



# CARTE DES BOISSONS

## Apéritif

Coupe de champagne Breton & Fils - tradition	7,00 €
Kir Royal	7,20 €
Crème de cassis, mure, framboise, pêche	
Kir pétillant blanc de blanc	4,50 €
Crème de cassis, mure, framboise, pêche	
Kir au vin blanc	2,50 €
Crème de cassis, mure, framboise, pêche	
Cidre brut	3,20 €
Kir breton	3,50 €
Crème de cassis, mure, framboise, pêche	
Martini - 5 cl (Blanc ou Rosso)	3,50 €
Vodka Absolut blue - 4 cl	4,80 €
Rhum 3 rivières - 4 cl	4,80 €
Gin Bombay Sapphire Blue - 4 cl	4,80 €
Tequila San José - 4 cl	4,80 €
Porto rouge Offley - 5 cl	3,50 €
Adjuvent	0,50 €
Breizh Cola, Jus d'orange, Jus de pomme, Tonic	

## Pastis

Ricard - 2 cl	2,60 €
Pastis Henri Bardouin - 2 cl	3,00 €
Ty Jaune - 2 cl	3,00 €

## Whisky

Clan Campbell - Blended whisky - 4 cl	4,50 €
Jack Daniels - American whiskey - 4 cl	6,50 €
Aberlour 10 ans - Single malt scotch whisky - 4 cl	7,00 €
Arvorik - Whisky breton - 4 cl	7,00 €
Talisker - Single malt scotch whisky - 4 cl	7,00 €

## Cocktails

Ti punch - 6 cl	6,50 €
Sucre de canne, Rhum, citron vert	
Mojito - 20 cl	7,00 €
Sucre de canne, Rhum, citron vert, feuille de menthe, Angostura, eau pétillante	
Pina Colada - 20 cl	7,00 €
Rhum, jus d'ananas, lait de coco, sirop banane-kiwi	
Punch Planteur - 20 cl	7,00 €
Rhum, jus de citron, jus d'orange, jus de Maracuja, sirop de grenadine	
Sex on the Beach - 20 cl	7,00 €
Vodka, jus de citron, jus d'ananas, jus de cranberries, sirop de pêche	
Americano - 20 cl	7,00 €
Campari, Martini blanc, Martini rouge, orange et citron tranche	
Spritz - 20 cl	7,00 €
Apérol, Martini Prosecco, eau pétillante, orange tranche	
Tequila Sunrise - 20 cl	7,00 €
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	

\*Tabac d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Nous ne sommes pas autorisés à servir des boissons alcoolisées aux moins de 18 ans.

Nos eaux sont rafraichies, si vous le souhaitez elles peuvent être à température ambiante.

## Sans Alcool

<b>Mocktails</b>	
Virgin Mojito - 20 cl	6,00 €
Sucre de canne, citron vert, feuille de menthe, eau pétillante	
Virgin Pina Colada - 20 cl	6,00 €
Jus d'ananas, lait de coco, sirop banane-kiwi	
Virgin Sex on the Beach - 20 cl	6,00 €
Jus d'ananas, jus de citron, jus de cranberries, sirop de pêche	
Virgin Punch Planteur - 20 cl	6,00 €
Jus de citron, jus d'orange, jus de Maracuja, sirop de grenadine	
Thé glacé à la pêche - 50 cl	7,00 €

## Softs

Limonade 1905 - 33 cl	3,00 €
Diabolo * - 25 cl	3,00 €
Sirop à l'eau *	2,50 €
Plancoët Intense - 33 cl	3,00 €
Nature, sirop de citron, citron tranche	
Schwepes Tonic - 25 cl	3,00 €
Jus de Fruits Granini - 25 cl	3,00 €
ACE, ananas, orange, fraise, pomme, abricot, tomate	
Breizh-Cola - 33 cl	3,00 €
Breizh-Cola Zero - 33 cl	3,00 €
Breizh Tea Pêche - 33 cl	3,00 €
Orangina - 25 cl	3,00 €

\*Sirop : fraise, grenadine, menthe verte, citron, pêche, banane kiwi, violette, cerise

## Les Bières

<b>Bières pression</b>	25 cl	50 cl
Lancelot Pils 4,5%	2,80 €	5,50 €
Lancelot Pils 4,5% + sirop*	3,20 €	6,00 €
Bière du moment	3,50 €	6,90 €
Blanche Hermine 4%	3,50 €	6,90 €
Duchesse Anne triple 6,9%	3,50 €	6,90 €
Panache	3,00 €	5,70 €
Panache + sirop*	3,20 €	6,00 €

\*Sirop : fraise, grenadine, menthe verte, citron, pêche, banane kiwi, violette, picon

## Bières en bouteille

Coreff Bio Blonde 5% - 25cl	2,80 €
Coreff IPA Bio 5,6% - 25cl	3,50 €
Coreff Dramm Hud 7,5% - 25cl	3,50 €
Desperados 5,9% - 33cl	4,70 €
Rince Cochon 8,5% - 33cl	4,70 €
Terenez - 33cl	4,50 €
Blanche 5,6%, Brune 7,5%, Ambrée 5%	
1664 0,0% - 25cl	2,80 €

