 11.90
2 ASSIETTES 16.90
- ANDOUILLETTE DE TROYES
SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE 14.90
- TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ OU NON PRÉPARÉ.. 15.90
- TARTARE POÊLÉ 16.90

nos coups d' 

- DOS DE CABILLAUD** EN CROÛTE DE CHORIZO, PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON 15.90
- ASSIETTE CAMPAGNARDE** 13.90
CAMEMBERT RÔTI, DUO DE JAMBON, CHORIZO, CORNICHONS, POMMES DE TERRE SAUTÉES, SALADE VERTE
- BRUSCHETTA À L'ITALIENNE** 13.90
TARTINE, PESTO, TOMATES FRAÎCHES, COURGETTES GRILLÉES, TOMATES SÉCHÉES, JAMBON SEC, MOZZARELLA, OLIVES, SALADE VERTE ET FRITES MAISON

nos salades

EN PLAT

- LA CABRIOLE** SALADE, TOMATES, CHÈVRE SUR TOAST, JAMBON SEC 12.90
- LA PARISIENNE** SALADE, TOMATES, POULET, ŒUF DUR, POMMES DE TERRE, COPEAUX DE PARMESAN, VINAIGRETTE HUILE D'OLIVE E BALSAMIQUE 12.90
- SALADE DE HARENGS** SALADE, TOMATES, OIGNONS, HARENGS FUMÉS, POMMES DE TERRE TIÈDES 12.90
- LA GÉSIER** SALADE, TOMATES, CÉSIIERS, FINES TRANCHES DE LARD GRILLÉES, POMMES DE TERRE SAUTÉES 13.90

Toutes nos viandes sont accompagnées de **frites maison**

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS. ORIGINE DES VIANDES : VOIR TABLEAU

Quartier Gourmand



Assiette de fromages 5.90

nos desserts

MAISON

- DESSERT DU JOUR 4.90
- PANNA COTTA À LA VANILLE ET COULIS DE FRUITS ROUGES 5.90
- MOELLEUX AU CHOCOLAT 5.90
- CRÈME BRÛLÉE DU JOUR 6.90
- ASSORTIMENT DE DESSERTS 6.50
- CAFÉ GOURMAND 7.50
- THÉ GOURMAND 8.50

nos coupes glacées

- CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS (3 BOULES) 6.80
- DAME BLANCHE (GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY*) 6.80
- COUPE COLONEL (SORBET CITRON, 2cl DE VODKA) 6.50
- COUPE DE GLACES 2 BOULES 3.70
3 BOULES 5.40

Parfums au choix : vanille, chocolat, café, caramel, fraise, cassis, framboise, citron vert, pistache, rhum-raisis

- SUPLT. CHANTILLY* 1.50
- (*) CRÈME SUCRÉE SOUS PRESSION

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS. ORIGINE DES VIANDES : VOIR TABLEAU