



SOFTS

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33CL	4€
FUZETEA 25CL	4€
ORANGINA 25CL	4€
SCHWEPPES TONIC OU ARGRUM' 25CL	4€
JUS DE FRUITS 25CL	4€
(ORANGE, ANANAS, FRAISE, POMME, MANGUE, MARACUDJA, CRANBERRY)	
LIMONADE 25CL	3,2€
DIABOLO 25CL	3,5€
PLANCOET INTENSE 33CL	4€
PLANCOET PLATE 50CL	4€
PLANCOET PLATE 1L	5€
PLANCOET FINES BULLES 50CL	5€
PLANCOET FINES BULLES 1L	6€

BIÈRES PRESSION

MAO 25CL	4€
MAO 50CL	8€
1664 BLANCHE 25CL	4,5€
1664 BLANCHE 50CL	9€
DUCHESSE ANNE 25CL	4,5€
DUCHESSE ANNE 50CL	9€

BIÈRES BOUTEILLES

CIDRE

BOLÉE DE CIDRE 20CL	4€
PICHET DE CIDRE ARTISANAL SORRE 50CL	8€
PICHET DE CIDRE ARTISANAL SORRE 1L	16€
BOUTEILLE DE CIDRE DOUX OU BRUT 75CL	13€

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC 12CL	4€
KIR PÉTILLANT 12CL	6€
KIR BRETON 12CL	4,5€
MARTINI BLANC/ROUGE 6CL	4,5€
PORTO BLANC/ROUGE 6CL	4,5€
RICARD 2CL	3,8€
CAMPARI 4CL	4,5€
SUZE 4CL	4,5€
POMMEAU 4CL	4,5€

SPIRITUEUX

WHISKYS 4CL	
CLAN CAMPBELL	7€
EDDU (BRETON)	8,9€
CHIVAS 12A	10€
YUSHAN	10€
GLENFIDDICH 12A	9€
CARDHU	10€
THE GLENLIVET 18A	12€
LAGAVULIN 16A	15€

GIN 4CL	
BEEFEATER	8,5€

RHUMS 4CL	
HAVANA ESPECIAL	7€
3 RIVIÈRES	7€
DIPLOMATICO	10€
DON PAPA	10€
LA HECHICERA	12€
ZACAPA	14€
EMINENTE	12€

SUPP SOFT +1€



COCKTAILS

MOJITO 30CL <i>Citron vert, cassonade, menthe fraîche, limonade, 6cl Havana especial</i>	8,5€	PUNCH 30CL <i>Cocktail de jus de fruits, vanille, 6cl rhum Havana especial</i>	9€
MOJITO FRUITÉ 30CL <i>Fraises, ananas ou marracudja</i>	9€	PORNSTAR MARTINI 20CL <i>Vanille, citron vert, jus de maracudja, 2cl passoa, 4cl vodka et shot de champagne</i>	13€
APÉROL SPRITZ 30CL <i>Vin pétillant, eau gazeuse, orange, 6cl Apérol aperitivo</i>	9€	SEX ON THE BEACH 30CL <i>Jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche, 4cl vodka</i>	9€
AMÉRICANO 20CL <i>Campari, Martini rouge, nouilly prat, un trait de gin</i>	8,5€	MOSCOW MULE 25CL <i>Ginger beer, citron vert, feuilles de menthe fraîche, 4cl vodka</i>	9€
CAIPIRINHA 6CL <i>Citron vert, cassonade, 6cl cachaça</i>	8,5€	SMOOTH MANGO 30CL <i>Jus de mangue, citron vert, vanille, menthe fraîche, 6cl rhum Havana</i>	9€
CAIPIROSKA 6CL <i>Citron vert, cassonade, 6cl vodka</i>	8,5€	TEQUILA SUNRISE 30CL <i>Jus d'orange, sirop de grenadine, 4cl tequila</i>	9€
TI PUNCH 6CL <i>Citron vert, cassonade, 6cl rhum Havana</i>	8,5€	CUBA LIBRE 30CL <i>Coca-Cola, citron vert, 4cl rhum Havana</i>	8,5€