## Un peu d'Eau...

## Eaux

	1L	50cl
Plancoët plate	4,00 €	2,50 €
Plancoët fines bulles	5,00 €	2,80 €

## Après le Repas...

## Boissons chaudes

Expresso	1,50 €
Ristretto	1,50 €
Café allongé	1,50 €
Décaféiné	1,70 €
Décaféiné allongé	1,90 €
Café crème	1,70 €
Grand café	2,80 €
Grand crème	3,40 €
Cappuccino	3,20 €
Café viennois	3,50 €
Chocolat viennois	3,50 €
Chocolat chaud	3,00 €
Thés Baronny's	2,50 €
Earl grey, fruits rouges, les 7 îles, vert menthe bio	
Infusion Baronny's	2,50 €
Tilleul, verveine menthe	

## Pour accompagner le café...

## Digestifs

Irish coffee	7,50 €
Get 27 - 5 cl	5,00 €
Get 31 - 5 cl	5,00 €
Cointreau - 5 cl	5,00 €
Grand Marnier - 5 cl	5,00 €
Manzanita pomme - 5 cl	5,00 €
Baileys - 5cl	5,00 €
Calvados Busnel «VSOP» - 4cl	5,00 €
Cognac ABK6 «VSOP» - 4cl	5,00 €
Cognac Petite Cigüe «VSOP» - 4cl	5,00 €
Blanche de Pomme - 4cl	5,00 €
Limoncello Cellini - 5 cl	6,00 €

## Rhum

Rum don papa - Philippines - 4 cl	6,00 €
Ron Diplomatico - Venezuela - 4 cl	6,00 €
Rom Club «Sherry Spiced» - Ile Maurice - 4 cl	6,00 €
Rum Grandeur - Panama - 4 cl	6,00 €
Rhum arrangé Terenez à la banane bio	6,00 €
Rhum arrangé Terenez au gingembre bio	6,00 €

## Pour l'Apéro...

Saucisson sec	5,80 €
Rillettes de la mer 100g	5,50 €
Terrine Hénaff 90g	4,50 €

## Les Vins au verre

### Vin Blanc

Vin blanc du moment	12,5 cl
Sauvignon - vin de France	3,50 €
«Petit Bellier»	3,00 €
Côtes de Saint Mont «Les Cantegris»	
Plaimont AOP	3,00 €
Viognier «Marius»	
Pays d'Oc IGP	3,90 €
Gros Menseng moelleux «Château de Millet» Côtes de Gascogne	4,50 €

### Vin Rosé

Cabernet d'Anjou «Le luron de la Tour»	12,5 cl
Domaine Bois Mazé AOP Bio	4,00 €
Île de beauté - Domaine Barcelo IGP	4,00 €
Pays d'Oc «Gris blanc»	
Gérard Bertrand	3,50 €

### Vin Rouge

Vin rouge du moment	3,50 €
Côtes de Saint-Mont	
«Les Cantegris» - Plaimont AOP	3,50 €
Madiran «Famille La Place»	
Chateau Aydie	3,70 €
Fitou «Chateau de la Grange» Bio	4,30 €
Bourgueil - Domaine Bureau & Fils AOC	4,30 €
Haut médoc «Château du Hâ»	
Cru artisan	4,80 €

Nous consulter si vous souhaitez voir la carte des vins

**Rum :** Rhum de tradition britannique (de la Jamaïque à Trinidad) issu de mélasse ou de jus de canne frais ayant subi une double distillation. Ces Rhums sont épicés, lourds et huileux.

**Ron :** Rhum de provenance hispanique (Amérique centrale et du sud). Il est souvent léger et doux.

**Rhum :** Rhum agricole en provenance des Antilles françaises, de Haïti, de Guadeloupe, de Martinique, de l'île de Marie-Galante ou de la Réunion. Il se caractérise par des eaux-de-vie fines et complexes, florales et fruitées.



# CARTE WEEK END

## Les Menus

### Les entrées

La salade de chèvre chaud toasts de chèvre chaud, jambon de Bayonne, melon	9.00 €
Le Breizh Parfait oeuf parfait, fond d'artichaut, émulsion de lard et ses chips de sarrasin	9.00 €
La salade César poulet pané aux céréales, lards, oeuf dur, parmesan, sauce César	9.00 €
La salade Océane saumon fumé, crevettes, rillettes de poisson, segments d'agrumes, tzatziki	10.00 €
Les huîtres n°3, de Plougastel-Daoulas	6 pièces : 9.00 € 9 pièces : 13.50 € 12 pièces : 17.00 €

### Les maxi-salades

La salade de chèvre chaud toasts de chèvre chaud, jambon de Bayonne, melon	15.00 €
La salade César poulet pané aux céréales, lards, oeuf dur, parmesan, sauce César	15.00 €
La salade Océane saumon fumé, crevettes, rillettes de poisson, segments d'agrumes, tzatziki	16.00 €

