

Whiskys 5cl

Jack Daniel's N°7 (US)	7.50€
Jameson (Irlande)	7.50€
Aberlour 10 ans (Écosse)	8.00€
Talisker 10 ans (Écosse)	9.00€
Chivas Regal 12 ans (Écosse)	9.00€
Glenlivet Founder Reserve (Écosse)	9.00€

Les Rhums 5cl

Rhum arrangé	5.00€
Clément V.O (Martinique)	6.00€
Havana Club 7 ans (Cuba)	8.00€
Diplomático	
Reserva Exclusiva 12 ans (Venezuela)	9.00€

LES CIDRES

Maison Kystin - Vannes

Opalyne 33cl	6.00€
Cidre premium brut floral	
Cuvée XVII 75cl	18.00€
Pomme & châtaigne	
Cuvée Pûr 75cl	18.00€
Poire	
Opalyne 75cl	14.00€

Apéritifs

Ricard 2cl	3.20€	Kir 12cl	3.50€
Suze 5cl	3.50€	Kir breton 12cl	3.50€
Porto Blanco / Ruby 5cl	3.50€	Kir Pétillant 12cl	4.20€
Cinzano Bianco / Rosso 5cl	3.50€	Kir Royal 12cl	9.50€
Muscat 5cl	3.50€	Cassis, Framboise, Mûre, Pamplemousse, Pêche	
Sangria Maison 14cl	6.50€	Italicus 6cl	6.00€
		Americano 6cl	7.00€



Découvrez nos bières
pression du moment !

Les Softs et Jus

Sirop à l'eau 25cl	2.50€
Limonade 33cl	3.20€
Diabolo 33cl	3.60€
Plancoët Intense 33cl	3.60€
Breizh Cola, Breizh Cola Zero 33cl	3.60€
Breizh Tea 33cl	3.60€
Breizh Agrum 33cl	3.60€
Kombucha Atika 33cl	5.50€
Fraise basilic, Passion framboise, Citron Gingembre	
Jus de fruits 25cl	3.60€
Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomato	
Orangina 25cl	3.60€
Schweppes Tonic 25cl	3.60€
Supp. sirop Monin	
ou Tranche	0.40€
Banane - Kiwi, Citron, Citron vert, Fraise, Grenadine, Menthe, Orgeat, Passion, Pêche, Violette	

Les Bières

PRESSION

	25cl	50cl
Carlsberg	3.30€	6.40€
Duchesse Anne	4.00€	7.80€
Paix Dieu	5.50€	10.80€
Picon Bière	3.50€	6.80€

BLANCHE, ROUGE, IPA, AMBRÉE....

un large choix de bières du moment
en pression - demandez à votre serveur

BOUTEILLES

Chouffe 0° 33cl (blonde - 0,4° alcool)	5.50€
Desperados 5,9° 33cl	5.50€

8,00€

MOCKTAILS

sans alcool

VIRGIN GIN TONIC
VIRGIN MOJITO
SPRITZ ZÉRO

LE COUP DE SOLEIL

Ananas, mangue, goyave,
sirop de grenadine

• RHUM...

CAÏPIRINHA Cachaça Janeiro, citron vert, sucre	7.50€
CUBA LIBRE Havana Club 3 ans, citron vert, cola	7.50€
PIÑA COLADA Havana Club 3 ans, citron vert, jus d'ananas, noix de coco	10.00€
DARK'N STORMY Rhum épicé, citron vert, ginger beer	9.00€
TI PUNCH Rhum au choix, citron vert et sucre	7.50€
MAÏ TAÏ Havana Club Especial, Havana Club 7 ans, Cointreau, sirop orgeat, citron vert	9.00€
MOJITO Havana Club 3 ans, sucre, citron vert, menthe, eau pétillante, Angostura bitter	9.00€
MOJITO PASSION Havana Club 3 ans, sucre, purée de passion, citron vert, menthe, eau pétillante	10.00€

• BOURBON

AMERICAN LEMONDE Jack Daniel's Old N°7, triple sec, sucre, citron, limonade	9.00€
JACK APPLE MOJITO Jack Daniel's Apple, sucre, menthe, citron vert, eau pétillante	9.00€
JACK HONEY TEA Jack Daniel's Honey, thé glacé	8.00€

