

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 cassis, mûre, pêche, framboise, griotte	4,00€
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 citron vert, sucre roux, rhum	7,50€
Américano Maison 8 cl	8,00€
Punch Planteur 12 cl	5,00€
Mojito Rhum Cubain, citron vert, feuilles de menthe, sucre roux, eau gazeuse	8,50€
Mojito framboise ou passion Rhum Cubain, purée de framboises ou passion, citron vert, feuilles de menthe, sucre roux, eau gazeuse	8,90€
Mojito sans alcool	6,50€
Spritz Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	9,00€

LES EAUX

	50 cl	100 cl
PLANTES		
Plancoët (Eau minérale naturelle de Bretagne)	3,80€	4,50€
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 orange, abricot, ananas, pomme, tomate	3,80€
Limonade 25 cl	2,80€
Diabolo 25 cl grenadine, fraise, menthe, citron, cassis, caramel, violette, orgeat, banane, kiwi, pêche, menthe glaciale	3,00€
Sirop à l'eau 25 cl	2,50€

Assiette de fromages9,00€

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

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-raisons, 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	