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO <i>Citron vert, cassonade, menthe fraîche, perrier</i>	6€	L'ITALIEN <i>Jus de fraise et jus d'ananas</i>	6€
TUTTI FRUTTI <i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de maracudja, sirop de grenadine</i>	6€	MANGO MOON <i>Jus de mangue, jus d'ananas, citron vert, sirop de framboise</i>	6€

VINS

BLANCS

	12,5CL	50CL	75CL
VALLÉE DE LA LOIRE :			
Quincy, Sauvignon blanc, Bigonneau, AOP	6€	24€	34€
Valençay, Sauvignon blanc, Terrajots, Jourdain, AOP	-	-	29€
Muscadet, Melon de Bourgogne, Domaine de l'Aiguillette, AOP/AOC	-	-	23€
PAYS D'OC :			
Pays d'Oc, Chardonnay grande réserve, Castel, IGP	4,5€	17,5€	24€
SUD-OUEST :			
Côtes de Gascogne, Gros Manseng, Uby, IGP	5€	19,5€	27€
Côte de Gascogne, Colombard-sauvignon, Nova, IGP	5€	19,5€	27€
BOURGOGNE :			
Chablis, Chardonnay, L'Eglantiere, AOC	-	-	42€
Pouilly fumé, Sauvignon blanc, Antoine Lafarge, AOP	-	-	41€
CÔTES DU RHÔNE:			
Crozes-Hermitage, Marsanne, Tardieu, Les Ramades, AOP	-	-	44€

ROSÉS

	12,5CL	50CL	75CL
MÉDITERRANÉE:			
Le petit rosé bleu, Grenache Syrah, Maîtres vignerons de Saint-Tropez, IGP	4,5€	18€	25€
CÔTES DE PROVENCE :			
Le rosé bleu, Grenache Cinsault, Maîtres vignerons de Saint-Tropez, AOP	6€	23€	32€
M de Minuty, Grenache noir, Syrah, Cinsault, Moët Hennesy Diageo, AOP	-	-	42€

ROUGES

	12,5CL	50CL	75CL
SUD-OUEST :			
Côtes de Gascogne, Merlot Cabernet Sauvignon, Nova, IGP	5€	19,5€	27€
VALLÉE DE LA LOIRE:			
Chinon, Cabernet Franc, Bureau, AOP	5€	19,5€	27€
BORDEAUX :			
Côtes de Bourg, Merlot, Cabernet sauvignon, le ô de macô, AOP	5,4€	21€	29€
Saint-Emilion, Merlot, Château Barberousse, AOP	-	-	39€
Saint-Julien, Cabernet Sauvignon, Brandaire-Ducru, AOP	-	-	62€
CÔTE DU RHÔNE :			
Grignan-les-Adhémar, Grenache Syrah, Montine, AOP	-	-	30€
Saint-Joseph, Syrah, Chapoutier, AOP	-	-	49€
Châteauneuf-du-Pape, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Oratoire, AOP	-	-	67€
Crozes-Hermitage, Syrah, Les Lauzieres, AOP	-	-	44€
BEAUJOLAIS :			
Brouilly, Gamay, Louis Tête, AOP	6€	21€	29€

EFFERVESCENTS

	12,5CL	75CL
Vin Mousseux, Brut, VQM	5,5€	27€
Frisson, Méthode traditionnelle, Vin Mousseux, <u>Coup de coeur</u>	6,5€	34€
Charles mignon, AOP, Brut, Premier cru	9,5€	65€
Moët & Chandon Impérial, AOP, Brut	-	90€



A PARTAGER

GRIGNOTTES DE POULET MARINÉS x6 9€
À LA MEXICAINE

GYOZAS CREVETTES x6 9€

HUITRES x6 12€
HUITRES x9 17€
HUITRES x12 21€

BUISSON DE CREVETTES ROSES 200G 12€

RILLETTES DE SARDINES 7,5€

PLANCHE DE LA MER 24€

8 Crevettes roses
4 Huîtres
Saumon gravlax
1 Rillettes de sardines

PLANCHE CHARCUTERIE / FROMAGE 19€

Rosette, Mortadelle, Jambon sec
Fromage du Vaumadeuc



ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 16,5€
Chutney de saison maison et toast

