

Les Apéritifs

Coupe de Prosecco 10 cl	5,10
Kir pétillant au Prosecco 10 cl	5,30
Kir Chardonnay 12 cl	4,90
Kir Breton 15 cl	4,50
Ricard 2 cl	3,60
Brastis (Anis breton) 2 cl	3,90
Tomate, Perroquet 2 cl	3,90
Mauresque 2 cl	3,90
Martini blanc ou rouge 5 cl	4,50
Porto rouge 5 cl	4,50
Pineau des Charentes 5 cl	5,10
Campari 5 cl	5,10

Les Whiskies 4 cl

Paddy Irlande frais et doux	8,00
Eddu Bretagne	8,50
au blé noir rond, fruité et floral	
Buffalo Trace	8,50
Bourbon fruité et rond	
Monkey Shoulder	8,50
Ecosse blended malt	
Connemara Irlande	9,00
Tourbé et cendré	
Big Peat Ecosse	9,00
Tourbé et cendré	
Cardhu 12 years Ecosse	9,00
Single malt-rond, fruits mûrs et céréales	
Aberlour 12 years Ecosse	9,60
Fruité, épicé, boisé, doux	

Les Gins 4 cl

Gordon's	8,00
Bombay Sapphire	8,50
H2B Distillerie du Golfe	8,50

Les Vodkas 4 cl

Zubrowska Biala	8,00
EOR Distillerie du Golfe	8,50
Gray Goose	9,00

Les rhums 4 cl

Rhum HSE Blanc (Martinique)	8,00
Rhum HSE Ambré (Martinique)	8,00
Rhum Connexion (Jamaïque)	8,00
Distillerie du Golfe	
Rhum J.M. VSOP (Martinique)	9,00
Rhum J.M. XO (Martinique)	9,50

Les Eaux

Plancoët intense 33 cl	3,90
Plancoët 33 cl	3,90
Plancoët, Plancoët fines bulles 50 cl	4,70
Plancoët, Plancoët fines bulles 1 l	6,00

Supplément sirop ou tranche de citron 0,40

Les Cocktails

LES CLASSIQUES

Mojito	8,60
Rhum Havana Club, menthe, citron vert, sucre et eau gazeuse	
Mojito Fraise ou passion	9,00
Cassis Crush	7,50
Crème de cassis, jus de citron, eau gazeuse	
Limoncello Spritz	9,80
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse	
Spritz	8,60
Apérol, Prosecco, eau gazeuse et zeste d'orange	
Le Saint-Germain Spritz	9,50
Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse	
Caïpirinha	8,60
Cachaça, sucre de canne, citron vert et glace pilée	
Ti Punch	8,60
Rhum blanc, citron vert et sirop de sucre de canne	
Planteur Maison	8,90
Rhum blanc, rhum ambré, jus de fruits de la passion et vanille	
Maï-Tai	8,90
Rhum jamaïcain, rhum ambré, triple sec, jus de citron vert, orgeat	
Piña Colada	9,50
Rhum blanc, coco, jus d'ananas	
Tequila Sunrise	8,60
Tequila, jus d'orange, grenadine	
Margarita	8,90
Tequila, Cointreau, jus de citron	
Sex on The Beach	8,90
Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, cranberry	
Espresso Martini	8,90
Vodka, liqueur de café, café	
Cosmopolitan	8,90
Vodka, jus de cranberry, Cointreau et jus de citron vert	
Moscow Mule	8,90
Vodka, jus de citron vert, sucre de canne, Ginger Beer	
Gin Fizz	8,60
Gin, jus de citron, limonade	
Manhattan	8,60
Bourbon, Martini rouge, Angostura	
Americano maison	9,00
Martini blanc et rouge, Campari, trait de Gin et agrumes	

LES SANS ALCOOL

Pink Daily	6,90
Jus de citron, limonade et sirop de framboise	
Virgin Mojito	6,90
Menthe, citron vert, sucre et eau gazeuse	
Daily Sun	6,90
Jus d'orange, ananas, citron, sirop de grenadine	
Virgin Spritz	6,90
Spritz sans alcool, eau gazeuse, zeste d'orange	

Supplément purée de fruits 0,50

Prix nets en euros. Service compris.

