

Le Petit Bistro

Speisen und Getränke – Frühjahr 2025

KALTE PLATTEN

- * **La Fromagère:** verschiedene Käsesorten **17,00€**
- * **La Charcutière:** Serranoschinken, Chorizo, französische Salami, Coppa **17,00€**
- * **La Poissonnière:** Fischterrine, Pfeffermakrele, Sardinen, Räucherfisch **18,00€**

VORSPEISEN

- * **Felsenaustern N°3** aus Île Tudy (Maison Cariou):
 - 6 Stück **11,50€**
 - 9 Stück **16,00€**
 - 12 Stück **21,50€**
- * **Vegetarischer Salat** **15,00€**
Blattsalate, Avocado, Tomaten, Gurke, gekochtes Ei, Mozzarellakugeln, Paprika
- * **Meeresfrüchtesalat** **17,00€**
Blattsalate, Tomaten, rote Zwiebeln, Langustine, Miesmuscheln, Räucherfisch

Für die Kleinen (bis 10 Jahre) **12,00€**

- * **Hähnchenbruststreifen** mit Pommes
- * **Rinderhacksteak** mit Pommes
- * **Fish & Chips** (Kinderportion)

Brave Kinder bekommen eine Kugel Eis als Nachtisch!

HAUPTGERICHTE

- * **Rumpsteak** gegrillt mit Pommes Frites, Salat und Sauce nach Wahl **23,50€**
- * **Andouillette AAAAA** – mit Senfsauce, Pommes Frites und Salat **21,50€**
Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques
Französische Wurstspezialität aus Innereien vom Schwein und Kalb
- * **Rindertatar nach Italienischer Art** vom Charolais-Rind, Pommes Frites und Salat **19,50€**
fertig angemacht mit Basilikumöl und Parmesansplittern,
- * **Rindertatar nach traditioneller Art** vom Charolais-Rind, Pommes Frites und Salat **19,50€**
fertig angemacht mit Gewürzgurken, Kapern, Zwiebeln, Petersilie und Ei

UNSERE BURGER

- * **Le Rustique** – der Rustikale, mit Pommes Frites und Salat **16,50€**
Rinderhacksteak, Gewürzgurken, Cheddarkäse
- * **Le Petit Bistro** – nach Art des Hauses, mit Pommes Frites und Salat **17,50€**
Rinderhacksteak, Gewürzgurken, gegrillter Speck, Cheddarkäse, Zwiebelkompott
- * **Le Vegetarien** – der Vegetarische, mit Pommes Frites und Salat **17,00€**
Patty aus Azukibohnen, Quinoa und Zucchini, Paprika, Gewürzgurken, Cheddarkäse

AUS DEM MEER

- * **Fish & Chips** mit Sauce Tartare **18,50€**
- * **Miesmuscheln** mit Pommes frites
 - Moules Marinières** – nach Art der Fischer mit Weisswein, Zwiebeln, Petersilie ... **15,00€**
 - Moules Crème** – in Sahnesauce **16,50€**
 - Moules Curry** – in Currysauce **17,00€**
 - Moules Roquefort** – in Roquefort-Sauce **17,00€**

Extras:

Beilagenwechsel ... 2,00€

Extraportion Sauce ... 2,00€

Extra Schale Pommes Frites ... 4,00€

Extra Schale Salat ... 3,50€

DIE SÜSSEN FREUDEN

- * **Dessert-Käseteller** – 3 Käsesorten, Salatgarnitur **8,50€**
- * **Tagesdessert** - bitte fragen Sie uns **7,50€**
- * **Café Gourmand** – Kaffee oder Tee mit drei hausgemachten kleinen Desserts **8,00€**

EIS

In Kugeln	1 Kugel	2,90€	3 Kugeln	8,50€
	2 Kugeln	5,80€	jede weitere Kugel	2,50€

Schlagsahne oder Sauce 1,50€

Schokolade, Karamell aus gesalzener Butter, Passionsfrucht

Geschmacksrichtungen SORBET:

Limette, korsische Clementine, Erdbeere, Passionsfrucht

Geschmacksrichtungen EIS:

Café, bretonische Cookies, Karamell aus gesalzener Butter, Schokolade, Kokosnuss, Rum-Trauben, Vanille

EISBECHER

8,50€

Dame Blanche

3 Kugeln Vanille, Schokoladensauce, Schlagsahne

Schokobecher oder Cafébecher

2 Kugeln Schoko oder Café, 1 Kugel Vanille, Schokoladen- oder Cafésauce, Schlagsahne

Bretonischer Eisbecher

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Karamell aus gesalzener Butter, 1 Kugel bretonische Cookies, Sauce Karamell aus gesalzener Butter, Schlagsahne

Eisbecher Petit Bistro

1 Kugel Erdbeere, 1 Kugel Passionsfrucht, 1 Kugel Kokosnuss, Kokosflocken, Passionsfruchtsauce, Schlagsahne

Eisbecher Bounty

2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Kokosnuss, Kokosflocken, Schokoladensauce, Schlagsahne

