

NOS BOISSONS

À siroter

APÉRITIFS	MARTINI Bianco ou Rosso 6cl	3,80€
	RICARD 2cl	3,20€
	KIR (cassis, mûre, pêche, cerise) 12cl	3,40€
	KIR BRETON (cassis, mûre, pêche, cerise) 12cl	3,20€
	PROSECCO 12cl	4,50€
	CHAMPAGNE (Domaine Charpentier) 12cl	8,40€
	PORTO ROUGE 6cl	3,80€
APEROL SPRITZ 10cl	6,90€	

BIÈRES PRESSIONS		25cl	50cl
	LANCELOT PILS 4°5	3,20€	5,90€
	Bière blonde bretonne		
	LANCELOT IPA 5°6	4,50€	8,90€
	Bière India Pale Ale bio		
	MORGANE 5°5	3,60€	6,90€
	Bière blonde bio		
	AFFLIGEM 6°7	3,90€	7,50€
	Cuvée blonde d'Abbaye		
	BLANCHE HERMINE 4°	3,80€	7,10€
Bière blanche au froment			
PANACHE	3,30€	5,90€	
MONACO	3,50€	6,10€	
DESPERADOS	4,50€	8,20€	
SÉLECTION DE BIÈRES DU MOMENT	3,90€		

À partir de

BOISSONS FRAÎCHES	BREIZH COLA 33cl	3,00€	
	BREIZH ZÉRO 33cl	3,00€	
	THE GLACE MAISON 25cl	3,00€	
	PERRIER 33cl	3,50€	
	SCHWEPPE'S AGRUM' ou TONIC 25cl	3,40€	
	SEVEN UP 33cl	3,40€	
	ORANGINA 25cl	3,40€	
	CIDRE VAL DE RANCE BIO		
	Au verre 25cl	3,40€	
	À la bouteille 75cl	8,90€	
	DIABOLO 25cl	3,10€	
	LIMONADE 25cl	2,50€	
	JUS DE FRUIT GRANINI 25cl	3,40€	
Abricot, Tomate, ACE, Orange, Ananas, Pamplemousse rose, Pomme, Fraise.			
SUPLÉMENT SIROP	0,60€		
Banane, Cerise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe, Orgeat, Pamplemousse, Fraise, Pêche, Citron, Citror, Violette, Anis, Pomme.			
	50cl	100cl	
EAUX	PLANCOËT	3,40€	4,80€
	Plate ou Fines Bulles		



NOS COCKTAILS

À savourer

COCKTAILS SANS ALCOOL

LE GREEN 25cl 5,50€

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

VIRGIN MOJITO 20cl 5,00€

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

VIRGIN MOJITO FRAISE OU PASSION 20cl 5,20€

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

VIRGIN COLADA 20cl 4,90€

Lait de coco, jus d'ananas, sirop saveur rhum.

LE STRAWBERRY 20cl 4,90€

Purée de fraise, sirop de basilic, pulco citron jaune, perrier.

LE COLIBRI 15cl 4,50€

Jus d'orange, jus d'ananas, pulco citron jaune, sirop grenadine.

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.

PINA COLADA 20cl 6,50€

Lait de coco, jus d'ananas, rhum Havana.

TEQUILA SUNSHINE 20cl 6,90€

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

SEX ON THE BEACH 20cl 6,90€

Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry.

GRANITY CHÂTAIGNE 20cl 5,90€

Jus de pomme, sirop de châtaigne, bière.

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 figes, pain de campagne Bio toasté.

PLANCHE VEGGIE

9,50€

Antipasti, fromage, tomates confites, houmous, fromage frais, pain de campagne Bio toasté.

CAMEMBERT CHAUD AUX ÉCHALOTES

9,00€

Pain de campagne Bio toasté, cornichons.

FOIE GRAS DE CANARD

9,90€

Avec son pain de campagne Bio toasté et son chutney de figes.

NOS ENTREES

À apprécier

L'ŒUF COCOTTE SELON LA RECETTE DU CHEF

5,30€

Accompagné de ses mouillettes

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

7,90€

Avec son pain de campagne Bio toasté et son fromage frais

SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL

5,90€

TARTE TATIN D'OIGNONS ROUGES AU BALSAMIQUE

6,10€

FOIE GRAS DE CANARD

9,90€

Avec son pain de campagne Bio toasté et son confit d'oignons

TARTE FINE AUX POIVRONS

5,90€

NOS PLATS

À déguster

SALADE PÉRIGOURDINE

13,20€

Salade verte, gésiers, pomme de terre, magret de canard fumé, oignons rouges, croûtons, tomates confites.

SALADE MER

14,70€

Salade verte, saumon fumé, avocat, tomates confites, oignons rouges, toasts de pain de campagne Bio, fromage frais.