SAUMON GRAVLAX 14€
Saumon gravlax, avocat, toast,
vinaigrette acidulée

TOMATES BURRATA 14€
pesto, roquette

COUTEAUX EN PERSILLADE 14€



MENU 42€

MENU 27€

ENTRÉE

Foie gras de canard maison

ou

9 huîtres

ou

Saumon gravlax

PLAT

Noix de St Jacques

ou

Poisson du moment

ou

Brochette au choix

DESSERT

Dessert au choix

ou

Coupe de glace au choix

ENTRÉE

4 crevettes et 3 huîtres

ou

8 crevettes

PLAT

*Moules frites
au choix*

DESSERT

*2 boules de glace
au choix*

ou

*Kouign-amann
Coulis caramel
chantilly*

ou

Salade de fruits frais



POKÉ BOWLS & SALADES

POKÉ POULET

19€

Poulet croustillant, riz japonais,
choux rouge, carotte, avocat,
concombre, ananas, mangue, graine
de sésame,
coriandre

POKÉ SAUMON

19,9€

Saumon, riz japonais, choux rouge,
carotte, avocat, concombre, ananas,
mangue, graine de sésame,
coriandre

POKÉ FALAFEL

18,5€

Boulettes de falafel, riz japonais,
choux rouge, carotte, avocat,
concombre, ananas, mangue, graine
de sésame, coriandre

LA CÉSAR

19,5€

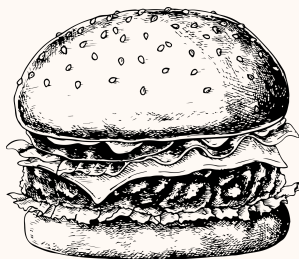
Salade, poulet croustillant émincé,
tomate, concombre,
poitrine fumée, œuf dur
parmesan, sauce césar

L'OCÉANE

19,5€

Salade, saumon gravlax, tomate,
concombre, crevettes roses,
mayonnaise maison, tzatziki
(+4 St Jacques +4 €)

BURGERS



TY-FANCH*

19,9€

Steak, tomme catalane, oignon
confit, bacon, cornichon, salade,
tomate, sauce burger

YAR-YAR*

18,5€

Poulet croustillant, cheddar,
bacon, salade, tomate,
sauce tartare

CHEESY*

17,5€

Steak, cheddar, cornichon, salade,
tomate, sauce burger

VÉGÉTARIEN

17,5€

Galette VG, cheddar, salade, tomate,
guacamole

***Supp steak : 5 €**



VIANDES

BROCHETTE DE POULET MARINÉ (280gr) 19,9€

Frites, salade

BROCHETTE DE BŒUF (300gr) 23€

Frites, salade

ENTRECÔTE VF (300gr) 29,9€

Frites, salade

BROCHETTE DE LARD ET ANDOUILLETTE DE 21,5€

DINAN

Frites, salade

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ 19,9€

Tartare au couteau, frites, salade



SAUCES MAISON AU CHOIX

Chimichurri, bleu d'Auvergne, poivre, béarnaise maison, échalote, moutarde à l'ancienne

SUPP SAUCE : 1,5 €

POISSONS

NOIX DE ST-JACQUES SNACKÉES 23€

Purée du moment,
légumes, sauce échalote

NOIX DE ST-JACQUES ET ANDOUILLE DE 25,9€
GUÉMENÉ

Purée du moment, légumes,
andouille de Guéméné,
sauce échalote

POISSON DU MOMENT 23€

FISH & CHIPS 19€

Frites, sauce tartare

MOULES-FRITES

MOULES MARINIÈRE 14€

Beurre demi-sel, échalote, ail,
persil, vin blanc

MOULES BRETONNE 17€

Oignon blanc, lardon,
cidre doux, crème

MOULES A LA CRÈME 15,5€

Oignon rouge, ail, crème

MOULES AU BLEU 17€

Crème, bleu d'Auvergne

MOULES ANDALOUSE 17€

Tomate, chorizo, ail, crème

MOULES CRÈME À L'AIL 16€

Crème, ail



PIZZAS

LA MARGHERITA Tomate, mozzarella, huile d'olive au basilic	9,5€
LA REINE Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignon, origan	12€
LA CHÈVRE-MIEL Tomate, mozzarella, oignon rouge, chèvre, miel, roquette	13,5€
LA 4 FROMAGES Tomate, mozzarella, chèvre, bleu, reblochon	15€
LA SAVOYARDE Crème, mozzarella, pommes de terre, oignon rouge, lardon, reblochon	15€
L'ITALIENNE Tomate, mozzarella, jambon de montagne, parmesan, roquette, crème de balsamique	15€
L'ORIENTALE Tomate, mozzarella, poivron, merguez, chorizo	15€
LA VÉGÉTARIENNE Tomate, mozzarella, poivron, champignon, oignon rouge, courgette	13€