• MULES

DIPLOMÁTICO MULE Diplomático, citron vert, ginger beer	8.50€
MOSCOW MULE Vodka, citron vert, ginger beer	8.50€
LONDON MULE Gin Beefeater, citron vert, ginger beer	8.50€
FIRE MULE Jack Daniel's Fire, citron vert, ginger beer	8.50€
HENNESSY MULE Cognac Hennessy, citron vert, ginger beer	8.50€

• LES SPRITZ

LILLET SPRITZ ROSÉ Lillet rosé, tonic	8.00€
SPRITZ Cinzano Aperitivo, vin pétillant, eau pétillante	8.00€
SPRITZ SAINT-GERMAIN Liqueur Saint-Germain, vin pétillant, eau pétillante	9.00€
SPRITZ ITALICUS Liqueur Italicus (bergamote), vin pétillant, eau pétillante	9.00€
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, vin pétillant, eau pétillante	9.00€

• LES AUTRES

WHITE RUSSIAN Vodka, Kahlúa, crème	9.00€
BLOODY MARY Vodka, jus de citron, jus de tomate, et condiments	9.50€
LONG ISLAND ICED TEA Tequila, Rhum, Gin, Vodka, Cointreau, citron, cola	9.00€
MARGARITA Tequila, Cointreau, sucre, citron vert	9.00€
SEX ON THE BEACH Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry	9.00€

LES TAPAS & ASSIETTES

RILLETES DE PORC | 6.00€

SAMOUSSAS DE THON | 7.50€

ACCRAS | 6.50€

FALAFELS | 6.50€

CROQUETTES DE JAMBON | 7.50€

PILONS DE POULET | 8.00€

*Le grand mix
tapas à partager* || 35€

ASSIETTE DE CHARCUTERIE | 15.00€

ASSIETTE DE CHARCUTERIE
ET FROMAGES | 22.00€

Formule
ACCRAS
+ TI PUNCH
13,5€

GIN TONIC

Composez votre Gin Tonic
avec le Gin de votre choix !

Tanqueray Royale (UK) 8.50€
Mélange unique de plantes et de cassis

Tanqueray Sevilla (UK) 8.50€
Essence d'orange de Séville

Mare (Espagne) 8.50€
Herbes méditerranéennes, romarin,
olive et thym

Malfy (Italie) 9.00€
Genièvre de Toscane, citron d'Amalfi
et pamplemousse de Sicile

Monkey 47 (Allemagne) 9.00€
Gin composé de 47 plantes,
aussi complexe qu'équilibré

Les entrées

**CARPACCIO DE BETTERAVES
ET SA BURRATA** _____ **10.50€**

vinaigrette à la bergamote

COUTEAUX FARCIS _____ **9.50€**

au beurre maître d'hôtel

BOUCHÉES DE CAMEMBERT PANÉ _____ **9.50€**

Les Poissons

POISSON DE LA CRIÉE

*beurre blanc aromatisé, orzotto
et légumes de saison*

22.00€

MI-CUIT DE THON MARINÉ

*riz rouge de Camargue
et déclinaison de poivrons*

24.00€



Les Salades

LA CÉSAR _____ **17.50€**

*salade, tomate, bacon, poulet croustillant, parmesan, œuf,
oignons crispy, croûtons*

LA SALADE ESTIVALE _____ **19.00€**

*roquette, dés de polenta, pêche rôtie, jambon de pays,
toast de chèvre, amande et vinaigrette au miel*

Les Burgers

CHEESE BURGER _____ **16.00€**

*steak haché 150g, cheddar, sauce burger, salade,
tomate, oignons, cornichons*

TERIYAKI BURGER _____ **16.00€**

*effiloché de poulet façon Teriyaki, cheddar, sauce Teriyaki,
salade, tomate, oignons, cornichons*

BURGER CAJUN _____ **17.50€**

*poulet croustillant, cheddar, mayonnaise épicée, salade,
tomate, oignons, cornichons*

BURGER BAR'BASQUE _____ **19.50€**

*steak haché 150g, compotée de poivrons au piment d'Espelette,
spianata, fromage de brebis, salade, tomate, oignons,
cornichons*

BURGER VÉGÉTARIEN _____ **16.00€**

*galette végétarienne, cheddar, sauce blanche, salade,
tomate, oignons, cornichons*