EISBECHER „MIT SCHUSS“

9,00€

Coupe Colonel

2 Kugeln Limettensorbet, Wodka

Baileys-Becher

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade, Baileys

Limoncello-Becher

1 Kugel Limettensorbet, 1 Kugel Clementinensorbet, Limoncello

* Milchshake 6,50€

2 Kugeln nach Wahl + Milch

COCKTAILS

mit min. 5cl Sprituose

Spritz Apérol 1919 • Apérol, Orangen und Prosecco	8,00€
Weißer Spritz • Limettenzesten, Holunderlikör	8,50€
Limoncello-Spritz • Zitrone und Limette, Limoncello und Prosecco	8,00€
Italicus Spritz de Turin • Bergamotte, Zitronat, Rose und Lavendel	8,50€
Mojito • Rum von Martinique, Limette et Minze	8,00€
Erdbeermojito • mit Erdbeerpüree	8,50€
Passionsfrucht-Mojito • mit Passionsfrucht-püree	8,50€
Piña Colada • mit Bacardi Superior (Porto Rico)	8,00€
Planters Punch • mit Rum von den Antillen und Früchten	8,00€
Caipirinha • Rohrzucker, Limette und brasilianischem Cachaça	7,00€
Malibu Ananas oder Cola • mit Limette	7,00€
Cuba Libre • Rum von Martinique, Limette und Cola	7,00€
Américano • Roter Martini, Campari, Orangenscheibe	7,00€

MOCKTAILS

ohne Alkohol

- Virgin Colada ... 7,00€**
Free Mojito (klassisch oder aromatisiert) ... **7,00€**
Planters Punch 0,0% ... **7,00€**

APERITIFS (6cl)

Pommeau • Bretonischer Apfellikör (17%Vol.)				3,50€
Chouchen oder Hydromel • Met (14 – 16%)				3,50€
Kir • mit Bourgogne Aligoté und Crème de Cassis/Pfirsich/Himbeere/Brombeere				4,50€
Kir Breton • Crème nach Wahl und Cidre Kerné				4,00€
Kir Pétillant • Crème nach Wahl und trockener Sekt				4,50€
Cidre Kerné Artisanal	25cl	4,00€	75cl	12,00€
Sekt trocken				4,00€
Ricard, Pastis, Martini, Porto, Suze, Muscat, Campari				3,50€
Gin, Tequila, Wodka				6,00€
Ti Punch • Rum von Martinique, Limette und Rohrzucker				6,50€

WHISKY & WHISKEY

Ballantine's Finest Scotch Whisky	6,00€
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	7,50€
Jameson Irish Whiskey	7,50€
Four Roses Kentucky Bourbon	7,00€
Eddu Grey Rock Whisky de Bretagne (nicht getorft)	7,50€

BIERE (COREFF)

Coreff Blonde Bio 5,5% hopfiges Lager	
Le Galopin 0,15l	2,20€
Le Demi 0,25l	3,20€
La Gourde 0,33l	4,30€
La Pinte 0,50l	6,40€
Coreff Excalibur 6,5% würziges Kupfer	
Le Galopin 0,15l	2,50€
Le Demi 0,25l	3,50€
La Gourde 0,33l	4,60€
La Pinte 0,50l	7,00€
Coreff Blanche 4,5% Weissbier (nur von Juni bis September)	
Le Galopin 0,15l	2,50€
Le Demi 0,25l	3,50€
La Gourde 0,33l	4,60€
La Pinte 0,50l	7,00€

Kartenzahlung ab 10€ - Alle Preise enthalten Bedienung und Mehrwertsteuer

Panaché (Radler bzw. Alster) 0,25l	3,30€
Picon Bière (Bier mit Bitterlikör) 0,25l	4,00€
Monaco (Radler mit Granatapfelsirup) oder Twist (Radler mit Kirschsirup)	3,50€

WASSER

Plancoët stilles Mineralwasser		Plancoët sprudelndes Mineralwasser	
0,5l	4,00€	0,5l	4,00€
1,0l	6,50€	1,0l	6,50€
Perrier 0,33l	3,00€	<i>Sirup oder Zitronenscheibe zusätzlich 0,20€</i>	

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE UND SÄFTE

Coca Cola oder Coca Cola Zero 0,33l	3,50€
Orangina 0,33l ...	3,50€
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon 0,33l	3,50€
Hausgemachter Eistee 0,xxl	4,00€
Wasser mit Sirup 0,xxl	2,50€
Diabolo (Limonade mit Sirup) 0,xxl	3,50€
Sirup: Granatapfel, Erdbeere, Cassis, Minze, Himbeere, Banane, Kiwi, Zitrone, Pfirsich, Kirsch, Apfel, Veilchen	
Granini Fruchtsäfte • Orange, Aprikose, Tomate, Ananas, je 0,xxl	3,30 €
Apfelsaft Kerné de Pouldreuzic 0,25l	3,50 €

KAFFEE, TEE & HEISSGETRÄNKE

Espresso 100% Arabica	1,80€
Doppelter Espresso	3,60€
Espresso koffeinfrei	1,90€
Doppelter Espresso koffeinfrei	3,80€
Allongé (Verlängerter / Americano)	1,90€
Allongé koffeinfrei	2,00€
Noisette (Espresso macchiato)	2,00€
Café Crème (Kaffee mit Milch)	2,50€
Cappuccino (Espresso mit Milchschaum)	3,00€
Schwarzer Tee / Grüner Tee / Kräutertee	3,70€
Tee mit Mich oder Zitrone	3,90€
Heiße Schokolade	4,00€ mit Sahne
Latte Macchiato	6,00€

SPIRITUOSEN & DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados	7,50€
Get 27 oder 31	6,00€
Menthe Pastille	6,00€

Lambig - Eau de Vie de Cidre • Bretonischer Apfelbrand	6,50€
Kremmig - Lambig und Sahne	6,50€
Baileys - irischer Whiskey, Sahne und Kräuter	6,50€
Alter Rum aus Martinique (HSE oder Clément)	7,00€
Alter Obstbrand Pflaume, Mirabelle oder Birne	6,50€
Limoncello auf Crushed Ice	6,00€

IRISH COFFEES

BREIZH Coffee auf Lambig	7,50€
CREOLE Coffee auf Rum	7,50€
IRISH Coffee auf Jameson Whiskey	7,50€

WEINE

WEISS

ROSÉ

ROT

BESONDERE WEINE