

NOS BOISSONS

À siroter

APÉRITIFS	MARTINI Bianco ou Rosso 6cl	3,80€
	RICARD 2cl	3,20€
	KIR (cassis, mûre, pêche) 12cl	3,40€
	KIR BRETON (cassis, mûre, pêche) 12cl	3,20€
	PROSECCO 12cl	4,50€
	CHAMPAGNE (Domaine Charpentier) 12cl	8,40€
	PORTO 6cl (rouge ou blanc)	3,80€
	SUZE TONIC 18cl	3,90€

BIÈRES		25cl	50cl
	LANCELOT PILS 4° Bière blonde bretonne	2,90€	5,20€
	DRAO BIO 4,7° Bière blonde de Melesse	3,60€	6,90€
	AFFLIGEM 6,7° Cuvée blonde d'Abbaye	3,90€	7,50€
	BLANCHE HERMINE 4°	3,80€	7,10€
	PANACHE	3,20€	5,80€
MONACO	3,40€	5,90€	

SÉLECTION DE BIÈRES DU MOMENT 3,90€

SÉLECTION DE BIÈRES BOUTEILLES DU MOMENT 3,90€

BOISSONS FRAÎCHES	BREIZH COLA 33cl	3,00€
	BREIZH ZÉRO 33cl	3,00€
	BREIZH TEA 33cl	3,40€
	PERRIER 33cl	3,50€
	SCHWEPES AGRUM' 25cl	3,40€
	SCHWEPES TONIC 25cl	3,40€
	ORANGINA 25cl	3,40€
	CIDRE VAL DE RANCE BIO Au verre 25cl À la bouteille 75cl	3,40€ 8,90€
	DIABOLO 25cl	2,90€
	LIMONADE 25cl	2,30€
	JUS DE FRUIT GRANINI 25cl Abricot, Tomate, ACE, Orange, Ananas, Pamplemousse rose, Pomme.	3,40€
SUPPLÉMENT SIROP Banane, Cerise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe, Orgeat, Pamplemousse, Fraise, Pêche, Citron, Citron, Violette, Anis, Pomme.	0,60€	

EAUX		50cl	100cl
	PLANCOËT Plate ou Fines Bulles	3,40€	4,40€



NOS COCKTAILS

À savourer

COCKTAILS SANS ALCOOL

LE GREEN 25cl **5,50€**

Jus d'ananas, Schweppes Indian Tonic, purée de fruit de la passion, sirop de kiwi, Pulco citron vert.

VIRGIN MOJITO 20cl **4,90€**

Perrier, sirop saveur rhum, sirop mojito, citron vert, menthe fraîche.

VIRGIN MOJITO FRAISE OU PASSION 20cl **5,10€**

Perrier, sirop saveur rhum, sirop mojito, citron vert, menthe fraîche, purée de fraise ou de fruit de la passion.

LE MAGIC 25cl **5,20€**

Yuzu, jus de pomme, sirop de framboise, jus de citron.

LE PUNCHI 20cl **4,90€**

Jus d'orange, purée de fraise, sirop de pêche, pulco citron jaune.

COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO 20cl **7,00€**

Rhum Havana, Perrier, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche.

TI PUNCH 7cl **5,90€**

Rhum 3 Rivières, citron vert, sucre cassonade.

APEROL SPRITZ 10cl **6,90€**

Aperol, Prosecco Treviso DOC, Perrier.

TEQUILA SUNSHINE 20cl **6,90€**

Tequila, jus d'orange, jus de pomme, purée de fraise, Pulco citron jaune, sirop de grenadine.

VODKASSION 10cl **5,90€**

Vodka, Martini blanc, purée de fruit de la passion, jus de citron vert.

LE B 18cl **7,20€**

Gin, Schweppes Indian Tonic, Liqueur aux fleurs de sureau, sirop de basilic, citron vert.

NOS PLANCHES

À partager

PLANCHE DE CHARCUTERIE **8,90€**

Assortiment de charcuteries, tomates confites, cornichons, pain de campagne Bio toasté.

16,90€
Grande

PLANCHE DE FROMAGE **8,90€**

Assortiment de fromages, chutney de figues, pain de campagne Bio toasté.

PLANCHE VEGGIE **9,50€**

Tapenade aux olives noires, fromage, tomates confites, antipasti, fromage frais, pain de campagne Bio toasté.