LA FORMULE DU JOUR

le midi, hors week-end et jours fériés

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT : 19.00€



ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 23.00€

Liste des allergènes disponible sur demande



LES VIANDES

au feu de bois

origine France

TARTARE DE BŒUF

préparé par nos soins

16.50€

TARTARE DE BŒUF À LA CALABRAISE

pesto tomate et poivron

18.00€

PIÈCE DU BOUCHER

selon approvisionnement

20.00€

ANDOUILLETTE 5A

18.00€

ENTRECÔTE DE BŒUF MATURÉE

28.00€

EFFILOCHÉ DE POULET

façon Teriyaki

17.50€

MAGRET DE CANARD ENTIER

Sauce à l'orange

28.00€

POITRINE DE BŒUF

façon barbecue

20.00€

CÔTE DE VEAU

à l'échalote

24.00€

FILET MIGNON

à la provençale

22.00€

2 GARNITURES ET 1 SAUCE AU CHOIX

- Frites fraîches
- Pommes de terre grenaille
- Poêlée de légumes de saison
- Poêlée de champignons
- Salade

Supp. accompagnement : 3€

- Béarnaise
- Fromagère
- Fondue d'échalotes
- Poivre
- Teriyaki
- Moutarde à l'ancienne
- Chimichurri
- Barbecue

Supp. sauce : 1.00€

La côte de Bœuf maturée

À PARTAGER...OU PAS

Sauce et accompagnements à volonté
prix au kilo et race selon ardoise



La Ripaille

*n.f. Familier. Repas où l'on mange
et l'on boit avec excès
Syn : bamboche, gueuleton*

idéal pour 3-4 gourmands

ENTRECÔTE DE BŒUF MATURÉE

PIÈCE DU BOUCHER

EFFILOCHÉ DE POULET

MAGRET DE CANARD ENTIER

FILET MIGNON

saucés et accompagnements
à volonté

110€

Les Coupes Glacées

DAME BLANCHE | 9.00€

glace vanille, Chantilly,
sauce chocolat

CHOCOLAT LIÉGEAIS | 9.00€

glace chocolat, glace vanille,
Chantilly, sauce chocolat

CARAMEL LIÉGEAIS | 9.00€

glace caramel, glace vanille,
Chantilly, sauce caramel

CAFÉ LIÉGEAIS | 9.00€

glace café, glace vanille,
Chantilly, sauce café

BANANA SPLIT | 10.80€

glace vanille, glace chocolat,
glace fraise, Chantilly, banane,
sauce chocolat

BELLE DE BRETAGNE | 10.80€

glace yaourt, glace caramel,
glace Tatin, Chantilly,
sauce caramel, palet breton

AMERICAN DREAM | 10.80€

glace vanille, glace chocolat,
glace noisette, Chantilly, sauce
chocolat, gâteau au chocolat

L' ANTILLAISE | 10.80€

glace rhum-raisins, glace
ananas, glace coco,
Chantilly, coulis de fruits
exotiques, amandes effilées

LA COURONNE | 10.80€

glace pistache, glace nougat,
glace vanille, Chantilly,
meringue, sauce caramel

L'AMARENA | 10.80€

glace vanille, glace cassis, glace
framboise, Chantilly, cerises
Amarena

VERGER | 10.80€

glace pêche jaune, glace poire,
glace cassis, Chantilly, coulis de
pomme verte, chips de fruits

SICILIENNE | 10.80€

glace citron, glace mandarine,
glace pamplemousse, Chantilly,
coulis mandarine, meringue

Les Alcoolisées

L'AFTER-EIGHT

glace menthe, Chantilly, Get 27

LA COLONEL

glace citron, Chantilly, Vodka

LE TROU NORMAND

glace poire, Chantilly,
Rhum ou Calvados
ou Eau de vie de poire



11,50€

GLACES & SORBETS

2 BOULES | 5.00€

3 BOULES | 7.00€

GLACES :

Vanille, Café, Caramel, Chocolat,
Pistache, Nougat, Yaourt, Tatin,
Noix de coco, Menthe-chocolat,
Rhum-raisins, Noisette

SORBETS :

Mandarine, Ananas,
Passion, Citron, Poire, Framboise,
Fraise, Pêche jaune, Cassis,
Pamplemousse

SUPPLÉMENTS :

