

Les Planches

À PARTIR DE 18H

LA PLANCHE VÉGAN 17,90

Falafels, rouleau d'automne, affinés végétales, fruits et légumes de saison, guacamole, légumes aigres doux

LA PLANCHE TRADITIONNELLE 17,90

Assortiment de fromages affinés, charcuteries fines et légumes aigres doux

LA PLANCHE DE TAPAS 17,90

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

LA PLANCHE DU PORT 18,90

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

LA PLANCHE CAMEMBERT 19,90

(15 min. d'attente)

Servi entier avec assortiment de charcuteries fines et pommes grenailles

*Affinés Végé Ty'K • alternatives vegan au fromage traditionnel

Les Entrées

LE POTAGE DE LÉGUMES 9,00

de saison

L'ŒUF MOLLET, sauce forestière, tartines 9,50

LES SASHIMIS DE SAUMON FRAIS FAÇON GRAVELAX 11,50

(betterave, vodka, citron)

crème d'oseille

LE ROULEAU D'AUTOMNE 9,00

sauce nuoc mam pha, légumes aigres doux

LE CABÉCOU LARDÉ 9,50

mesclun, oignons rouges, pommes fruits

LES RILLETES DE POISSON 9,50

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

Le Tartare et Salades

LA SALADE OCÉANE 17,90

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

LA SALADE VÉGÉTALE 17,90

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

LA SALADE DE POULET PANÉ ET CHÈVRE CHAUD 17,90

mesclun, lard grillé, œuf mollet, crudités de saison

LE TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL 19,00

mesclun, légumes aigres doux, frites maison et sauce tartare

Les Plats

LA BLANQUETTE EN DÉCLINAISON	18,90
• LA BLANQUETTE VÉGAN  • LA BLANQUETTE DE VEAU • LA BLANQUETTE DE POISSON	
<i>base riz, carottes, céleri, poireaux, champignons, oignons</i>	
LE CABILLAUD BASSE TEMPÉRATURE	18,90
<i>pommes de terre grenailles et légumes rôtis, beurre breton</i>	
LA PIÈCE DE BŒUF VBF	19,90
<i>mesclun et légumes aigres doux, frites maison</i>	
SAUCE AU CHOIX : Gorgonzola, poivre et forestière	
LE SUPRÊME DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	17,00
<i>écrasé de pommes de terre, champignons des bois</i>	
STEAK À CHEVAL VBF	16,90
<i>mesclun et frites maison, œuf sur le plat, sauce au choix</i>	
SUPPLÉMENT SAUCE Gorgonzola, poivre et forestière	1,00

Les Burgers ET AUTRES BISTRONOMIES

Supplément
frites maison + 4 €

Pain soigneusement élaboré par la boulangerie « Le Fournil du Golfe »
Garniture au choix : frites avec sauce tartare OU mesclun

FRITE ET MESCLUN + 1,00€
SUPPLÉMENT SAUCE + 1,00€

Double
+ 3,50 €

LE BURGER DAILY	16,50
<i>Bœuf haché, cheddar rouge, oignons rouges, lard grillé, sauce barbecue</i>	
LE BURGER CHICKEN	17,00
<i>Poulet pané, oignons rouges, guacamole cheddar, mesclun</i>	
LE BURGER VEGAN 	17,50
<i>betterave, galette de pomme de terre, salade, affinés végétales, mesclun</i>	
LE BURGER FRENCH	17,90
<i>Bœuf haché, oignons confits, galette de pomme de terre, camembert, lard grillé</i>	

Le Menu Gourmand

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24,90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29,90

Les entrées au choix

LES SASHIMIS DE SAUMON FRAIS FAÇON GRAVELAX + 2,00

(betterave, vodka, citron) crème d'oseille

LE ROULEAU D'AUTOMNE 

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

L'ŒUF MOLLET, SAUCE FORESTIÈRE et tartines

Les plats au choix

LA PIÈCE DE BŒUF VBF

*mesclun et légumes aigres doux, frites maison,
sauce au choix : Gorgonzola, poivre et forestière*

LE CABILLAUD BASSE TEMPÉRATURE POMMES DE TERRE GRENAILLES

et légumes rôtis, beurre breton

LA BLANQUETTE DE LÉGUMES VÉGAN 

riz, carottes, céleri, poireaux, champignons, oignons

Les desserts au choix

LA CRÈME BRULÉE VANILLE TONKA

LE TIRAMISU CHOCO BROWNIE

LE CRUMBLE POIRES, CHOCOLAT, GLACE VANILLE 

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 LE P'TIT FISH AND CHIPS FRITES

BOULE DE GLACE
OU 1 BROWNIE CHOCOLAT

1 SIROP À L'EAU OU DIABOLO
OU JUS DE POMME

Les Desserts

LA CRÈME BRÛLÉE VANILLE TONKA	8,00
LA DOUCEUR BANANE	
CACAHUÈTES spéculoos, chocolat, mousse cannelle	8,00
LE TIRAMISU CHOCO-BROWNIE	8,00
LE CRUMBLE POIRES-CHOCOLAT 	8,00
glace vanille	
L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	9,90
mesclun et fruits secs	
L'ASSIETTE D'AFFINÉS VÉGÉTALES 	9,90
affinés bio de noix de cajou 100% végétal alternative végan	
LE CAFÉ GOURMAND	8,90
LE THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND	9,50

DESSERT DU JOUR : VOIR ARDOISE

Les Glaces

Coupes Simples



1 BOULE	3,50
2 BOULES	5,50
3 BOULES	7,00

Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Pistache, Coco, Tiramisu
Sorbets : Fraise, Framboise, Citron, Fruits exotiques, Pêche de vigne
Suppl. Chantilly 1,60