NOS ENTREES

À apprécier

CARPACCIO DE BOEUF Huile d'olive au basilic et parmesan.	6,80€	TARTE TATIN D'OIGNONS ROUGES AU BALSAMIQUE	6,10€
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ Et son pain de campagne Bio toasté.	7,90€	SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL	5,90€

NOS PLATS

À déguster

NOS GRANDES SALADES ET TARTINES

SALADE BISTROT Salade verte, jambon crus, copeaux de parmesan, oignons rouges, tomates confites, tomates cerise, antipasti, roquette.	14,70€
SALADE MER Salade verte, saumon fumé, avocat, tomates cerise, oignons rouges, toasts de pain de campagne Bio, fromage frais.	14,70€
SALADE VEGGIE Salade verte, avocat, tomates cerise, tomates confites, antipasti, oignons rouges, mélange de graines et canneberge, toasts de pain de campagne Bio, fromage frais.	12,90€
TARTINE SALÉE SUCRÉE Pain de campagne bio, crème de béchamel, fromage de chèvre crémeux, chutney de figues, poitrine de porc fumée, tomates confites, pignons de pin torréfiés, roquette. Accompagnée d'une salade verte.	11,90€
TARTINE BISTROT Pain de campagne Bio, fromage frais, saumon gravelax, oignons rouges, avocat. Accompagnée d'une salade verte.	12,90€
TARTINE CROQ POULET Pain de campagne Bio, crème de béchamel, filet de poulet, fromage de chèvre crémeux. Accompagnée de frites.	11,90€
TARTINE CROQ' MONSIEUR Pain de campagne Bio, crème de béchamel, camembert, jambon VPF, emmental. Accompagnée de frites.	9,90€
VERSION MADAME + œuf «Plein Air» au plat	+1,00€

NOS POISSONS

PAVE DE SAUMON Et sa poêlée de légumes cuisinée à l'huile d'olive.	16,50€
FILET DE DORADE Accompagné d'un riz basmati et d'une sauce vierge.	14,90€

NOS BURGERS

BURGER BISTROT Pain burger Bio au sésame, steak haché 150gr* façon bouchère VBF, fromage de chèvre crémeux, oignons crispy, confit d'oignons, sauce Bistrot, tomate, salade. Accompagné de frites.	13,90€
BURGER AUVERGNAT Pain burger Bio au sésame, steak haché 150gr* façon bouchère VBF, bleu d'auvergne, poitrine de porc fumée VPF, confit d'oignons, sauce Bistrot, tomate, salade. Accompagné de frites.	13,90€
BURGER AUTHENTIQUE Pain burger Bio au sésame, steak haché 150gr* façon bouchère VBF, fromage à raclette, poitrine de porc fumée VPF, sauce Bistrot, confit d'oignons, tomate, salade. Accompagné de frites.	13,50€
BURGER FERMIER Pain burger Bio au sésame, filet de poulet, aubergines, poivrons, tomate, salade, sauce moutarde au curry breton. Accompagné de frites.	13,90€
VERSION VEGGIE Remplacez votre viande par une galette végétale.	
VERSION DOUBLE STEAK	+3,00€

*Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%.
Prix nets, service compris.



NOS VIANDES

STEAK HACHÉ ŒUF À CHEVAL 10,90€

Steak haché 150gr* façon bouchère VBF et œuf «plein air». Accompagné de frites, sauce au choix.

SUPRÊME DE POULET 13,90€

Ecrasé de pommes de terre et jus au thym.

PIÈCE DU BOUCHER 15,90€

Environ 180gr*, sélection du moment VBF. Garniture et sauce au choix.

ENTRECÔTE 19,90€

Environ 250gr*, VBF. Beurre persillé. Garniture et sauce au choix.

TARTARE DE BŒUF 15,90€

Environ 180gr*, VBF. Echalotes, câpres, cornichons, jaune d'œuf, moutarde, tabasco, sauce anglaise. Accompagné de frites.

RIBS DE PORC FAÇON BARBECUE 15,20€

Accompagné de frites, sauce au choix.

MIXED GRILL 17,50€

brochette de bœuf VBF, ribs de porc, manchons/ailes de poulet frit. Accompagné de frites, sauce au choix.

CÔTELETTES D'AGNEAU 17,90€

Et son beurre persillé. Accompagné de frites.

CARPACCIO DE BŒUF 13,90€

Huile d'olive au basilic, parmesan. Accompagné de frites.