Les Vins au verre

LES BLANCS

	verre 12 cl
IGP du Pays d'Oc - Chardonnay - Dom. La Croix Belle 	4,90
AOC Muscadet sur Lie « La Griffe » Chéreau Carré	4,90
IGP Vin de Pays Charentais - Grains d'Estuaire - Colombard 	5,00
IGP du Pays d'Oc - Viognier - Dom. de Luc 	5,50
AOP Côtes de Bergerac - Vignoble des Verdots (moelleux)	5,60

LES ROSÉS

	verre 12 cl
IGP Pays d'Oc - Côtes de Thongue - Dom. La Croix Belle 	4,90
IGP de L'île de Beauté « Armunia »	4,90
AOP La Londe - Côtes de Provence - Dom. du Révaou	5,90

LES ROUGES

	verre 12 cl
AOP Bordeaux - Château Haut Grelot	4,90
IGP Vin de Pays Charentais - Grains d'Estuaire 	5,00
IGP Pays d'Oc « Syrah-Viognier » - Dom. de Luc 	5,10
AOP Mâcon - Les Epillettes - Cave de Lugny	5,20
AOP Côtes du Rhône - St Esprit - Delas Frères	5,50

LES CHAMPAGNES

Coupe de A. Bergère « Classic » - Brut 10 cl	9,90
Kir Royal 12 cl	10,50

Les Cidres

Cidre de Rhuy's Nicol Brut ou Doux 33 cl	4,70
Cidre de Rhuy's Nicol Brut 75 cl	12,50
Cidre Royal Guillevic Prestige 75 cl	13,90

Les Bières Pression

	25 cl	50 cl
La Flemme Blonde 	4,10	8,10
La Fièvre Ambrée 	4,10	8,10
La Dilettante du moment 	4,20	8,20



La gourmande Pils	3,70	6,90
Panaché	3,70	6,90
Picon	4,10	7,80
Monaco, Twist	4,00	7,60

Les Bières Bretonnes

	Bouteilles
Lancelot sans alcool 33 cl	5,90
Duchesse Anne bière triple 33 cl	6,10
Bonnets Rouges bière aux baies de sureau 33 cl	6,10
Lancelot bière blonde pur malt 33 cl	6,10
Telenn Du bière brune BIO 33 cl	6,10
Hermite bière blanche au froment 33 cl	6,10
Hermine IPA 33 cl	6,10

Les Bières Bouteilles

Leffe Blonde « Abbaye » 33 cl	5,80
Leffe Ruby 25 cl	5,00
Desperados 33 cl	5,90

Prix nets en euros. Service compris.

Kombucha 33 cl 6,00

- Gingembre - Hibiscus
- Myrtille - Bergamote
- Citron - Menthe - Timut



Les Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Cherry 33 cl 3,90

Sprite 33 cl 3,90

Ginger beer Bio
« La French » 25 cl 4,60

Schweppes Tonic ou Agrum'
Fuze Tea, Orangina 25 cl 3,90

Sirop à l'eau
ou limonade 25 cl 2,80
50 cl 5,40

fraise, framboise, grenadine, pêche, citron,
menthe, banane-kiwi, cerise, orgeat,
violette, cassis

Diabolo 25 cl 3,00 50 cl 5,90
fraise, framboise, grenadine, pêche, citron,
menthe, banane-kiwi, cerise, orgeat,
violette, cassis

Jus de fruits Granini 25 cl 3,80
orange, pomme, multivitamins, ananas,
pamplemousse, tomate, abricot, fraise

Orange ou citron pressé 4,70

Les Planches

La planche végan 17,90

Falafels, affinés végétales, rouleau de printemps, fruits et légumes de saison, guacamole, légumes aigres doux

La planche traditionnelle 17,50

Assortiment de fromages affinés, charcuteries fines et légumes aigres doux

La planche du port 18,90

Anchois, calamar à la romaine sauce tartare, rillettes de poisson, cocktail de crevettes, saumon mariné, légumes aigres doux

