MENU

(SUR PLACE OU À EMPORTER)



FRITES FRAÎCHES MAISON 4€

TAPAS

ACCRAS DE POISSON 8€
x8, aïoli maison

ONION RINGS 7€
x6, sauce tartare maison

SALADE DE CRUDITÉS 6€

CHUNK OU WINGS DE POULET 8€
x6, sauce tartare maison

MOZZA STICKS 6€
x6, sauce tartare maison

FALAFELS 7€
x6, sauce tartare, mayo, ou aïoli

FARANDOLE DE TAPAS À PARTAGER 23€
Accras, sticks mozza, chunks & wings poulet, frites & sauces maison

SANDWICHES

avec une ½ baguette de la voisine

MAYO maison

JAMBON BEURRE EMMENTAL 6€

COMPLET (salade, tomate, oeuf dur, fromage)
JAMBON ou **POULET MARINÉ** ou **THON** 7,5€

AMÉRICAIN STEAK ou **SAUCISSE BRETONNE & FRITES** 10€
(sauce maison au choix : mayo, aïoli, tartare, barbecue ; ketchup)

PLATS

FISH & CHIPS 17€
Sauce tartare maison

SAUCISSE BRETONNE 13€
Frites fraîches, salade, oignons confits

FAUX FILET 23€
Frites fraîches, salade, oignons confits

SALADE BURRATA 15€
Tomates ancienne, roquette, pesto

CHICKEN SALADE 16€
Croustillants de poulet, toast
chèvre miel, poitrine fumée

BURGERS

Frites & salade, sauce tartare maison

CLASSIQUE 14€
Steak hâché, tomme,
supp. Poitrine fumée +1€

CHÈVRE MIEL 15€
Steak hâché, chèvre, miel
supp. Poitrine fumée +1€

VÉGÉTARIEN 14€
Steak végé, tomme
supp. chèvre +1€

CROQUES servis avec frites fraîches & salade

CLASSIQUE 12€
jambon, emmental

VÉGÉ 13€
légumes, tomme

MADAME 13€
Classique + Oeuf au plat

CHÈVRE MIEL 13€

DESSERTS 7€

FONDANT CHOCO
Chantilly, crème anglaise

ILE FLOTTANTE MAISON
Crème anglaise, caramel beurre salé

TARTE TATIN
Glace vanille

FAR BRETON MAISON
Pruneaux et caramel beurre salé

GLACE MAGNUM Classic, Almond, Double Caramel 3,5€

BOISSONS



BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO / ALLONGÉ	1,8€
NOISETTE	2€
PETIT CRÈME	2,5€
CAPPUCCINO	4€
CHOCOLAT MAISON	4€
THÉ Noir, vert jasmin, vert oolong	3,5€
IRISH / JAMAICAN COFFEE	8€
DOUBLE ESPRESSO	3€
DÉCA	2€
GRAND CRÈME avec deux shots d'espresso	4€
CAFÉ LATTE	5€
CHOCOLAT VIENNOIS	5€
TISANE Verveine, camomille	3,5€

SOFTS

JUS DE FRUITS 25CL 3,5€
Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate

SODA 33CL 3,5€
Houl Cola, Cola Zéro, Iced Tea, Orangina, Schweppes Agrumes / Tonic

PERRIER 33CL 3,5€

GINGER BEER Fever Tree 20cl 4€

LIMONADE 33CL 2,5€

SIROP À L'EAU 33CL 2,5€
Citron, Grenadine, Kiwi, Menthe, Pêche, Orgeat, Fraise, Passion, Coco, Banane, Violette, Cassis

DIABOLO 33CL 3€

CITRON PRESSÉ 5€

THÉ GLACÉ MAISON 33CL 4€

CITRONNADE MAISON 33CL 4€

BIÈRES 25CL/50CL

ARMORIA BLONDE 4,6.vol 3,5€ / 6€
blonde légère brassée à Tonquédec

ARMORIA PALE ALE 5.9 vol 4€ / 8€
robe dorée, délicatement houblonnée

PHILOMENN ROUSSE 6,0.vol 4€ / 8€

PHILOMENN SPOUM 9,0.vol 5€ / 9€
triple ambrée au nez puissant

PANACHÉ / MONACO 3,5€ / 6€
Armoria blonde

BIÈRE BOUTEILLE 33CL
Rouge, Blanche 5€
Desperados, Dremwell sans alcool 0,0% 6€

CIDRE BRUT

BOUTEILLE 33CL 6€

BOUTEILLE 75CL 12€

APÉRITIFS

RICARD 2CL	3€
KIR 10CL Cassis, mûre, framboise, pêche	4€
KIR BRETON 10CL	4,5€
KIR PÉTILLANT 10CL	5€
MARTINI BLANC/ROUGE 6CL	4€
PORTO 6CL	4€
TY PUNCH 4CL	6€

COCKTAILS 8€

SPRITZ
Apérol, Hugo, Sarti, Limoncello

GIN TONIC / FIZZ

MOJITO

MARGARITA
Classique, Spicy

MULE
Moscow, London, Jamaican

PINA COLADA

DAIQUIRI

ESPRESSO MARTINI

CUBA LIBRE

BLOODY MARY

Cocktail avec alcool premium + 2€

VINS 12CL/75CL

BLANC Chardonnay, Muscadet, Sauvignon	4€ / 20€
ROUGE Merlot / Côte de bourg	4€ / 20€
ROSÉ Corse / Loire	4€ / 20€
PÉTILLANT	4€ / 20€

DIGESTIFS 4CL

ARMAGNAC / COGNAC	7€
WHISKY cf sélection au bar	8€
RHUM cf sélection au bar	8€
GIN ARCHIPEL	7€
FINE DE BRETAGNE	8€
CHOUCHENN	7€
LIQUEUR TRISKEL 6CL Menthe givrée Fraise de plougastel	7€

SHOT 3CL

Orgasme, Madeleine, B52, Kamikaze, Ours polaire, P'tite cochonne, Vodka cara, Cervelle de singe, After Eight...	3,50€
ET PLUS SI AFFINITÉS	x10 : 30€

... COCKTAILS CRÉATION À DEMANDER AU BARMAN !