Sauce supplémentaire	+0,90€
Garniture supplémentaire	+2,40€

NOS MENUS

MENU BURGER 15,20€

Burger au choix sur la carte

+ Mousse au chocolat
ou Riz au lait coulis de caramel ou purée de fraise

MENU PLAISIR 19,90€

Entrée + plat ou plat + dessert.

Entrée

Carpaccio de bœuf
ou Salade de chèvre chaud
ou Tarte tatin d'oignons rouges

Plat

Filet de dorade
ou Tartare de bœuf
ou Ribs de porc façon barbecue

Dessert

Crème brûlée
ou Verrine Délice citron
ou Assiette de fromage

MENU ENFANT 7,50€

Jusqu'à 10ans

Burger mini chef : Pain Bio, steak haché 100gr* VBF, tomate, fromage à raclette, ketchup.
ou Aiguillettes de poisson façon fish and chips.
+ Garniture : écrasé de pommes de terre ou frites

+ Glace push up vanille
ou Mousse au chocolat

+ Boisson : Diabolo (25cl)
ou Jus de fruits au verre (25cl)
ou Breizh Cola au verre (25cl)

*Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%. Prix nets, service compris.

NOS DESSERTS

À dévorer

NOS DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 4,90€

BRIOCHE PERDUE 5,90€

Accompagnée d'une boule de glace vanille Bourbon de Madagascar, coulis de caramel et amandes effilées.

RIZ AU LAIT 5,50€

Coulis de caramel ou purée de fraise.

CRÈME BRÛLÉE 5,90€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 6,50€

VERRINE DÉLICE CITRON 6,20€

Crumble, lemon curd, mousse de fromage blanc, zestes de citrons.

MOUSSE FROMAGE BLANC 4,50€

Et sa purée de fraise ou nature.

ASSIETTE DE FROMAGE 5,90€

Fromage selon la sélection.

NOS COUPES GLACÉES À COMPOSER

PARFUM AU CHOIX

Sorbet plein fruit : Fraise, Framboise, Citron, Poire, Fruit de la passion, Coco, Ananas, Pomme.

Crème glacé : Chocolat, Vanille Bourbon de Madagascar, Caramel beurre AOP d'Isigny, Café, Pistache, Palet Breton.

2 BOULES 3,90€

3 BOULES 5,50€

Supplément au choix +0,90€ Sauce chocolat, coulis de caramel, sauce café, crème fouettée, purée de fraises, crumble, éclats de caramel.

Fabrication française - 100% artisanale.

NOS COUPES GLACÉES

COUPE FRUIT-ROUGE 5,90€

Sorbet framboise, glace vanille Bourbon de Madagascar, purée de fraise, crème fouettée, crumble.

COUPE GOURMANDE 7,20€

Glace caramel beurre AOP d'Isigny, glace palet breton, morceaux de banane, sauce caramel, crumble et crème fouettée.

COUPE DAME BLANCHE 6,70€

3 boules de glace vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat, crème fouettée, crumble.

COUPE CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGOIS 6,90€

2 boules de glace chocolat ou café, glace vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat ou café, crème fouettée, crumble.

COUPE EXOTIQUE 6,70€

Sorbet ananas, sorbet passion, sorbet coco, coulis fruit de la passion et crème fouettée.

PROFITEROLES 7,10€

Choux garnis de glace vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat, crème fouettée, crumble.

NOS COUPES AVEC ALCOOL

LE COLONEL 6,90€

Sorbet citron et vodka.

LA NORMANDINE 7,20€

Sorbet pomme verte et calvados.

LA WILLIAMINE 7,90€

Sorbet poire williams et eau de vie de poire.