SALADE VEGGIE

12,90€

Salade verte, avocat, tomates confites, antipasti, oignons rouges, mélange de graines et canneberge, toasts de pain de campagne Bio, fromage frais.

TARTINE SALÉE SUCRÉE

11,90€

Pain de campagne bio, crème béchamel, fromage de chèvre crémeux, chutney de figues, poitrine de porc fumée, tomates confites, pignons de pin torréfiés, roquette. Accompagnée d'une salade verte.

TARTINE BISTROT

12,90€

Pain de campagne Bio, fromage frais, saumon fumé, oignons rouges, avocat. Accompagnée d'une salade verte.

TARTINE CROQ POULET

11,90€

Pain de campagne Bio, crème béchamel, filet de poulet, fromage de chèvre crémeux. Accompagnée de frites et salade verte.

TARTINE CROQ' MONSIEUR

9,90€

Pain de campagne Bio, crème béchamel, camembert, jambon VPF, emmental. Accompagnée de frites et salade verte.

VERSION MADAME

+1,00€

+ œuf «Plein Air» au plat

PAVE DE SAUMON

16,50€

Et sa poêlée de légumes cuisinée à l'huile d'olive.

FILET DE DORADE

15,90€

Accompagné d'une fondue de poireaux et son beurre nantais.

BURGER BISTROT

13,90€

Pain burger Bio au sésame, steak haché 150gr* façon bouchère VBF, fromage de chèvre crémeux, oignons crispy, confit d'oignons, sauce Bistrot, tomates confites, salade. Accompagné de frites.

BURGER AUVERGNAT

13,90€

Pain burger Bio au sésame, steak haché 150gr* façon bouchère VBF, bleu d'auvergne, poitrine de porc fumée VPF, confit d'oignons, sauce Bistrot, tomates confites, salade. Accompagné de frites.

BURGER AUTHENTIQUE

13,50€

Pain burger Bio au sésame, steak haché 150gr* façon bouchère VBF, fromage à raclette, poitrine de porc fumée VPF, sauce Bistrot, confit d'oignons, tomates confites, salade. Accompagné de frites.

BURGER FERMIER

13,90€

Pain burger Bio au sésame, filet de poulet, aubergines, poivrons, tomates confites, salade, sauce moutarde au curry breton. Accompagné de frites.

BURGER SAVOYARD

14,20€

Galettes de pomme de terre, steak haché 150gr* façon bouchère VBF, tomate de Savoie, salade, tomates confites, oignons rouge, sauce Bistrot. Accompagné d'une salade verte.

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

ENTRECÔTE 19,90€

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

CÔTE DE BŒUF 25,90€

Environ 430gr*, VBF.
Accompagné de frites, sauce au choix.

PIÈCE DU BOUCHER 16,40€

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

STEAK HACHÉ ŒUF À CHEVAL 10,90€

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

TARTARE DE BŒUF 15,90€

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

FILET DE CANETTE RÔTIE 16,20€

Ecrasé de pommes de terre et jus au thym.

MIXED GRILL 17,50€

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

RIBS DE PORC FAÇON BARBECUE 16,10€

Accompagné de frites, sauce au choix.

FRICASSÉ DE POULET AUX PLEUROTÉS 13,90€

Accompagné de riz basmati.

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

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

NOS MENUS

FORMULE MIDI-EXPRESS 13,90€

Tous les midis du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Plat + Dessert
(voir suggestion à l'ardoise)

MENU BURGER 15,20€

Burger au choix sur la carte

+ Mousse au chocolat
ou Riz au lait coulis de caramel, fraise ou exotique

MENU PLAISIR

Entrée + plat ou plat + dessert. 21,90€

Entrée + plat + dessert. 25,90€

Entrée

Foie gras
ou Salade de chèvre chaud
ou Tarte tatin d'oignons rouges

Plat

Filet de dorade
ou Pièce du boucher
ou Ribs de porc façon barbecue

Dessert

Crème brûlée
ou Moelleux chocolat
ou Assiette de fromage

MENU ENFANT 7,90€

Jusqu'à 8 ans

Burger mini chef : Pain Bio, steak haché 100gr* VBF, 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)

NOS DESSERTS

À dévorer

NOS DESSERTS

TARTE-TATIN 6,20€

Avec sa boule de glace vanille Bourbon de Madagascar.

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, exotique ou purée de fraise.

CRÈME BRÛLÉE 5,90€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 6,50€

MOUSSE AU CHOCOLAT 4,90€

MOELLEUX AU CHOCOLAT 6,90€

Servie avec une boule de glace chocolat blanc.

MOUSSE FROMAGE BLANC 4,50€

Coulis de caramel, exotique ou purée de fraise.

