

Les Vins au verre et en carafe

	verre 12 cl	carafe 25 cl	carafe 50 cl
ROUGES			
Merlot IGP	3,80€	5,60€	10,60€
Côtes de Bourg « Château Laroche Joubert » AOP	4,20€	6,00€	11,30€
St-Nicolas de Bourgueil « Domaine Philippe Meslet » AOP	4,80€	6,60€	13,00€
Côtes de Gascogne « Domaine de Bordes » IGP	4,00€	6,50€	13,00€
BLANCS			
Côtes de Gascogne « Uby » IGP	4,00€	6,50€	13,00€
Côtes de Gascogne « Uby » Moelleux IGP	4,50€	7,50€	15,00€
Valençay « Les Hauts Taillons » AOP	4,50€	7,30€	14,50€
Sauvignon IGP	3,80€	5,00€	9,80€
Chardonnay « Casa Rossa » IGP	4,00€	6,50€	13,00€
ROSÉS			
Rosé Corse « Casa Rossa » IGP	4,00€	6,50€	13,00€
Côtes de Gascogne « Domaine de Bordes » IGP	4,00€	6,50€	13,00€
Bandol « Bô Rivage » AOP	5,00€	8,50€	17,00€
CIDRE			
Val de Rance Brut	2,50€	3,50€	7,00€

CIDRE 75 cl
Val de Rance Brut
10,60€

Les Apéritifs

Ricard, Pastis 51, Berger blanc, Casanis 2 cl	3,50€
Kir cassis, mûre, pêche, framboise, griotte 12 cl	3,50€
Kir pétillant 10 cl	4,00€
Kir breton au cidre 10 cl	3,50€
Martini 5 cl	4,00€
Porto rouge, Muscat, Suze 6 cl	4,00€
Marsala amandes 6 cl	4,00€
Whisky-Coca/Rhum-Coca	
Vodka-orange 20 cl	6,00€

Les Boissons Fraîches

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl	3,50€
Perrier 33 cl	3,50€
Orangina, Ice Tea pêche 25 cl	3,50€
Schweppes, Schweppes agrum 25 cl	3,50€
Jus de fruits Granini 25 cl	3,50€
orange, abricot, ananas, pomme, tomate	
Limonade 25 cl	2,50€
Diabolo 25 cl	2,80€
grenadine, fraise, menthe, citron, cassis, caramel, violette, orgeat, banane, kiwi, pêche, menthe glaciale	
Sirop à l'eau 25 cl	2,30€

Les Eaux

PLATES	50 cl	100 cl
Plancoët (Eau minérale naturelle de Bretagne)	3,80€	4,50€
Evian	4,20€	5,00€
GAZEUSES		
Plancoët Fines Bulles	3,80€	4,80€
San Pellegrino	4,20€	5,00€

Bouteilles de vin

ROUGES	37,5 cl	75 cl
SUD OUEST Côtes de Gascogne « Domaine de Bordes » IGP		19,50€
RHÔNE Côtes du Rhône « Saint Esprit » AOP		19,50€
Crozes Hermitage « Les Launes » AOP		29,50€
BORDEAUX Bordeaux « Château Lamothe » AOP	12,50€	18,10€
Côtes de Bourg « Château Laroche Joubert » AOP		21,20€
Haut Médoc « Château Haut Beyzac » AOP		27,50€
Lussac Saint-Emilion « Grand Prince » AOP		26,50€
LOIRE Saumur-Champigny « Domaine de la Bonnelière » AOP	12,90€	21,20€
St-Nicolas de Bourgueil « Domaine Philippe Meslet » AOP		21,00€
Chinon « Domaine Charles Pain » AOP		21,80€
BEAUJOLAIS Brouilly « Domaine Régis Champier » AOP		25,50€
ROSÉS		
Bandol « Bô rivage » AOP		25,90€
Côtes de Gascogne « Domaine de Bordes » IGP		19,50€
Côtes de Provence « Domaine Grimaud » AOP		22,00€
Rosé Corse « Casa Rossa » IGP		19,50€
BLANCS		
Côtes de Gascogne « Uby » IGP		19,50€
Valençay « Les Hauts Taillons » AOP		21,80€
Côtes de Gascogne « Uby » Moelleux IGP		22,50€
Sauvignon Touraine « Domaine St-Roch » AOP		17,20€
Quincy Jacques Rouzé AOC		29,00€
Chardonnay Corse « Casa Rossa » IGP		19,50€
Pouilly Fumé Domaine Marc Deschamps « Les Loges » AOP		28,90€

obréon 02 47 73 84 22 Libus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros. Photos non contractuelles.

