

LES VINS AU VERRE ET EN CARAFE

	verre 12 cl	carafe 25 cl	carafe 50 cl
ROUGES			
Graves			
« Château Carbon d'Artigues » AOP	5,50€	9,20€	18,00€
Merlot IGP	4,00€	6,20€	12,00€
Côtes de Bourg			
« Château Laroche Joubert » AOP	5,50€	7,70€	14,90€
St-Nicolas de Bourgueil			
« Olea » AOP	5,50€	7,70€	14,90€
Côtes de Gascogne			
« Domaine de Bordes » IGP	5,20€	7,60€	14,80€
BLANCS			
Côtes de Gascogne			
« Uby » IGP	5,20€	7,60€	14,80€
Côtes de Gascogne			
« Uby » Moelleux IGP	5,20€	8,30€	16,30€
Valençay			
« Les Hauts Taillons » AOP	5,40€	8,50€	16,50€
Sauvignon IGP	4,40€	6,20€	12,00€
Chardonnay			
« Casa Rossa » IGP	5,00€	7,70€	14,50€
ROSÉS			
Rosé Corse			
« Casa Rossa » IGP	5,00€	7,70€	14,50€
Côtes de Gascogne			
« Domaine de Bordes » IGP	5,20€	7,60€	14,80€
Bandol			
« Bleu Rivage » AOP	6,00€	10,00€	19,50€
CIDRE			
Val de Rance Brut	3,50€	4,50€	8,50€

CIDRE 75 cl
Val de Rance Brut
12,50€

BOUTEILLES DE VIN

ROUGES		75 cl
SUD OUEST		
Côtes de Gascogne		
« Domaine de Bordes » IGP	22,00€	
RHÔNE		
Côtes du Rhône « Saint Esprit » AOP		
24,50€		
Crozes Hermitage « Les Launes » AOP		
35,00€		
BORDEAUX		
Graves « Château Carbon d'Artigues » AOP		
26,00€		
Côtes de Bourg		
« Château Laroche Joubert » AOP		
23,00€		
Haut Médoc		
« Château Haut Beyzac » AOP		
30,00€		
Lussac Saint-Emilion		
« Grand Prince » AOP		
30,00€		
Saint-Emilion Grand Cru		
« Château La Grâce Dieu » AOP		
45,00€		
LOIRE		
Saumur-Champigny		
« Domaine de la Bonnelière » AOP		
24,00€		
St-Nicolas de Bourgueil		
« Olea » AOP		
23,00€		
Chinon « Domaine Charles Pain » AOP		
23,00€		
BEAUJOLAIS		
Brouilly « Domaine Florent Rude » AOP		
30,00€		
ROSÉS		75 cl
Bandol « Bleu rivage » AOP		
29,00€		
Côtes de Gascogne		
« Domaine de Bordes » IGP		
22,00€		
Côtes de Provence		
Bio « Léoube » AOP		
28,00€		
Rosé Corse « Casa Rossa » IGP		
22,00€		
BLANCS		75 cl
Côtes de Gascogne « Uby » IGP		
22,00€		
Valençay « Les Hauts Taillons » AOP		
25,00€		
Côtes de Gascogne « Uby » Moelleux IGP		
25,00€		
Quincy Jacques Rouzé AOC		
34,00€		
Chardonnay Corse « Casa Rossa » IGP		
22,00€		
Pouilly Fumé « Domaine de la Doucette » AOP		
43,00€		
Sancerre « Comte Lafond » AOP		
41,00€		

obafon 02 97 73 84 22 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros.