La planche de tapas 17,50

Jambon Serrano, beignets de calamar, bouchées de camembert, onion rings, boules tomates et mozzarella, sauce barbecue, mesclun

La planche camembert 18,90

(15 minutes d'attente)
Servi entier avec assortiment de charcuteries fines et mouillettes, mesclun

Les Entrées

Le cocktail de crevettes, mayonnaise d'avocat 9,50

Les sashimis de saumon frais, façon Gravelax (betterave, vodka, citron) crème d'oseille 11,90

Le rouleau de printemps 9,00

sauce nuoc mam pha (sauce pour tremper et mélanger), légumes aigres doux

La burratina au fil des saisons 9,50

Les rillettes de poisson 9,50

curry breton, fromage frais, fines herbes, jus de citron

Les Tartares et Salades

La salade de saumon frais mariné 17,90

mesclun, saumon mariné, rillettes de poisson, crevettes
crudités de saison et légumes aigres doux, guacamole

La salade végétale 17,90

mesclun, falafels, affinés végétales, guacamole, crudités et fruits de saison, légumes aigres doux

La salade de poulet pané et chèvre chaud 17,90

mesclun, lard grillé, oeuf mollet, crudités de saison

Le tartare de boeuf traditionnel 19,00

mesclun, légumes aigres doux, frites maison et sauce tartare

Le tartare en trio de saumon frais mariné 19,90

crevettes, guacamole, mesclun, légumes aigres doux, frites

les Plats

Ambiance curry

Le curry Vegan

curry jaune (noodles lait de coco, coriandre, gingembre, citronnelle, citron combava) 17,90

légumes de saison, légumes aigres doux, légumes rôtis

Le curry poulet

curry jaune (noodles lait de coco, coriandre, gingembre, citronnelle, citron combava) 18,90

légumes de saison, légumes aigres doux, poulet pané

Le curry de poisson

curry jaune (noodles lait de coco, coriandre, gingembre, citronnelle, citron combava) 18,90

légumes de saison, légumes aigres doux, retour de pêche

Le pavé de saumon basse température 18,90

tagliatelles fraîches, courgettes, crème d'oseille et parmesan

La pièce de boeuf VBF 19,90

mesclun, légumes aigres doux et frites maison,

sauce au choix : gorgonzola, curry, catalane

Le carpaccio de boeuf VBF 17,00

burratina, pesto, tomates confites, mesclun, frites maison

Le steak à cheval VBF 16,90

mesclun et frites maison, oeuf sur le plat, sauce au choix

* supplément sauce : + 1,00 €

Les Burgers

Supplément frites
maison + 4 €

ET AUTRES BISTRONOMIES

Pain soigneusement élaboré par la boulangerie "Le Fournil du Golfe".

Garniture au choix : frites avec sauce tartare ou mesclun

frites et mesclun + 1,00 €

Supplément sauce + 1,00 €

Le burger daily 16,50

Boeuf haché, cheddar rouge, oignons rouges, lard grillé,
sauce barbecue

Le burger chicken 17,00

Poulet pané, oignons rouges, tomates, salade, sauce tartare,
mesclun

Le burger vegan  17,50

Betterave, galette de pomme de terre, salade,
affinés végétales

Le shrimp roll 17,90

Mayonnaise d'avocat, concombre, salade,
oignons rouges, crevettes

Le bagel saumon 18,50

Guacamole, saumon mariné, concombre, oignons rouges,
légumes aigre doux

Double
+ 3,50 €

Le Menu Gourmand

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24.90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29.90

LES ENTRÉES AU CHOIX

Les sashimis de saumon frais, + 2,00 €
façon Gravelax (betterave, vodka, citron)
crème d'oseille

Le rouleau de printemps 
sauce nuoc mam pha (sauce pour tremper et mélanger),
légumes aigres doux

La burratina au fil des saisons

LES PLATS AU CHOIX

La pièce de boeuf VBF
mesclun et légumes aigres doux, frites maison,
Sauce au choix : gorgonzola, catalane, curry