Coulis Maison • 1.50€
Chocolat, Caramel

Chantilly Maison • 2.00€

Desserts

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES
9.00€

FROMAGES GOURMANDS
12.50€

CRÈME BRÛLÉE
à la vanille et à la fève tonka
7.50€

CAFÉ GOURMAND
9.50€

PROFITEROLE GÉANTE
à la vanille
8.00€

BULLES GOURMANDES
ou DIGESTIF GOURMAND
12.50€

TARTE AU CITRON
MERINGUÉE
9.00€

MI-CUIT AU CHOCOLAT
et Chantilly maison
9.00€

PAVLOVA EXOTIQUE
9.00€

CHEESECAKE
abricot et bergamote
9.50€

TIRA'BREIZH
10.00€

MAXI BROWKIE
*chocolat blanc et cranberries,
glace et caramel aux fruits rouges*
12.00€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso ou décaféiné	1.90€
Double expresso	3.80€
Café crème	2.10€
Double expresso crème	4.20€
Chocolat chaud	3.40€
Chocolat Viennois ou Café Viennois	4.20€
Cappuccino (mousse de lait)	3.70€
Thé ou tisane Dammann	3.20€
<i>Earl Grey, Darjeeling, Vert nature, Vert menthe, Caramel, Vanille, Fruits rouges, Verveine, Verveine menthe</i>	

Les Digestifs 5cl

LES GRANDS CLASSIQUES | 6.00€

Menthe-Pastille, Baileys, Get 27,
Get menthe-citron, Cointreau,
Grand-Marnier, Cognac aux amandes,
Calvados, Eau de vie (Poire ou Mirabelle)

LES PRESTIGES | 7.50€

Cognac Martell VSOP, Chartreuse,
Bumbu Cream (crème et Rhum),
Speakeasy Mentha X Piperita
(la «menthe» Morbihannaise)

IRISH COFFEE

JAMAÏCAN COFFEE

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, café, sucre

8,60€



Prix nets en euros - service compris

LES BLANCS

• LANGUEDOC - ROUSSILLON

IGP Chardonnay - Vigne Antique _____ 3.80€ ____ 6.80€ ____ 24.00€

IGP OC Viognier - Vigne Antique _____ 4.50€ ____ 7.20€ ____ 30.00€

• CÔTES DE GASCogne

IGP Manseng - Domaine Millet moelleux _____ 4.00€ ____ 6.50€ ____ 25.00€

• PROVENCE

AOP Côtes de Provence - Minuty Prestige _____ 6.00€ ____ 9.50€ ____ 40.00€

• VALLÉE DE LA LOIRE

IGP Loire Chenin - La Sablette _____ 4.50€ ____ 7.20€ ____ 30.00€

AOP Quincy - Domaine des Bruniers _____ 5.50€ ____ 9.00€ ____ 38.00€

LES ROSÉS

IGP Île de Beauté - San Pieru _____ 4.50€ ____ 7.20€ ____ 30.00€

AOP Côtes de Provence - Minuty M _____ 5.50€ ____ 9.00€ ____ 38.00€

LES ROUGES

• VAL DE LOIRE

AOP Chinon « Les Craillères » _____ 4.50€ ____ 7.20€ ____ 30.00€

• LANGUEDOC - ROUSSILLON

AOP Corbières Bio - Peyres Nobles _____ 3.80€ ____ 6.80€ ____ 24.00€

AOP Saint-Chinian - Baliniac _____ 4.50€ ____ 7.20€ ____ 30.00€

AOC Pic Saint-Loup - Château Boisset _____ 5.50€ ____ 9.00€ ____ 38.00€

• BORDEAUX

AOP Côtes-de-Bourg - Château Sauman _____ 4.50€ ____ 7.20€ ____ 30.00€

AOP Haut-Médoc - Château Le Chêne _____ 5.50€ ____ 9.00€ ____ 38.00€

AOP Pessac-Léognan - Château Baret _____ 55.00€

• VALLÉE DU RHÔNE

AOC Côtes du Rhône - Domaine Verquière _____ 5.00€ ____ 8.20€ ____ 35.00€

AOP Brouilly - Château de Pierreux _____ 5.50€ ____ 9.00€ ____ 38.00€

AOP Rasteau Bio - Domaine Verquière _____ 40.00€

AOP Crozes-Hermitage - Laurent Habrard _____ 55.00€

• BOURGOGNE

AOP Mâcon-Milly-Lamartine - Domaine Les Arbillons _____ 5.00€ ____ 8.20€ ____ 35.00€