DEPUIS 1999



LA GRANDE BRASSERIE



SAINT-CAST

Assiette de fromages 5,70€

Les Desserts

Crème brûlée	6,50€
Moelleux au chocolat	6,50€
Mousse au chocolat	5,90€
Brownie	5,00€
crème anglaise, glace vanille gousse	
Île flottante	5,50€
Tiramisu	6,20€
Kouign Amann	6,50€
et son caramel au beurre salé	
Profiteroles	7,00€
chocolat chaud et chantilly	
Nougat glacé coulis de framboise	6,80€
Fromage blanc (Ferme de la Renaudais)	4,00€
Tarte tatin glace vanille gousse	6,40€
Tarte au citron meringuée	6,40€
Baba au rhum chantilly, glace vanille	6,30€
Café Gourmand	7,90€
Thé Gourmand	8,40€
Déca Gourmand	8,00€
Chocolat chaud Gourmand	8,40€

Les Glaces

LES SPÉCIALES

CASA	7,90€
glaces vanille, cookies, cannelle, noisettes, sauce caramel, chantilly	
AMÉRICAINA	7,90€
glaces cookies, vanille, caramel au beurre salé, noix de pécan, sirop d'érable, chantilly	
LA GRANDE BRASSERIE	7,90€
glaces palet breton, spéculoos, caramel au beurre salé, spéculoos, sauce caramel au beurre salé, chantilly	
L'EXOTIQUE	7,50€
sorbets framboise, mangue, passion, coulis exotique, chantilly	

LES CLASSIQUES

Dame Blanche	7,50€
Chocolat Liégeois	7,50€
Café Liégeois	7,50€
Banana Split	8,50€
Pêche Melba	7,50€
Colonel	8,00€

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS EN COUPE

Coupe 2 boules : 4,90€ Coupe 3 boules : 5,90€

Crèmes glacées : Vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, caramel au beurre salé, cookies, cannelle, rhum-raisins, palet breton, spéculoos, noix de coco, pistache

Sorbets : Fraise, framboise, citron, mangue, passion

Les Cocktails

Ti-Punch 6 cl	7,00€
citron vert, sucre roux, rhum 3 Rivières	
Américano Maison 8 cl	7,00€
Punch Planteur 12 cl	4,00€
Mojito	8,00€
Rhum Cubain, citron vert, feuilles de menthe, sucre roux, eau gazeuse	
Mojito framboise	8,50€
Rhum Cubain, purée de framboises, citron vert, feuilles de menthe, sucre roux, eau gazeuse	
Mojito sans alcool	6,50€
Spritz	7,50€
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	



Les Bières

Jupiler pression	
Demi 25 cl	3,50€
Pinte 50 cl	6,50€
Desperados bouteille 33 cl	6,00€
Lancelot Blonde bouteille 33 cl	4,90€
Hoegaarden bouteille 33 cl	4,60€
Grimbergen bouteille 33 cl	5,50€

Les Whiskies 4 cl

William Lawson's	6,50€
Famous Grouse	7,50€
Chivas Regal 12 ans	8,00€
Four Roses	7,50€
Jack Daniel's	7,50€
Jameson	7,50€
Aberlour	8,50€

Les Boissons Chaudes

Café espresso	1,80€	Thé, infusion	3,00€
Café Gourmand	7,90€	Thé Gourmand	8,40€
Déca	1,90€	Chocolat chaud	3,00€
Déca Gourmand	8,00€	Chocolat viennois	4,20€
Double café espresso	3,20€	Irish coffee	8,00€
Cappuccino chantilly	4,20€	Supp. lait ou citron	0,20€

Ceylan, Earl grey, jardins de darjeeling, vanille-caramel, fruits rouges, thé vert, thé vert-menthe, tilleul, tilleul-menthe, verveine, verveine-menthe, camomille

Les Entrées

Saumon fumé, par nos soins au bois de hêtre ..	9,90€
Tomates mozzarella basilic	8,90€
L'assiette de crevettes roses	9,50€
L'assiette de jambon Serrano	9,50€
Carpaccio de boeuf	9,50€
fines tranches de boeuf cru, marinées à l'huile d'olive au citron, salade roquette, copeaux de parmesan	
Nems de poulet Asia	9,00€
Foie gras de canard maison	14,50€
toasts, confiture de figues	
Tartare de saumon	12,90€
Croustillant de chèvre	9,50€
Assiette de la mer	13,80€
3 huîtres creuses de la Baie, 5 crevettes, saumon fumé	

Les Grandes Salades

Salade de chèvre chaud et magret fumé	12,00€
Salade, toasts de chèvre, tomates confites, magret de canard fumé	
Salade de crevettes grillées à la plancha et poivrons marinés	13,50€
Salade de St-Jacques et crevettes	16,40€
Salade, noix de St-Jacques et crevettes poêlées, tomates confites, croustillant de lard	
Salade de poulet au citron et parmesan ..	12,20€

