

Les Boissons

Eaux

Plancoët plate	
50CL	2,50
Plancoët plate	
100CL	4,50
Plancoët fines bulles	
50CL	3,50
Plancoët fines bulles	
100CL	5,20

Softs

Coca-Cola 33CL	3,50
Breizh Cola 33CL	3,50
Coca Zéro 33CL	3,50
Breizh Tea 33CL	3,50
Breizh Agrum 33CL	3,50
Perrier 33CL	3,00
Limonade	2,50
Sirop à l'eau	2,50
Diabolo	2,70

Boissons chaudes

Café	1,50
<i>déca . / allongé/ serré</i>	
Café crème	1,70
Grand café	3,10
Grand crème	3,40
Cappucino	3,40
Lait	2,40
Tisane	3,30
<i>Tilleul, Verveine-Menthe</i>	
Thé noir	3,30
<i>4 fruits rouges, Earl Grey ou Ceylan</i>	
Thé vert menthe	3,30

Softs

Lait Ribot 25CL	3,00
Orangina 25CL	3,50
Jus d'Orange 25CL	3,50
Jus d'Ananas 25CL	3,50
Jus d'Abricot 25CL	3,50
Jus de Pomme 25CL	3,50

Digestifs

Whisky tourbé Islay Storm 4CL	8,80
Whisky blended 4CL	5,50
Mac Na Mamara <i>fût rhum</i>	
Calvados Beaujour 4CL	6,00
Cognac 4CL	6,00
Menthe pastille 4CL	6,00
Rhum Coloma 4CL	6,00
Vodka 4CL	5,50
Irish coffee 4CL	7,00

Apéritifs

Kir breton 12CL	3,20
Kir 12CL	3,80
<i>cassis, pêche, mûre</i>	
Kir pétillant 12CL	4,00
Ricard 4CL	3,50
Martini 4CL	3,30
<i>rouge/blanc</i>	
Ti punch 4CL	6,50
Pommeau	
de Bretagne 8CL	3,50
Chouchenn 8CL	3,70
Porto 8CL	3,60
Muscat 8CL	3,60
Coupe de Champagne 12CL	
9,50	
Champagne 75CL	39,00
Francis Thomas	

Bières bouteilles

Dremmwel blonde 33CL	4,70
Dremmwel dorée bio 33CL	4,70
Dremmwel rousse bio 33CL	4,70

Bières pression

Grimbergen		Bière du moment	
Demi 25CL	3,10	Demi 25CL	3,40
Pinte 50CL	6,50	Pinte 50CL	6,50

Cidres

Bro armor <i>brut</i> 75CL	8,90
Bro armor <i>demi-sec</i> 75CL	8,90

Cidres

La Bolée 25CL	3,40
Pichet 50CL	6,00
Pichet 1L	11,00

Prix nets exprimés en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les vins

Vins Rouges

Le P'tit Bio

Pays d'Oc bio

Verre 14CL

4,00

Pichet 50CL

11,00

Bouteille 75CL

17,00

Les Barricailleurs

Bordeaux bio

22,00

Les Méribelles

Saumur Champigny

4,50

12,00

19,00

Albert de Saint-Phar

Minervois

24,00

Vins Blancs

Terre Sauvage

Pays d'Oc bio

100 % Chardonnay

Verre 14CL

4,50

Pichet 50CL

12,00

Bouteille 75CL

19,00

Domaine Guillaman

IGP Côte de Gascogne

4,00

11,00

17,00

Vins Rosés

Domaine Gaspa d'Uro

IGP île de Beauté

Verre 14CL

4,50

Pichet 50CL

12,00

Bouteille 75CL

19,00

Château Fournas

Corbières bio

4,00

11,00

17,00

Fontaine

Grenache Gris

Pays d'Oc, rosé

Verre 14CL

3,50

Pichet 25CL

4,80

Pichet 50CL

7,00

Domaine Bouchaud

Muscadet

Sèvre et Maine sur Lie, blanc

3,50

4,80

7,00

Gallician

IGP Gard, rouge

3,50

4,80

7,00

Prix nets exprimés en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

----- Les Salades -----

Salade Italienne	13,00
<i>burrata, tomates au pesto, gressins</i>	
Salade Norvégienne	14,00
<i>saumon fumé, guacamole, salade verte, tomates, toast, citron, oignons rouges</i>	
Salade Club	13,00
<i>club sandwich au poulet, salade verte, tomates, oignons rouges, œuf parfait</i>	
Salade de Chèvre Chaud	14,00
<i>salade verte, fromage de chèvre sur toasts, oignons, tomates, lard</i>	