ASSIETTE DE FROMAGES 5,90€

Fromages selon la sélection.

NOS COUPES GLACÉES À COMPOSER

PARFUM AU CHOIX

Fabrication française - 100% artisanale

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

Crème glacée : Chocolat, Vanille Bourbon de Madagascar, Caramel beurre AOP d'Isigny, Café, Amarena, Spéculoos, Chocolat blanc.

2 BOULES 3,90€

3 BOULES 5,50€

Fabrication française - 100% artisanale.

NOS COUPES GLACÉES

COUPE FRUITS ROUGES 5,90€

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

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 de fruits exotiques et crème fouettée.

COUPE AMARENA 7,20€

2 boules de glace amarena, cerises griottes, liqueur de cerise et crème fouettée.

PROFITEROLES 7,10€

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

LE COLONEL 6,90€

2 boule de Sorbet citron et vodka.

Supplément au choix +0,90€

Sauce chocolat, coulis de caramel, sauce café, crème fouettée, purée de fraise, coulis de fruits exotiques, crumble.

Le Bistrot

NOS BOISSONS

Pendant et pour finir le repas

VINS ROUGES

	12,5cl	50cl	Btle
ESPAGNE	3,70€	14,50€	20,00€
Rioja Bodega Navajas «Arjona» <i>Reconnu de ses maîtres, c'est une Rioja aux notes de fruits rouges subtilement caramélisés.</i>			
CHILI	3,90€	15,20€	22,00€
El Grano «100% Carmenere» <i>Issu d'un cépage oublié, c'est un vin dépaystant aux notes de poivron grillé.</i>			
PINOT NOIR DE LOIRE	3,50€	14,00€	19,50€
IGP Domaine Réthoré Davy «Terra Vitis» <i>Un vin léger et soyeux aux notes de cerises fraîches.</i>			
BLAYE	3,00€	12,00€	17,90€
AOP Le Chant du Coq <i> Médaille d'or au «Féminalise», c'est un vin gourmand et fruité, le couteau suisse.</i>			
FAUGERES VIEILLES VIGNES	4,10€	16,00€	22,50€
AOC Domaine Jeantels <i>Un vin rouge profond et épicé, pour un plaisir immédiat dès sa jeunesse, idéal.</i>			
CÔTES DU RHÔNE	4,10€	16,00€	22,50€
AOC Cuvée des Galets <i>Un Côtes du Rhône de copains, dans la simplicité mais que c'est bon !</i>			
CHINON	4,20€	16,50€	23,00€
AOC Domaine Charles Pain <i>Une très belle réussite, un vin gourmand, tendre et fruité.</i>			
ARGENTINE	3,90€	15,50€	23,50€
Cafayate Bodega Etchart «Torrontés» <i>Provenant des vignes les plus hautes du monde, osez la différence, le Coup de Cœur ...</i>			
CHARDONAY IGP	3,40€	13,00€	19,80€
Domaine du paradis <i>Un vin fruité et gourmand, aux arômes de jolis fruits blancs, et une finale beurrée.</i>			
GASCOGNE	3,20€	12,00€	17,00€
IGP Sauvignon Domaine Tuquet <i>Une petite bombe, médaillé d'Or au concours des « Meilleurs Sauvignons du monde ».</i>			
LANGUEDOC	4,20€	16,80€	24,00€
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>			
TARIQUET MOELLEUX	4,50€	17,50€	25,00€
IGP Gascogne «Les 1 ^{er} Grives» <i>Une friandise aux notes de fruits blancs confits.</i>			

VINS BLANCS

VINS ROSÉS

	12,5cl	50cl	Btle
CORSE	3,00€	12,00€	17,00€
Tisoru IGP de l'île de Beauté <i>A découvrir dès l'apéritif, c'est un vin frais, fruité, léger ...</i>			
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	4,00€	16,00€	24,00€
AOC Villa Aix <i>Un très joli vin sur des notes de pêches de vigne, un coup de cœur fruité.</i>			

LES BULLES

PROSECCO TREVISO	4,50€	24,00€
DOG «Bedin» <i>Le fameux Prosecco, aussi utilisé pour le Spritz ...</i>		
CHAMPAGNE	8,40€	48,90€
Domaine Charpentier Brut «récoltant» <i>Une histoire de famille depuis 1855, un champagne finement fruité.</i>		

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	3,30€	5,90€
Jameson • Jack Daniel's • William lawson		
WHISKY	4,50€	7,90€
Aberlour 10 ans • Ballantine's 12 ans • Nikka(Japonais)		

NOS BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	1,80€
DÉCAFÉINÉ	1,80€
DOUBLE EXPRESSO	3,40€
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	3,40€
THÉ & INFUSION EN VRAC	3,20€
DAMMANN FRÈRES	
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€