Les Pizzas

LES SPÉCIALES

Savoyarde	12,60€
tomate, mozzarella, lardons, reblochon, crème	
Montagnarde	12,90€
tomate, mozzarella, jambon Serrano, fromage à raclette, oignons, pommes de terre, crème	
Campagnarde	12,90€
tomate, mozzarella, champignons, lardons, oeuf, crème, oignons	
Déesse de la Mer	16,50€
tomate, mozzarella, Saint-Jacques, saumon, crevettes, fondue de poireaux, crème, citron	
Casa	12,30€
tomate, mozzarella, jambon Serrano, oignons, oeuf	
Gourmande	12,90€
tomate, mozzarella, chorizo, viande hachée, crème, oignons	
Forestière	12,30€
tomate, mozzarella, lardons, champignons, artichauts	
Périgourdine	12,90€
tomate, mozzarella, chèvre, magret de canard fumé, pignons de pin, olives	
4 saisons	12,90€
tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, câpres, olives, anchois	
Pollo	12,90€
tomate, mozzarella, émincé de poulet, champignons, poivrons, crème	
Végétarienne	12,30€
tomate, mozzarella, champignons, poivrons, oignons, artichauts, olives	
Kébab	12,90€
tomate, mozzarella, oignons, viande kebab, sauce kebab	

LES CLASSIQUES

Margarita	8,50€
tomate, mozzarella, oeuf	
Reine	9,80€
tomate, mozzarella, jambon, oeuf	
Régina	9,80€
tomate, mozzarella, jambon, champignons	
Calzone (chausson)	12,50€
tomate, mozzarella, jambon, oeuf, crème	
4 Fromages	12,00€
tomate, mozzarella, chèvre, emmental, gorgonzola	
Orientale	12,80€
tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, persillade	
Saumon	13,50€
tomate, mozzarella, saumon fumé, crevettes, crème	

Les Moules

Afin de conserver leur chaleur et toute leur saveur, nos moules sont servies en cocottes individuelles d'environ 800 grammes

Moules Marinières, frites	14,50€
Moules à la crème, frites	15,50€
Moules au curry, frites	15,80€

Saison des moules :
mi juin à fin décembre



Les Huîtres

Huîtres creuses
de la Baie n°3

Les 6	9,50€
Les 9	14,20€
Les 12	18,90€



Pâte fraîche du jour
au sel de Guérande,
pétrie chaque jour
dans notre restaurant



Les Pâtes

Tagliatelles Carbonara	12,00€
tagliatelles, crème fraîche, lardons, jaune d'oeuf	
Tagliatelles Sicilienne	13,00€
tagliatelles, sauce crème parfumée au marsala, champignons, émincé de jambon Serrano	
Tagliatelles au Saumon	14,00€
tagliatelles, saumon fumé, crème fraîche, aneth	
Tagliatelles aux Saint-Jacques	16,90€
Lasagnes Bolognaises	13,90€
accompagnées d'une salade verte	



Les Poissons

Poêlée de Saint-Jacques	21,00€
au beurre salé	
Choucroute du Pêcheur	22,80€
saumon, cabillaud, haddock, choucroute, pommes de terre, crevettes, beurre blanc	
Filet de Saint-Pierre à la plancha	21,00€
beurre blanc à la vanille	
Filet de cabillaud	18,50€
sauce vierge	
Pavé de saumon au basilic	17,50€
Tartare de saumon, frites	16,90€

Les Viandes

Toutes nos viandes sont servies avec une petite salade aux noix et sont garnies de grosses frites.

Entrecôte XL (350 gr environ)	20,80€
sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	
Bavette d'ailoyau sauce vigneronne	14,50€
Pavé de rumsteck (260 gr environ)	16,80€
sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	
Brochette de boeuf (260 gr environ)	17,50€
sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	
Côtelettes d'agneau (servies par 3)	17,50€
Escalope Normande	12,90€
escalope de volaille, champignons frais, crème fraîche	
Magret de canard sauce miel balsamique	21,50€
Tartare de boeuf servi avec frites	17,00€
Carpaccio de boeuf, frites	12,50€
fines tranches de boeuf cru marinées à l'huile d'olive au citron, salade roquette, copeaux de parmesan	

Menu à 26,90€

Nems de poulet Asia	ou
Assiette de la mer	
(3 huîtres, 5 crevettes roses, saumon fumé)	
Croustillant de chèvre	ou
Pavé de saumon au basilic	ou
Côtelettes d'agneau grillées	ou
Bavette d'ailoyau	Sauce vigneronne
Tarte au citron meringuée	ou
Kouing Amann,	caramel au beurre salé
Glace 2 boules au choix	

Les menus sont fixes,
tout changement de la composition
d'un menu entraine
la facturation à la carte.

Menu à 30,90€

6 Huîtres creuses de la Baie de St-Cast	ou
Foie gras de canard maison,	toasts, confiture de figues
Tartare de Saumon	-
Entrecôte grillée (280 gr)	ou
Filet de cabillaud, sauce vierge	ou
Poêlée de Saint-Jacques	au beurre salé
Dessert	au choix à la carte

Formule Enfant

9,80€
Réservée aux enfants de – de 12 ans

Mini pizza	(tomate, jambon, mozzarella)
ou Steak haché, frites	
ou Nuggets de poulet, frites	-
1 boule de glace	(1 parfum au choix)
1 boisson au choix	(jus d'orange, Coca-Cola, Ice Tea, jus de pomme, diabolo, sirop à l'eau)
Sucette	(pour les enfants sages)