LA
GRANDE
BRASSERIE

BRASSERIE - PIZZERIA - RESTAURANT

depuis 1999

LES APERITIFS

Ricard, Pastis 51, Berger blanc, Casanis 2 cl	4,00€
Kir 12 cl	4,00€
cassis, mûre, pêche, framboise, griotte	
Kir pétillant 10 cl	4,60€
Kir breton au cidre 10 cl	4,00€
Martini 5 cl	4,80€
Porto rouge, Muscat, Suze 6 cl	4,80€
Marsala amandes 6 cl	4,80€
Whisky-Coca/Rhum-Coca	
Vodka-orange 20 cl	7,50€

LES COCKTAILS

Ti-Punch 6 cl	7,50€
citron vert, sucre roux, rhum	
Américano Maison 8 cl	8,00€
Punch Planteur 12 cl	5,00€
Mojito	8,50€
Rhum Cubain, citron vert, feuilles de menthe, sucre roux, eau gazeuse	
Mojito framboise ou passion	8,90€
Rhum Cubain, purée de framboises ou passion, citron vert, feuilles de menthe, sucre roux, eau gazeuse	
Mojito sans alcool	6,50€
Spritz	9,00€
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	

LES EAUX

PLATES	50 cl	100 cl
Plancoët	3,80€	4,50€
(Eau minérale naturelle de Bretagne)		
Evian	4,50€	5,50€
GAZEUSES		
Plancoët Fines Bulles	4,00€	5,00€
San Pellegrino	4,30€	5,10€

CHAMPAGNE

Palmer & Co
La Coupette 12 cl : 9,00€
La Bouteille 75 cl : 69,00€

LES WHISKIES 4 cl

William Lawson's	7,00€
Famous Grouse	7,90€
Chivas Regal 12 ans	8,80€
Four Roses	7,90€
Jack Daniel's	7,90€
Jameson	7,90€
Aberlour	8,80€

LES BIERES

Jupiler pression	
Demi 25 cl	4,00€
Pinte 50 cl	7,00€
Desperados bouteille 33 cl	6,00€
Lancelot Blonde bouteille 33 cl	5,80€
Hoegaarden bouteille 33 cl	5,00€
Grimbergen bouteille 33 cl	5,50€

LES BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl	3,80€
Perrier 33 cl	3,80€
Orangina, Ice Tea pêche 25 cl	3,80€
Schweppes, Schweppes agrum 25 cl	3,80€
Jus de fruits Granini 25 cl	3,80€
orange, abricot, ananas, pomme, tomate	
Limonade 25 cl	2,80€
Diabolo 25 cl	3,00€
grenadine, fraise, menthe, citron, cassis, caramel, violette, orgeat, banane, kiwi, pêche, menthe glaciale	
Sirop à l'eau 25 cl	2,50€

Assiette de fromages 9,00€

LES DESSERTS

Crème brûlée	7,00€
Moelleux au chocolat	7,00€
Mousse au chocolat	6,50€
Brownie crème anglaise, glace vanille gousse	5,00€
Île flottante	5,50€
Tiramisu	6,50€
Kouign Amann et son caramel au beurre salé	7,00€
Profiteroles chocolat chaud et chantilly	8,50€
Nougat glacé coulis de framboise	7,50€
Fromage blanc	4,00€
Tarte tatin glace vanille gousse	6,50€
Tarte au citron meringuée	6,50€
Baba au rhum chantilly, glace vanille	6,50€
Café Gourmand	9,00€
Thé Gourmand	9,50€
Déca Gourmand	9,10€
Chocolat chaud Gourmand	9,50€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, Déca	2,20€
Café Gourmand	9,00€
Déca Gourmand	9,10€
Double café expresso	3,90€
Cappuccino chantilly	4,50€
Thé, infusion vanille bio, fruits rouges, ceylan, earl grey bio, vert menthe, vert sencha bio, tilleul menthe, infusion fruitée, verveine bio	3,00€
Thé Gourmand	9,50€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat viennois	4,50€
Irish coffee	9,00€
Supp. lait ou citron	0,20€