NOS BOISSONS

Pendant et pour finir le repas

VINS ROUGES

	12,5cl	50cl	Btle
ESPAGNE Rioja Bodega Navajas «Arjona» <i>Reconnu de ses maîtres, c'est une Rioja aux notes de fruits rouges subtilement caramélisés.</i>	3,70€	14,50€	20,00€
CHILI El Grano «100% Carmenere» <i>Issu d'un cépage oublié, c'est un vin dépaysant aux notes de poivron grillé.</i>	3,90€	15,20€	22,00€
PINOT NOIR DE LOIRE IGP Domaine Réthoré Davy «Terra Vitis» <i>Un vin léger et soyeux aux notes de cerises fraîches.</i>	3,50€	14,00€	19,50€
BOURGUEIL AOC Domaine La Cabernelle Bio <i>Un vin souple et fruité en bouche aux arômes de fruits rouges, idéal sur tout un repas.</i>	4,50€	17,50€	25,00€
BLAYE AOP Le Chant du Coq <i>Médaille d'Or au «Féminal'ise», c'est un vin gourmand et fruité, le couteau suisse.</i>	3,00€	12,00€	17,90€
FAUGERES VIEILLES VIGNES AOC Domaine Jeantels <i>Un vin rouge profond et épicé, pour un plaisir immédiat dès sa jeunesse, idéal.</i>	4,10€	16,00€	22,50€
CÔTES DU RHÔNE AOC Cuvée des Galets <i>Un Côtes du Rhône de copains, dans la simplicité mais que c'est bon !</i>	4,10€	16,00€	22,50€
BOURGOGNE HAUTE CÔTES DE NUIT AOC Domaine Nuiton <i>Une belle fraîcheur aromatique exprimant toute la finesse de l'appellation.</i>	6,00€	24,00€	30,00€

VINS BLANCS

ARGENTINE Cafayate Bodega Etchart «Torrontés» <i>Provenant des vignes les plus hautes du monde, osez la différence, le Coup de Cœur ...</i>	3,90€	15,50€	23,50€
CHARDONAY IGP «Cuvée JA» <i>Un vin beurré et toasté, découvrez le Chardonnay autrement. Idéal à l'apéritif.</i>	3,20€	12,00€	17,00€
GASCOGNE IGP Sauvignon Domaine Tuquet <i>Une petite bombe, médaillé d'Or au concours des « Meilleurs Sauvignons du monde ».</i>	3,20€	12,00€	17,00€
VALENCAY AOC Domaine Bardon «Le Mouton Blanc» <i>Issu de vieilles vignes, c'est un plaisir fruité et aromatique. Idéal à l'apéritif et avec du poisson.</i>	4,50€	17,50€	25,00€
LANGUEDOC IGP Viognier Domaine de Luc BIO <i>Un nectar d'arômes de gelée de coing, d'abricots, d'agrumes et d'écorces d'oranges.</i>	4,20€	16,80€	24,00€
TARIQUET MOELLEUX IGP Gascogne «Les 1 ^{er} Grives» <i>Une friandise aux notes de fruits blancs confits.</i>	4,50€	17,50€	25,00€

VINS ROSÉS

	12,5cl	50cl	Btle
CORSE Tisoru IGP de l'île de Beauté <i>A découvrir dès l'apéritif, c'est un vin frais, fruité, léger ...</i>	3,00€	12,00€	17,00€
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC Villa Aix <i>Un très joli vin sur des notes de pêches de vigne, un coup de cœur fruité.</i>	4,00€	16,00€	24,00€
GASCOGNE IGP Domaine de Claude <i>Un rosé fruité aux arômes de roses et de petits fruits frais.</i>	3,50€	14,00€	19,50€
ITALIE Prosecco Treviso DOG «Bedin» <i>Le fameux Prosecco, aussi utilisé pour le Spritz ...</i>	4,50€		24,00€
CHAMPAGNE Domaine Charpentier Brut «récoltant» <i>Une histoire de famille depuis 1855, un champagne finement fruité.</i>	8,40€		48,90€

LES BULLES

NOS ALCOOLSET DIGESTIFS

GET 27 • GET 31 5cl		5,90€
BAILEYS 5cl		5,90€
CALVADOS • POIRE WILLIAMS 4cl		5,90€
FINE COGNAC (selon sélection) 4cl		7,50€
RHUM DIPLOMATICO 4cl		7,50€
	2cl	4cl
WHISKY Jameson • Jack Daniel's	3,30€	5,90€
WHISKY Aberlour 10 ans • Ballantine's 12 ans • Nikka (Japonais)	4,50€	7,90€

NOS BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1,80€
DÉCAFÉINÉ	1,80€
DOUBLE EXPRESSO	3,40€
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	3,40€
THÉ INFUSION	3,20€
CAFÉ CRÈME	1,90€
DÉCAFÉINÉ CRÈME	1,90€
CAFÉ VIENNOIS	3,90€
CHOCOLAT VIENNOIS	3,90€
CHOCOLAT CHAUD	3,30€
CAPPUCCINO	3,90€
IRISH COFFEE	6,90€