

# 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		<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
	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 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.			
	<b>50cl</b>	<b>100cl</b>	
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 figues, pain de campagne Bio toasté.

**PLANCHE VEGGIE** 9,50€

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

# NOS ENTREES

*À apprécier*

**CARPACCIO DE BOEUF** 6,80€

Huile d'olive au basilic et parmesan

**ASSIETTE DE TRUITE FUMÉ** 7,90€

Avec son pain de campagne Bio toasté et son fromage frais

**TARTE FINE AUX POIVRONS** 5,90€

**TARTE TATIN D'OIGNONS ROUGES AU BALSAMIQUE** 6,10€

**TAOST CHÈVRE CHAUD AU MIEL** 5,90€

Sur sont lit de salade

# NOS PLATS

*À déguster*

**SALADE BISTROT** 13,20€

Salade verte, jambon cru, copeaux de parmesan, oignons rouges, tomates cerise, tomates confites, antipasti.

**SALADE MER** 14,70€

Salade verte, truite fumée, avocat, tomates cerise, oignons rouges, toasts de pain de campagne Bio, fromage frais.

**SALADE VEGGIE** 12,90€

Salade verte, avocat, tomates confites, tomates cerise, antipasti, oignons rouges, pignon de pin, 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, truite fumée, 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

**NOS POISSONS** **PAVE DE SAUMON** 16,50€

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

**FILET DE DORADE** 15,90€

Accompagné d'un riz basmati et d'une sauce vierge.

**NOS BURGERS** **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, tomates confites, salade, sauce moutarde au curry breton. Accompagné de frites.

Remplacez votre viande par une galette végétale.

**VERSION DOUBLE STEAK** +3,00€



NOS VIANDES

**ENTRECÔTE 19,90€**

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

**CARPACCIO DE BOEUF 13,90**

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

**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.

**SUPREME DE POULET 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.

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*

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

*Plat*

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

*Dessert*

Crème brûlée  
ou Verrine Délice citron  
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

## VERRINE DÉLICE CITRON 6,20€

Crumble, lemon curd, mousse de fromage blanc, zeste de citron.

## 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
<b>ESPAGNE</b>	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>			
<b>CHILI</b>	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>			
<b>PINOT NOIR DE LOIRE</b>	3,50€	14,00€	19,50€
IGP Domaine Réthoré Davy «Terra Vitis» <i>Un vin léger et soyeux aux notes de cerises fraîches.</i>			
<b>BLAYE</b>	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>			
<b>FAUGERES VIEILLES VIGNES</b>	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>			
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>	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>			
<b>CHINON</b>	4,20€	16,50€	23,00€
AOC Domaine Charles Pain <i>Une très belle réussite, un vin gourmand, tendre et fruité.</i>			

## VINS BLANCS

<b>ARGENTINE</b>	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>			
<b>CHARDONAY IGP</b>	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>			
<b>GASCOGNE</b>	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>			
<b>LANGUEDOC</b>	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>			
<b>TARIQUET MOELLEUX</b>	4,50€	17,50€	25,00€
IGP Gascogne «Les 1 <sup>er</sup> Grives» <i>Une friandise aux notes de fruits blancs confits.</i>			

## VINS ROSÉS

	12,5cl	50cl	Btle
<b>CORSE</b>	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>			
<b>COTEAUX D'AIX EN PROVENCE</b>	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

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

## NOS ALCOOLSET DIGESTIFS

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

## NOS BOISSONS CHAUDES

<b>ESPRESSO</b>	1,80€
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	1,80€
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	3,40€
<b>DOUBLE DÉCAFÉINÉ</b>	3,40€
<b>THÉ &amp; INFUSION EN VRAC</b>	3,20€
<b>DAMMANN FRÈRES</b>	
<b>CAFÉ CRÈME</b>	1,90€
<b>DÉCAFÉINÉ CRÈME</b>	1,90€
<b>CAFÉ VIENNOIS</b>	3,90€
<b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>	3,90€
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	3,30€
<b>CAPPUCCINO</b>	3,90€
<b>IRISH COFFEE</b>	6,90€