Les Coupes Glacées

Les Traditionnelles

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

Les Super Gourmandes

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

Les Alcoolisées

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

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	
Bailey's	7,00
Get 27	7,00
Menthe Pastille	7,00
Poire	7,00
Limoncello IGP	7,00
Speakeasy Menthe	8,00

Les Chauds

Irish Coffee	8,50
Paddy	
French Coffee	9,00
Cognac	

Shooter du moment
4 cl 4,00

Les Apéritifs

Coupe de Prosecco 10 cl	5,10
Kir pétillant 10 cl	5,30
<i>au Prosecco</i>	
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
Campari 5 cl	5,10

Les Whiskies

4 cl

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

Les Gins

4 cl

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

Les Vodkas

4 cl

Zubrovka Biala	8,00
EOR Distillerie du Golfe	8,50
Gray Goose	9,00
Suppl. Soft ou Jus de Fruits	1,70

Les Rhums

4 cl

Rhum HSE Blanc Martinique	8,00
Rhum HSE Ambré Martinique	8,00
Rhum Connexion Jamaïque	8,00
<i>Distillerie du Golfe</i>	
Rhum J.M. VSOP Martinique	9,00
Rhum J.M.. XO Martinique	9,30

Les Eaux

Plancoët Intense 33 cl	3,90
Plancoët 33 cl	3,90
Plancoët, fines bulles 50 cl	4,70
Plancoët, fines bulles 1 L	6,00
Suppl. sirop ou tranche de citron	0,40

Les Cocktails

Les Classiques

Mojito	8,60
<i>Rhum Havana Club, menthe, citron vert, sucre et eau gazeuse</i>	
Mojito fraise ou passion	9,00
Limoncello Spritz	9,80
<i>Limoncello, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Spritz	8,60
<i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse, zeste d'orange</i>	
Saint-Germain Spritz	9,50
<i>Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Caïpirinha	8,60
<i>Cachaça, sucre de canne, citron vert et glace pilée</i>	
Ti Punch	8,60
<i>Rhum blanc, citron vert et sirop de sucre de canne</i>	
Planteur Maison	8,90
<i>Rhum blanc, rhum ambré, Jus de fruits de la passion et vanille</i>	
Mai-Tai	8,90
<i>Rhum Jamaïcain, rhum ambré, triple sec, jus de citron vert, orgeat</i>	
Piña Colada	9,50
<i>Rhum blanc, coco, Jus d'ananas</i>	
Tequila Sunrise	8,60
<i>Tequila, jus d'orange, grenadine</i>	
Margarita	8,90
<i>Tequila, Cointreau, jus de citron</i>	
Sex On The Beach	8,90
<i>Vodka, crème de pêche, jus d'orange, cranberry</i>	
Espresso Martini	8,90
<i>Vodka, liqueur de café, café</i>	
Cosmopolitan	8,90
<i>Vodka, jus de cranberry, Cointreau, jus de citron vert</i>	
Moscow Mule	8,90
<i>Vodka, jus de citron vert, sucre de canne, Ginger Beer</i>	
Gin Fizz	8,60
<i>Gin, jus de citron, limonade</i>	
Americano Maison	9,00
<i>Martini blanc et rouge, Campari, trait de Gin et agrumes</i>	

Les Sans Alcool

Pink Daily	6,90
<i>Jus de citron, limonade, sirop de framboise</i>	
Virgin Mojito	6,90
<i>Menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse</i>	
Daily Sun	6,90
<i>Jus d'orange, ananas, citron, sirop de grenadine</i>	
Virgin Spritz	6,90
<i>Spritz sans alcool, eau gazeuse, zeste d'orange</i>	
Suppl. Purée de fruits	0,50

Les Vins au Verre

LES BLANCS

IGP du pays d'Oc - Chardonnay - Dom. La Croix Belle 	4,90
AOC Muscadet sur Lie « La Griffre » Chéreau Carré	4,90
AOC Touraine - Sauvignon - Clos Roussely	5,30
IGP du pays d'Oc - Viognier - Maison Delas	5,50
AOC Côtes de Gascogne - Domaine de Pellehaut	5,60

LES ROSÉS

IGP Côtes de Thongue - Dom. La Croix Belle 	4,90
IGP de l'Île de Beauté « Armunia »	4,90
AOC La Londe - Côtes de Provence - Dom. du Révaou	5,90

LES ROUGES

AOC Côtes de Bourg - Château Roc du Breuil	4,90
AOC Mâcon - Les Epillets - Cave de Lugny	5,20
AOC Touraine - Gamay - Clos Roussely	5,30
VDF Pinot Noir - Famille Fabre 	5,30
AOC 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 Rhuys Nicol Brut ou Doux 33 cl	4,70
Cidre de Rhuys Nicol Brut 75 cl	12,50
Cidre Royal Guillevic Prestige 75 cl	13,90

Les Bières Pression

DILETTANTE

	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

	25 cl	50 cl
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 Bouteilles

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

Les Bières Bouteilles Bretonnes

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

KOMBUCHA 33 cl

6,00

Gingembre - Hibiscus
Myrtille - Bergamote
Citron - Menthe - Timut



Les Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry 33 cl	3,90
Sprite 25 cl	3,90
Ginger beer Bio « La French » 25 cl	4,60
Fuze Tea, Tropic, Orangina, Schweppes	
Tonic ou Agrum' 25 cl	3,90
Sirop à l'eau 25 cl 2,80 50 cl 5,40	
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	3,90
orange, pomme, ACE, ananas, pamplemousse, tomate, abricot, fraise	
Orange ou citron pressé 25 cl	4,70