AOP Hautes-Côtes-de-Beaune - Maison Jaffelin _____ 50.00€

AOP Rully - Maison Jaffelin _____ 55.00€

• PROVENCE

AOP Côtes de Provence - Minuty Prestige _____ 6.00€ ____ 9.50€ ____ 40.00€

AOP Château Sainte-Marguerite Fantastique - Cru Classé _____ 60.00€

• VINS DU MONDE

Malbec - Terrazas De Los Andes - Argentine _____ 5.00€ ____ 8.20€ ____ 35.00€



Eaux

50cl 1l
Plancoët Plate _____ 3.50€ ____ 5.00€
Plancoët Gazeuse _____ 3.50€ ____ 5.00€

Champagnes

La flûte de Champagne _____ 9.00€

Moët & Chandon

Impérial 75cl _____ 70.00€

Veuve Clicquot

Ponsardin 75cl _____ 90.00€

Dom Pérignon

Vintage 2013 75cl _____ 260.00€

LES WHISKYS

Prestige 5cl

Jack Daniel's Bonded (US) • 10,00€

Vieilli au moins quatre ans et embouteillé à 50°

Eddu Silver Brocéliande (Bretagne) • 11,00 €

C'est le premier whisky de blé noir. Vieilli 5 ans en fût de chêne ayant contenu du Cognac, il se caractérise par son caractère fruité et équilibré.

Fuji Blended (Japon) • 12,00 €

Assemblage de whiskies de grains et de malt, cette pépite japonaise au nez vanillé fini sur des notes boisées par son vieillissement en fût de chêne blanc américain.

Woodford Reserve Double Oaked (US) • 12,00 €

Bourbon vieilli en fûts de chêne neuf, puis transféré dans un deuxième fût qui apporte une douceur et un caractère boisé encore plus prononcé.

Dalwhinnie 15 ans (Écosse) • 12,00 €

Single malt des Highlands du sud marqué par des notes de miel.

Ardbeg 10 ans (Écosse) • 14,00 €

Le plus tourbé des single malts d'Islay dans une jeune version non-filtrée à froid

Glenmorangie Nectar d'Or (Écosse) • 14,00 €

Whisky riche et épicé avec une finition unique en fûts de Sauternes.

Scapa Glansa (Écosse) • 16,00 €

Vieilli dans des fûts de chêne américain, ce Single Malt est ensuite fini en fûts de whisky tourbé.

Prix nets en euros - service compris

Des Rhums 5cl

Diplomatico Reserva Exclusiva 12 ans (Venezuela) • 9,00 €

Rhum d'une grande douceur. En bouche, les notes de vanille et de caramel s'équilibrent harmonieusement.

Dictador 12 ans (Colombie) • 10,00 €

Avec une attaque tonique en bouche, ce rhum raffiné dévoile des notes de vanille.

Bumbu X.O. (Panama) • 10,00 €

Vieilli 18 ans en fût de Bourbon, et fini en fût de Xérès. En bouche, saveurs douces d'oranges et d'épices.

Hechicera (Colombie) • 10,00 €

Assemblage de rhums vieillis entre 12 et 21 ans. En bouche, saveur de chocolat noir.

Eminente Reserva 7 ans (Cuba) • 11,00 €

Composé à partir de 70% de rhum de mélasse. En bouche, exquises saveurs de sucre de canne, de vanille et de poivre

Clément V.S.O.P. (Martinique) • 9,00 €

Vieilli sous un climat tropical. En bouche, notes fruits secs grillés, de vanille et de moka intensément torréfié.

Eminente Gran Reserva 10 ans (Cuba) • 12,00 €

Vieilli 10 ans en fûts de Bourbon puis 3 mois en fûts de chêne. En bouche, note d'abricot, fleur d'oranger et poivre Sichuan

Diplomatico Single Vintage 2007 (Venezuela) • 18,00 €

Vieilli 12 ans en fûts de Bourbon et de Whisky, puis en fût de Xérès. Saveurs de chocolat et de fruits mûrs pour un rhum hors d'âge