----- Les Plats -----

Escalope de Volaille à la crème	14,00
<i>volaille, émincés d'oignons et champignons à la crème</i>	
Joues de porc confites au Cidre	17,00
<i>joue de porc, lard brut, cidre, huile, oignons, pommes de terre</i>	
Andouillette du boucher	16,00
<i>avec frites et salade verte, sauce poivre, bleu ou moutarde</i>	
Saucisse du boucher	15,50
<i>avec salade verte et frites, sauce poivre ou bleu ou moutarde</i>	
Entrecôte grillée	21,00
<i>220g avec frites et salade verte, sauce poivre ou bleu ou moutarde</i>	
Moules de Bouchot	17,00
<i>moules frites et verre de vin blanc</i>	
Moules de Bouchot	20,00
<i>frites, verre de vin blanc et dessert au choix</i>	

----- Les Burgers bistrot ----- Simple XL

Le Cheeseburger	12,80	16,80
<i>steak, cheddar maturé, salade verte, tomates, oignons rouges, cornichon, sauce burger</i>		
Le BZH	14,00	17,50
<i>steak, tomme de Bretagne bio, lard bzh, salade verte, confit d'oignons, sauce burger</i>		
Le New-York	13,50	17,00
<i>steak, cheddar maturé, lard bzh, salade verte, oignons rouges, cornichons, sauce burger</i>		
Le Country	14,00	17,20
<i>steak; chèvre, lard, miel, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce burger</i>		
Le Route 66	14,30	18,00
<i>steak, bleu, lard, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce burger</i>		

----- Menu Enfant -----

Steak haché	<i>accompagné de salade verte et frites et d'une boisson (coca-cola OU sirop à l'eau)</i>	11,00
100 g		
Filet de poulet		
100 g		
Jambon blanc		
30 g		

Prix nets exprimés en euros. Service compris

----- Les Desserts -----

Tiramisu au café	5,50
<i>marsala à l'amande, café, œuf, mascarpone, cacao, biscuit à la cuillère, sucre</i>	
Mousse au chocolat blanc et tartare de fruits de saison	7,00
<i>chocolat blanc , fruits de saison</i>	
Panacotta framboise	5,50
<i>sucre, gélatine, vanille, crème fraîche, framboise</i>	
Fondant au chocolat et sa glace vanille	6,50
<i>chocolat noir, farine, sucre, fève tonka, œuf, sucre, glace vanille</i>	
Little kouign-amann	5,50
<i>petit kouign-amann et son caramel au beurre salé, chantilly et glace vanille</i>	

----- Les Glaces -----

Dame Blanche	8,00
<i>2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	
Tante Anna	9,00
<i>1 boule crème brûlée, 1 boule palet breton, caramel au beurre salé, chantilly</i>	
Mamm Gozh	9,00
<i>1 boule palet breton, 1 boule pomme cidrée, pommes caramélisées, chantilly</i>	
Colonel	8,40
<i>2 boules citron vert, vodka</i>	
Pen Duick	8,40
<i>2 boules pommes cidrées, Calvados</i>	
Nougat glacé	9,00
<i>2 boules nougat, coulis de fruits rouges, framboises, chantilly</i>	
Banana split	8,50
<i>banane, glace vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat, chantilly</i>	
Poire Belle Hélène	8,50
<i>poire, 2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	
Café ou Chocolat liégeois	8,00
<i>2 boules café ou chocolat, sauce chocolat ou café, chantilly</i>	
Coupe 1 boule	3,00
Coupe 2 boules	5,00
<i>caramel au beurre salé, café, chocolat noir, crème brûlée, noix de coco, nougat, palet breton, fraise, citron vert, pomme cidrée, vanille, noisette</i>	