SUPP BURRATA : 5€

MENU ENFANT 9€

Moules frites

ou

Steak haché frites

ou

Nuggets frites

1 boule de glace ou compote de pomme à boire



DESSERTS

NOUGAT GLACÉ
Coulis fruits rouges

8€

ROYAL CHOCOLAT
Crème montée mascarpone amande
noisette, noisette torréfiée

9€

KOIGN-AMANN
Coulis caramel, chantilly

8€

SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON

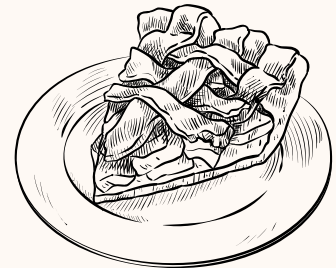
7,5€

ASSIETTE DE FROMAGE
Fromage du Vaumadeuc

9,5€

CAFÉ GOURMAND DE L'ATELIER

9,9€



GLACES & SORBETS



1 BOULE 3€

2 BOULES 5,8€

3 BOULES 8,2€

Glaces : Vanille, caramel beurre salé, chocolat, menthe-chocolat, yogourt, antillaise (rhum-raisin), cerise (amaréna), noix de coco, café, palet breton, pistache, spéculoos, stracciatella

Sorbets : Fraise, framboise, cassis, citron vert, passion, mangue, pêche de vigne, abricot

Supplément : chantilly, sauce chocolat, caramel, fruits rouges ou fruits exotiques: **1,5 €**

Topping : Brisures Spéculoos, Smarties, Daim: **0,9€**
Brisures de Brownie maison, éclats de cookie maison : **1,8 €**

Glacier - "ERIC ELIEN"



NOS COUPES GLACÉES

COUPE ST HONORÉ 11 €

1 boule vanille, 1 boule caramel, trois petits choux caramel à la crème pâtissière vanille, sauce caramel au beurre salé, chantilly, feuilletés caramélisés

COUPE COOKIE CARAMEL 9€

2 boules vanille, éclats de cookie maison, sauce caramel au beurre salé, chantilly

COUPE BROWNIE 9€

1 boule vanille, 1 boule chocolat, biscuit brownie maison, sauce chocolat, chantilly

COUPE POIRE BELLE-HÉLÈNE 9€

2 boules vanille, poire pochée à la vanille, sauce chocolat, chantilly

DAME BLANCHE 8€

2 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS 8€

2 boules chocolat, coulis chocolat, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 8€

2 boules café, coulis café, chantilly



TROPICAL 9.5 €

1 boule coco, 1 boule citron vert, 1 boule passion, coulis fruits exotiques, chantilly

LA BANANA 9 €

1 boule vanille, 1 boule coco, banane fruit, coulis chocolat, chantilly

ROUGE D'AMOUR 9.5 €

1 boule vanille, 1 boule framboise, 1 boule cassis, coulis fruits rouges, chantilly

TATIN 9 €

2 boules vanille, sauce caramel, pomme caramélisée, chantilly, feuilletés caramélisés

COUPE FRAISE PISTACHE 9 €

1 boule pistache, 1 boule fraise, fraise, coulis fruit rouge, chantilly

COUPE VERANO 9 €

1 boule pêche de vigne, 1 boule framboise, coulis fruits rouges, fruit de saison, chantilly

LA SPÉCULOOS 9 €

1 boule yogourt fermier bio, 2 boules spéculoos, coulis de spéculoos, chantilly, brisures de spéculoos

NOS COUPES ALCOOLISÉES

COLONEL

9€

2 boules citron vert, 4 cl de vodka

AFTER EIGHT

9€

2 boules menthe-chocolat, 4 cl de peppermint