Le curry de poisson
curry jaune (noodles lait de coco, coriandre,
gingembre, citronnelle, citron combava)
légumes de saison, retour de pêche

Le burger vegan 
betterave, galette de pomme de terre,
affinés végétaux, frites maison ou mesclun

LES DESSERTS AU CHOIX

Le brownie choco/pécan
et crème anglaise

Le daily citron
crémeux citron, biscuit crumble et mousse légère

Le carpaccio d'ananas 
crémeux coco caramélisée

Le café gourmand
* thé ou chocolat + 1,00 €

Pas de modification possible

Le Menu Enfant

Jusque 10 ans 11.90

Le p'tit burger daily, frites maison
ou Les mini moules frites (selon la saison)
ou Le p'tit fish and chips frites

1 boule de glace ou 1 brownie au chocolat

1 sirop à l'eau ou diabolos ou jus de pomme

Les Desserts

Le brownie choco/pécan et crème anglaise	8,00
Le daily citron	8,00
crèmeux citron, biscuit crumble et mousse légère	
Le carpaccio d'ananas,  crèmeux coco caramélisée	8,00
L'assiette de fromages affinés	9,90
mesclun et fruits secs	
L'assiette d'affinés végétaux 	9,90
affinés bio de noix de cajou 100 % végétal alternative végan	
Le café gourmand	8,90
Le thé ou chocolat gourmand	9,50

Coupes Glacées

Artisan glacier Breton



Les Glaces

Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Pistache, Coco, Tiramisu
Sorbets : Fraise, Framboise, Citron, Melon, Fruits exotiques, Pêche de vigne

Les coupes simples :

1 boule	3,50
2 boules	5,50
3 boules	7,00

Suppl. Chantilly Maison
1,60

LES TRADITIONNELLES

La Dame Blanche	8,00
3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly maison	
Le Chocolat ou Café Liégeois	8,00
2 boules de chocolat ou café, 1 boule vanille, coulis de chocolat ou café expresso, chantilly maison	
La Pistachio	8,00
2 boules de pistache, 1 boule chocolat, coulis de chocolat, chantilly maison	
La Créole	8,00
1 boule coco, 1 boule fruits exotiques, 1 boule vanille, coulis de fruits exotiques, chantilly maison	
La Tutti Frutti	8,00
1 boule melon, 1 boule citron, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, chantilly maison	

LES SUPER GOURMANDES

La Bretonne	9,00
2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, palet breton, coulis de caramel au beurre salé, chantilly maison	
La Brownie	9,00
2 boules vanille, 1 boule chocolat, coulis de caramel au beurre salé, brownie, chantilly maison	
La Bounty	9,00
2 boules coco, 1 boule chocolat, coco caramélisée, coulis de chocolat, chantilly maison	
La Tiramisu	9,00
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule tiramisu, café expresso, biscuit cuillère, chantilly maison	
La Banana Split	9,00
1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, morceaux de banane, coulis de chocolat, chantilly maison	

LES ALCOOLISÉES

La Limoncello	9,50
3 boules citron, 4 cl limoncello	
La Charentaise	9,50
3 boules melon, 4 cl pineau des Charentes	
La Breizley's	9,50
2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, 4 cl de bailey's	
L'Antillaise	9,50
1 boule coco, 1 boule fruits exotiques, 1 boule vanille, 4 cl rhum ambré	

Les Digestifs

Cognac 4 cl	Cognac aux amandes	7,50
	Hennessy Fine de Cognac	7,50
	Delaître XO	9,00
Armagnac 4 cl	Marquis de Montesquiou	7,50
Calvados 4 cl	Château du Breuil VSOP	7,50
Liquoreux 5 cl	Baileys ou Get 27	7,00
	Menthe Pastille ou Poire	7,00
	Limoncello IGP	7,00
	Speakeasy Menthe	8,00

Shooter du Moment 4 cl 4,00

Les Chauds

Irish Coffee (Paddy)	8,50
French Coffee (au Cognac)	9,00