LES GLACES

Nos glaces nous sont préparées par l'artisan glacier Éric Elien

LES SPÉCIALES

CASA	8,50€
glaces vanille, cookies, cannelle, noisettes entières, sauce caramel, chantilly	
AMÉRICAINNE	8,50€
glaces cookies, vanille, caramel au beurre salé, noix de pécan, sirop d'érable, chantilly	
LA GRANDE BRASSERIE	8,50€
glaces palet breton, spéculoos, caramel au beurre salé, brisures de spéculoos, sauce caramel au beurre salé, chantilly	
L'EXOTIQUE	8,50€
sorbets framboise, mangue, passion, coulis exotique, chantilly	

LES CLASSIQUES

Dame Blanche	8,50€
Chocolat ou Café Liégeois	8,50€
Banana Split	9,00€
Pêche Melba	8,00€
Colonel	9,00€

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS EN COUPE

Coupe 2 boules : 5,50€ / **3 boules** : 6,90€
Supplément chantilly : 1,50€

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

Sorbets : Fraise, framboise, citron, mangue, passion

ALCOOLS ET LIQUEURS 5 cl

Shooter Vodka 2cl	2,50€
Bailey's, Get 27, Get 31, Menthe pastille, Grand Marnier, Cointreau, Marie Brizard, Malibu, Poire William's	7,00€
Vodka Absolut, Zubrowka	8,00€
Vodka Eristoff	6,00€
Gin Gordon's	6,00€
Cognac, Calvados, Armagnac	7,50€
Rhum Ambré St-James	6,50€
Rhum Diplomatico	8,00€
Rhum Dom Papa	8,00€
Rhum Clément	8,00€

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

LES PIZZAS

LES SPÉCIALES

Savoyarde	13,70€
tomate, mozzarella, lardons, reblochon, crème	
Montagnarde	14,50€
tomate, mozzarella, jambon Serrano, fromage à raclette, oignons, pommes de terre, crème	
Campagnarde	14,50€
tomate, mozzarella, champignons, lardons, oeuf, crème, oignons	
Déesse de la Mer	18,00€
tomate, mozzarella, Saint-Jacques, saumon, crevettes, fondue de poireaux, crème, citron	
Casa	13,70€
tomate, mozzarella, jambon Serrano, oignons, oeuf	
Gourmande	14,50€
tomate, mozzarella, chorizo, viande hachée, crème, oignons	
Chèvre Miel	13,20€
tomate, mozzarella, tranches de chèvre, miel	
Périgourdine	14,50€
tomate, mozzarella, chèvre, magret de canard fumé, pignons de pin, olives	
4 saisons	14,50€
tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, câpres, olives, anchois	
Pollo	14,50€
tomate, mozzarella, émincé de poulet, champignons, poivrons, crème	
Végétarienne	13,20€
tomate, mozzarella, champignons, poivrons, oignons, artichauts, olives	
Kebab	14,50€
tomate, mozzarella, oignons, viande kebab, sauce kebab	

1 seul changement accepté

LES CLASSIQUES

Margarita	9,50€
tomate, mozzarella, oeuf	
Reine	11,20€
tomate, mozzarella, jambon, oeuf	
Régina	11,20€
tomate, mozzarella, jambon, champignons	
Calzone (chausson).....	13,50€
tomate, mozzarella, jambon, oeuf, crème	
4 Fromages	14,00€
tomate, mozzarella, chèvre, emmental, gorgonzola	
Orientale	14,00€
tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, persillade	
Saumon	14,80€
tomate, mozzarella, saumon fumé, crevettes, crème	

<i>Pour accompagner votre pizza, nous vous suggérons notre salade verte, c'est la garantie d'un repas complet et équilibré</i>	
Salade verte aux noix	3,50€
Supplément ingrédient pizza	1,00€
Supplément saumon ou Saint-Jacques ou crevettes	4,50€

