



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

Mocktails	
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

Bières pression	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