### Les produits de la Mer

Les gambas poêlées sauce crustacés au basilic et son risotto à l'encre de sèche	21.00 €
Le filet de merlu avec sa crème fumée son crémeux de céleri, crumble de parmesan et crispy de chorizo	20.00 €
Les moules frites marinières, roquefort et beurre blanc	14.00 €

### Les viandes

Le faux filet*250g & ses frites	19.50 €
La brochette de boeuf* & ses frites	18.50 €
L'entrecôte* 350g & ses frites	25.90 €
Le filet de bœuf*180g & ses frites	24.50 €
La côte de bœuf environ 1.300kg (pour 2 personnes) avec son jus de cuisson & ses frites	50.00 €/kg
La bavette à l'échalote 200g & ses frites	19.50 €
Le tartare de bœuf préparé & ses frites	18.00 €
Le tartare de bœuf Italien & ses frites parmesan, tomates séchées, pesto	18.00 €
Le burger du berger & ses frites steak haché, chèvre, poitrine fumée, tomates confites, sauce ail et fines herbes au miel, pain bio. (aucune modification n'est possible)	17.90 €
Le steak haché* 180g & ses frites	15.50 €
Le filet de poulet fermier écrasé de pommes de terre, brochette de légumes grillés et son jus aux herbes	18.50 €
La Brochette d'andouillette écrasé de pommes de terre, brochette de légumes grillés et son jus au thym	18.50 €

\*Les sauces :  
Roquefort, béarnaise, poivres, échalote, beurre maître d'hôtel  
Sauce supplémentaire au tarif de 1,50 € /pièce

### Menu Pitchoun (-12 ans) 11.00 €

- Un verre au choix  
Diabolo, breizh cola, jus d'orange,  
sirop à l'eau, jus de pomme

- Steak haché et frites  
• Fish & chips

- Boule de glace & chantilly  
• Brownie

### Menu à 32.00 €

- Le Breizh Parfait  
oeuf parfait, fond d'artichaut, émulsion  
de lard et ses chips de sarrasin
- La salade de chèvre chaud  
toasts de chèvre chaud,  
jambon de Bayonne, melon
- 6 huîtres n°3, de Plougastel-Daoulas
- La brochette de boeuf & ses frites
  - Le filet de poulet fermier  
écrasé de pommes de terre, brochette de  
légumes grillés et son jus aux herbes
  - Le filet de merlu avec sa crème fumée  
son crémeux de céleri, crumble de parmesan  
et crispy de chorizo
- La tartelette Gourmande  
chocolat, caramel, cacahuètes  
et sa ganache chocolat blanc
- La panna cotta à la pistache  
confit de framboise et son financier
- Le saint Marcellin rôti  
et sa confiture de giottes

### Formule du midi (en semaine)

Plat du jour	15.50€
Entrée + plat ou plat + dessert	18.00€
Entrée + plat + dessert	20.50€



# CARTE WEEK END

## Les coupes glacées

La Dame Blanche glace vanille, sauce chocolat chaud & chantilly	7.50 €
La Pêche Melba glace vanille et framboise, pêches, coulis de framboise & chantilly	8.00 €
Le café Liégeois glace vanille et café, café frappé & chantilly	7.50 €
Le chocolat Liégeois glace vanille et chocolat, sauce chocolat chaud & chantilly	7.50 €
La coupe Bretonne glace vanille et caramel, pommes caramélisées, caramel au beurre salé & chantilly	8.00 €
La fraise melba glace vanille et fraise, fraises fraîches, coulis de fraise & chantilly	8.00 €
La poire Belle Hélène glace vanille et chocolat, poire, sauce chocolat chaud & chantilly	7.50 €
La coupe Colonel* glace citron, zeste et rondelle de citron, vodka 2cl	8.50 €
La coupe Créole glace rhum raisin, ananas et rhum ambré	8.50 €

La coupe 1 boule	3.00 €
La coupe 2 boules	5.00 €
La coupe 3 boules	6.50 €
Supplément chantilly, chocolat, caramel	1.00 €

Les parfums de glace au choix  
Vanille, fraise, chocolat, café, framboise, caramel, nougat, pistache,  
cassis, citron vert, rhum raisin, passion.

## Les desserts

Le choux citron et basilic choux, crème de mascarpone et ses fruits exotiques	7.50 €
La panna cotta à la pistache confit de framboise au porto et son financier	7.50 €
Le saint Marcellin rôti	7.00 €
La tartelette gourmande chocolat, caramel, cacahuètes et sa ganache chocolat blanc	8.00 €
Le crumble déstructuré fraises, crumble de noisettes, ganache montée au chocolat blanc et sorbet fraise	8.00 €
Le Café gourmand	8.50 €
Le Thé ou Infusion gourmand	9.00 €
L'Irish gourmand* café, whisky irlandais 4cl et chantilly	10.00 €
Le Créole gourmand* café, rhum 4cl et chantilly	10.00 €

\*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Le tableau des allergènes est consultable sur demande