

APERITIFS

Mojito ou **Spritz** 7.90 €

Kir 3.70 €

Cassis/Mûre/ Pêche/Pamplemousse

Kir pétillant ou **Kir Breton** (au cidre) 3.90€

Rosé pamplemousse 3.70€

Pétillant nature 3.50€

RICARD 3.10€

PORTO (rouge/blanc) 3.50€

MARTINI (rouge/blanc) 3.50€

SUZE 3.90 €

SUZE cassis 4.10€

VIN au verre (blanc/rosé/rouge) 3.50€

VODKA / GIN / Whisky GRANTS 6.50€

Supplément Tonic/Coca/Jus de Fruit 1.50€

WHISKY BRETONS

Distillerie des Menhirs 8.50€

- ED GWENN (whisky d'orge)

- EDDU (Whisky Pur Blé Noir)

Distillerie Warenhem 8.50€

- ARMORIK Single Malt Double Maturation

DIGESTIFS

Calva BUSNEL 4 cl - 6.20 €

Cognac VS Maison GAUTIER 4 cl - 6.20 €

GET 27 4 cl - 6.20 €

IRISH COFFEE - 8.30 €

BOISSONS FRAICHES

SODAS 3,50 €

coca, coca zero, orangina, schweppes, schweppes agrume, perrier, breizh tea

DIABOLO 3.20 € et SIROP A L'EAU 1.80€

menthe, grenadine, fraise, pêche, banane kiwi, citron, citror

JUS DE FRUITS 3 €

orange, pamplemousse, pomme, abricot, ananas

PLANCOET 1 L plate ou gazeuse 4.90 €

PLANCOET 0.5 L plate ou gazeuse 3.50€

EVIAN 33 cl 2.80€

Supplément sirop ou tranche 0.20 €

BOISSONS CHAUDES

CAFE 1.50€

CAFE CREME 2.10€

CAPPUCCINO 3.10€

CHOCOLAT OU CAFE VIENNOIS 3.50€

THE VERT/NOIR/VERT MENTHE 2.50€

INFUSION 2.50€

verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe

BIERES BOUTEILLES

HEINEKEN, 1664, 1664 sans alcool 3.20€

BIERES BRETONNES au choix 3.90€

Blanche Hermine/Telenn Du/ Bonnet Rouge

CIDRE LA BOLE D'ARMORIQUE

La bolée 3.60€

Bouteille 1L 10.80€



LES ENTREES

Feuilleté de Pétoncles 9 €

à la crème d'endives au Noilly Prat

Mille Feuilles de Saumon Fumé 8 €

à la crème fouettée citron vert et ciboulette

Filets de Harengs 7.50 €

Pommes de Terre tièdes et ses Oignons Rouges - Vinaigrette de Vin Rouge

Salade Landaise - 8 €




Mezclun, Aiguillettes de Canard, Pommes de Terres Confites, Tomates, Oignons rouges, Croûtons Aillés et sa Vinaigrette au Miel

Salade du Terroir - 8 €

Effiloché de Porc Mariné, Andouille de Guémené, Tomates, Pommes de Terres Persillées

Assiette de 6 Huîtres N°3 - 8 €

de l'anse du Pô à Carnac - JMC



LES PLATS

Moules Marinières - 11,50 €

(800 g de moules - Frites)

Brochette de crevettes - 16 €

Flambées lait coco, Riz aux
Champignons

Pavé de Lieu Jaune - 15,50 € cuit sur peau

Pomme de terre vapeur
sauce Beurre Nantais

Pavé d'Andouilles de Guémené- 16 €

Lipig d'Echalotes, Purée de Vitelotte

Suprême de Pintade - 14 €

au Cidre et Reinettes, Salade, Pomme
de Terre en Robe des Champs

Côte de Boeuf 350g - 19,90 €

Sauce Roquefort ou Poivre - Frites

Accompagnements au choix :

*Haricots Verts Vapeur
Pommes de Terre Vapeur
Riz*

The image features a central white hexagonal frame with a gold-colored border. Four green leafy branches are positioned at the corners, partially overlapping the frame. The text is centered within the frame.

POUR LES PLUS PETITS

AU CHOIX à 6,50 €

NUGGETS FRITES

OU

JAMBON FRITES



LES DESSERTS

Gâteau au chocolat maison - 5,50 €
et crème anglaise

La Fraise Fanchy - 6,50 €
à la crème de choco blanc tiède

Crème brûlée - 6,50 €

Far aux Poires maison - 5,50 €
et son Caramel au Beurre Salé

Salade de Fruits - 5 €

Duo de fromages - 4,50 €
(Camembert et Roquefort)



VINS ROUGES

AOP CÔTES DU RHÔNE - Domaine Moreau - 16.50 €
(Grenache et syrah, fruité, notes de cerise et fruits noirs)

AOP SAUMUR CHAMPIGNY Domaine Lavigne - 18 €
(Cabernet franc, souple, fruité, notes de fruits rouge)

AOP BORDEAUX Château Goumin -17 €
(Cabernet Sauvignon et merlot, ample, rond, notes de fruits
frais et boisés)

AOP Montagne SAINT-EMILION Château Béchereau - 29 €
(Merlot et cabernet franc, soyeux, fruité, notes de fruits
mûrs et de fraises écrasées)

AOP SANCERRE Domaine Philippe Girard - 35 €
(Pinot noir, fin , elegant notes fruitées et fraîches)

Pichet de MERLOT - 25cl 4.50 € et 50cl 8.50 €

VINS ROSES

IGP CORSE - Le Charme du Maquis - 14.90 €
(Niellucciu, sec, aromatique, note de fruits rouges frais)

AOP CÔTES DE PROVENCE
Les Vignerons d'Estandon St Louis - 19 €
(Cinsault, grenache, carignan, sec, fin, élégant, notes de
fruits de saison)

Pichet de CINSAULT - 25cl 4.50 € et 50cl 8.50 €



VINS BLANCS

AOP MUSCADET sur lie de Sèvre et Maine -

Domaine Guérin Le Souverain - 15.90 €

(Melon de Bourgogne, sec, minéral, notes de pierre à fusil)

AOP TOURAINE SAUVIGNON

Domaine Lamourette - 16.90 €

(Sauvignon, sec, très aromatique, riche, notes muscatées)

AOP BORDEAUX ENTRE-2-MERS

Château La Grande Métairie -16.50 €

(Sauvignon blanc et gris, muscadelle, aromatique, notes d'agrumes et de poire mûre)

AOP QUINCY Domaine Roux - 28 €

(Sauvignon, sec, minéral, élégant, notes de fruits blancs)

COLOMBELLE - 16.50 €

(fruité)

Pichet de SAUVIGNON - 25cl 4.50 € et 50cl 8.50 €

CHAMPAGNES ET PROSECCO

Champagne André BERGERE Epernay Brut

Bouteille 37,5cl - 30 € et Bouteille 75 cl - 60 €

Champagne BIO Serge HORIOT Extra Brut

Bouteille 75 cl - 80 €

PROSECCO RIONDO Extra Dry 75 cl - 28 €