----- Suppléments -----

Crème fraîche, amandes, miel, crème de marron, confiture	1,80
Glace	2,40

Les Galettes de Blé noir

-----LES SPÉCIALITÉS-----

FORESTIÈRE

jambon, emmental, crème fraîche, œuf, champignons

13,00

TRÉGOROISE

jambon, emmental, tomates, champignons, crème fraîche

12,00

CARNUTE

jambon cru, emmental, bleu, noix, crème fraîche

13,50

ARMEN

jambon, emmental, œuf, fromage frais, échalotes, ail, ciboulette

12,50

CHEVRETTE

lardons, emmental, chèvre, crème fraîche, oignons

12,00

VIKING

tomates, œuf brouillé, crème fraîche, emmental, lard, champignons

14,00

MENEZ

raclette, emmental, lard, pommes de terre, cornichon, crème fraîche

13,00

-----LES SUGGESTIONS-----

ALGUERINE

algues, noix de Saint-Jacques, émincé de poireaux à la crème, emmental, tomates

16,00

SAINT-JACQUES

noix de st-jacques flambées au whisky, émincé de poireaux à la crème, salade

17,00

SUPER COMPLÈTE

Œuf, emmental, jambon, pommes de terre, oignons

10,00

-----LES CLASSIQUES-----

Beurre

3,80

Œuf, tomates, oignons

7,50

COMPLÈTE

jambon, œuf, emmental

8,50

COMPLÈTE LARD OU ANDOUILLE

lard ou andouille, œuf, emmental

9,00

Prix nets exprimés en euros. Service compris

Les Galettes de Bière noir

----- LES MENUS -----

ENFANT

9,50

1 galette jambon OU œuf OU emmental OU steak haché
1 crêpe beurre/sucre OU 1 coupe 1 boule de glace
1 sirop à l'eau OU 1 diabolo

RANDONNEUR

14,00

1 galette complète (jambon, œuf emmental)
1 crêpe beurre/sucre
1 bolé de cidre OU 1 verre de vin

RUE SAINT YVES

23,00

1 galette Saint Jacques sur lit d'émincé de poireaux à la crème, salade
(noix de Saint Jacques flambée au whisky)
1 crêpe pommes caramélisées
1 bolée de cidre OU 1 verre de vin

----- LES SUPPLÉMENTS -----

champignons
tomates
oignons
emmental
œuf

1,60

Prix nets exprimés en euros. Service compris

Les Crêpes de Froment

----- LES SPÉCIALITÉS -----

LOUANN

pommes caramélisées, caramel beurre salé, glace vanille, chantilly

8,80

CHARLOTTE

poire, chocolat, glace vanille, amandes

8,50

BRÉHATINE

pommes caramélisées, amandes, flambée au calvados

9,00

MARQUISE

amandine, poire, coulis de fruit rouges, glace faisselle perlée de framboise, pralin, chantilly

9,80

LA ISLAY

chocolat, cerise amarena, coulis de fruits rouges, chantilly

9,20

L'APPLE CARA

pommes caramélisées, caramel beurre salé

6,10

----- LES CLASSIQUES -----

BEURRE

beurre ou beurre/sucre

3,10

AUX 2 CARMELS

à l'ancienne et au beurre salé « maison »

5,80

CONFITURE

fraise, abricot, framboise, myrtille, orange, rhubarbe

3,60

CRÊPE ORANGE/CHOCOLAT

marmelade d'orange, chocolat maison

5,80

CRÊPE NUTELLA

Nutella©

5,10

CRÊPE BEURRE FLAMBÉE

beurre et flambage au Cointreau ©

6,00

CRÊPE FRANGIPANE

frangipane

6,00

----- LES SUPPLÉMENTS -----

Supplément

crème fraîche, amandes, miel, crème de marron, confiture

1,80

Supplément glace

2,40

Prix nets exprimés en euros. Service compris

Les pizzas

MARGHERITA

12,00

tomates "san marzano", mozzarella "fior di latte", basilic frais

NAPOLITANA

13,00

tomates "san marzano", mozzarella "fior di latte", anchois de Sicile, olives "taggiasche", câpres de roche, origan

REGINA

13,00

tomates "san marzano", mozzarella "fior di latte", jambon blanc italien "gran biscotto", champignons frais, origan

CAPRA (chèvre)

15,00

mozzarella "fior di latte", cacciotta di capra, speck, miel et ou pignons de pin

VÉGÉTARIENNE

13,00

tomates "san marzano", mozzarella "fior di latte", artichauts marinés, poivrons marinés, champignons frais, olives "taggiasche", origan

CALZONE

12,80

tomates "san marzano", mozzarella "fior di latte", jambon blanc italien gran biscotto, champignons frais, crème fraîche, œuf

DIAVOLA

14,00

tomates "san marzano", mozzarella "fior di latte" spianata piccante italienne, n'duja, poivrons marinés et filaments de piment

PARMA

14,70

tomates "san marzano", mozzarella "fior di latte", jambon de Parme 24 mois, tomates séchées italiennes, pétales de parmigiano, basilic frais

FORMAGGI

14,50

mozzarella "fior di latte", gorgonzola, taleggio, pétales de parmigiano

MONTANARA

14,50

mozzarella "fior di latte", taleggio, pancetta, pommes de terre, oignons confits, romarin

BRETONNE

14,30

mozzarella "fior di latte", andouille de Dinan, tomme fermière du Vaumadeuc, oignons confits, pommes de terre, romarin

NORDICA

14,50

mozzarella "fior di latte", saumon fumé, câpres de roche, oignon rouge et ciboulette

LA NINO

8,00

mozzarella "fior di latte", tomates "san marzano", jambon blanc italien "gran biscotto"

Prix nets exprimés en euros. Service compris