MENU

à 29,80€

Nems de poulet Asia

ou

Assiette de la mer
(3 huîtres, 5 crevettes roses, saumon fumé)

ou

Croustillant de chèvre

-

Pavé de saumon au basilic

ou

Aile de raie aux câpres

ou

Bavette d'ailouyau
sauce au choix

-

Tarte au citron meringuée

ou

Kouing Amann,
caramel au beurre salé

ou

Glace 2 boules au choix

MENU

à 36,50€

6 Huîtres creuses
de la Baie de St-Cast

ou

Foie gras de canard maison,
toasts, confiture de figues

ou

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

10,00€

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 verre de

jus d'orange, Coca-Cola, Ice Tea,
jus de pomme, diabolo ou sirop à l'eau

-

Sucette (pour les enfants sages)

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

LES ENTREES

Saumon fumé	13,00€
L'assiette de 13 crevettes roses	12,00€
L'assiette de jambon Serrano	12,00€
Tomates, burrata crémeuse, huile de basilic.....	12,00€
Carpaccio de boeuf	10,00€
fines tranches de boeuf cru, marinées à l'huile d'olive au citron, salade roquette, copeaux de parmesan	
Nems de poulet Asia	9,80€
Foie gras de canard maison toasts, confiture de figues	16,90€
Tartare de saumon	14,00€
Croustillant de chèvre	10,00€
Assiette de la mer	16,00€
3 huîtres creuses de la Baie, 5 crevettes, saumon fumé	

LES GRANDES SALADES

Salade de chèvre chaud et magret fumé	13,50€
salade, toasts de chèvre, magret de canard fumé	
Salade de crevettes grillées à la plancha et poivrons marinés	14,00€
Salade de St-Jacques et crevettes	17,90€
salade, noix de St-Jacques et crevettes poêlées, croustillant de lard	
Salade de poulet au citron et parmesan	13,80€

LES HUITRES

Huîtres creuses
de la Baie n°3

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

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	15,80€
Moules à la crème, frites	16,80€
Moules au curry, frites	16,80€

*Saison des moules :
mi juin à fin décembre*



LES PATES

Tagliatelles Carbonara	13,50€
tagliatelles, crème fraîche, lardons, jaune d'oeuf	
Tagliatelles Sicilienne	14,50€
tagliatelles, sauce crème parfumée au marsala, champignons, émincé de jambon Serrano	
Tagliatelles au Saumon	15,50€
tagliatelles, saumon fumé, crème fraîche, aneth	
Tagliatelles aux Saint-Jacques	18,00€
Lasagnes Bolognaises	14,80€
accompagnées d'une salade verte	

LES VIANDES

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

Entrecôte (300 gr environ)	24,00€
sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	
Bavette d'ailoyau	17,00€
sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	
Pavé de rumsteck (200 gr environ)	18,50€
sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	
Brochette de boeuf (200 gr environ)	19,00€
sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	
Escalope Normande	14,50€
escalope de volaille, champignons frais, crème fraîche	
Magret de canard	23,00€
sauce miel balsamique	
Tartare de boeuf	17,50€
servi avec frites	
Carpaccio de boeuf, frites	14,00€
fines tranches de boeuf cru marinées à l'huile d'olive au citron, salade roquette, copeaux de parmesan	
Sauce supplémentaire	1,20€

LES POISSONS

Poêlée de Saint-Jacques au beurre salé	23,50€
Choucroute du Pêcheur	24,80€
saumon, cabillaud, haddock, choucroute, pommes de terre, crevettes, beurre blanc	
Filet de Saint-Pierre à la plancha beurre blanc à la vanille	23,50€
Filet de cabillaud sauce vierge	21,00€
Pavé de saumon au basilic	20,50€
Aile de raie aux câpres	19,80€
Tartare de saumon, frites	18,00€

LES BURGERS MAISON

steak haché maison 150gr, pain du boulanger

Le Burger Traditionnel	17,20€
steak haché, cheddar fumé, tomate, oignons, salade, frites	
Le Burger Raclette	18,20€
steak haché, tranche de raclette, tranche de lard fumé, tomate, oignons, salade, frites	
Le Burger Comté	18,20€
steak haché, tranche de Comté, tranche de lard fumé, tomate, oignons, salade, frites	

