

LES VINS AU VERRE
ET EN CARAFE

	verre 12 cl	carafe 25 cl	carafe 50 cl
R O U G E S			

Graves			
« Château Carbon d'Artigues »			
AOP	6,00€	9,70€	18,50€
Merlot IGP	4,50€	6,70€	12,50€
Côtes de Bourg			
« Château Laroche Joubert »			
AOP	5,90€	8,10€	15,30€
St-Nicolas de Bourgueil			
« Olea » AOP	5,90€	8,10€	15,30€
Côtes de Gascogne			
« Domaine de Bordes » IGP	5,50€	8,20€	15,00€

B L A N C S			
Côtes de Gascogne			
« Uby » IGP	5,50€	8,20€	15,00€
Côtes de Gascogne			
« Uby » Moelleux IGP	5,70€	8,80€	16,80€
Valençay			
« Les Hauts Taillons » AOP	5,90€	9,00€	17,00€
Sauvignon IGP	4,90€	6,70€	12,50€
Chardonnay			
« Casa Rossa » IGP	5,50€	8,20€	15,00€
Sancerre			
« Comte Lafond » AOP	7,00€	13,70€	27,40€

R O S É S			
Rosé Corse			
« Casa Rossa » IGP	5,50€	8,20€	15,00€
Côtes de Gascogne			
« Domaine de Bordes » IGP	5,50€	8,20€	15,00€
Bandol			
« Bleu Rivage » AOP	6,50€	10,50€	20,00€

C I D R E			
Bio « La Ferme des Landes »	3,90€	4,90€	9,80€
(Matignon)			



BOUTEILLES DE VIN

R O U G E S	75 cl
-------------	-------

SUD OUEST	
Côtes de Gascogne	
« Domaine de Bordes » IGP	22,50€
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	23,50€
Haut Médoc	
« Château Haut Beyzac » AOP	30,00€
Lussac Saint-Emilion	
« Grand Prince » AOP	31,00€
Saint-Emilion Grand Cru	
« Château La Grâce Dieu » AOP	45,00€
LOIRE	
Saumur-Champigny	
« Domaine de la Bonnelière » AOP	24,50€
St-Nicolas de Bourgueil	
« Olea » AOP	23,50€
Chinon « Domaine Charles Pain » AOP	23,40€
BEAUJOLAIS	
Brouilly « Domaine Florent Rude »	
AOP	30,00€

R O S É S	75 cl
-----------	-------

Bandol « Bleu rivage » AOP	29,50€
Côtes de Gascogne	
« Domaine de Bordes » IGP	22,50€
Rosé Corse « Casa Rossa » IGP	22,50€

B L A N C S	75 cl
-------------	-------

Côtes de Gascogne « Uby » IGP	22,50€
Valençay « Les Hauts Taillons » AOP	25,00€
Côtes de Gascogne « Uby »	
Moelleux IGP	25,50€
Quincy Jacques Rouzé AOC	34,20€
Chardonnay Corse « Casa Rossa » IGP	22,50€
Pouilly Fumé « Domaine de la Doucette »	
AOP	43,00€
Sancerre « Comte Lafond »	
AOP	41,00€

aboncon 02 37 73 24 22 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros.



LES APERITIFS

Ricard, Pastis 51, Berger blanc, Casanis 2 cl	4,50€
Kir 12 cl cassis, mûre, pêche, framboise, griotte	4,50€
Kir pétillant 10 cl	5,00€
Kir breton au cidre 10 cl	4,50€
Martini 5 cl	5,00€
Porto rouge, Muscat, Suze 6 cl	5,00€
Marsala amandes 6 cl	5,00€
Whisky-Coca/Rhum-Coca	
Vodka-orange 20 cl	8,00€

LES COCKTAILS

Ti-Punch 6 cl citron vert, sucre roux, rhum	8,00€
Américano Maison 8 cl	8,50€
Punch Planteur 12 cl	5,00€
Mojito Rhum Cubain, citron vert, feuilles de menthe, sucre roux, eau gazeuse	9,00€
Mojito framboise ou passion Rhum Cubain, purée de framboises ou passion, citron vert, feuilles de menthe, sucre roux, eau gazeuse	9,50€
Mojito sans alcool	6,90€
Spritz Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	9,00€
Spritz St Germain	11,00€
Spritz Limoncello	10,00€
Moscow Mule	10,00€

LES EAUX

P L A T E S	50 cl	100 cl
Plancoët (Eau minérale naturelle de Bretagne)	4,00€	5,00€
G A Z E U S E S		
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	8,00€
Chivas Regal 12 ans	9,00€
Four Roses	8,00€
Jack Daniel's	8,00€
Jameson	8,00€
Aberlour	9,00€

LES BIERES

Jupiler pression	
Demi 25 cl	4,50€
Pinte 50 cl	8,00€
Sant Erwann pression	
Demi 25 cl	5,50€
Pinte 50 cl	10,00€
Desperados bouteille 33 cl	6,00€
Lancelot Blonde bouteille 33 cl	6,00€
Hoegaarden bouteille 33 cl	5,40€
Heineken 0 sans alcool bouteille 33 cl	5,60€

LES BOISSONS
FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl	4,00€
Plancoët Intense 33 cl	4,00€
Orangina, Ice Tea pêche 25 cl	4,00€
Schweppes, Schweppes agrum 25 cl	4,00€
Jus de fruits Granini 25 cl orange, abricot, ananas, pomme, tomate	4,00€
Limonade 25 cl	3,00€
Diabolo 25 cl grenadine, fraise, menthe, citron, cassis, caramel, violette, orgeat, banane, kiwi, pêche, menthe glaciale	3,20€
Sirop à l'eau 25 cl	2,80€

Assiette de fromages9,00€

LES DESSERTS

Crème brûlée	8,00€
Moelleux au chocolat	7,80€
Mousse au chocolat	6,80€
Brownie crème anglaise, glace vanille gousse	5,20€
Île flottante	6,00€
Tiramisu	7,00€
Kouign Amann et son caramel au beurre salé	7,80€
Profiteroles chocolat chaud et chantilly	9,00€
Nougat glacé coulis de framboise	7,80€
Fromage blanc	4,50€
Tarte tatin glace vanille gousse	6,80€
Tarte au citron meringuée	6,80€
Baba au rhum chantilly, glace vanille	6,80€
Café Gourmand	9,60€
Thé Gourmand	10,10€
Déca Gourmand	9,70€
Chocolat chaud Gourmand	10,10€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, Déca	
Café Gourmand	2,50€
Déca Gourmand	9,60€
Double café expresso	9,70€
Cappuccino chantilly	4,20€
Thé, infusion vanille bio, fruits rouges, ceylan, earl grey bio, vert menthe, vert sencha bio, tilleul menthe, infusion fruitée, verveine bio	4,80€
Thé Gourmand	3,20€
Chocolat chaud	10,10€
Chocolat viennois	3,80€
Irish coffee	4,80€
Supp. lait ou citron	9,50€
	0,20€

LES GLACES

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

LES SPÉCIALES

CASA	9,00€
glaces vanille, cookies, cannelle, noisettes entières, sauce caramel, chantilly	
AMÉRICAINA	9,00€
glaces cookies, vanille, caramel au beurre salé, noix de pécan, sirop d'érable, chantilly	
LA GRANDE BRASSERIE	9,00€
glaces palet breton, spéculoos, caramel au beurre salé, brisures de spéculoos, sauce caramel au beurre salé, chantilly	
L'EXOTIQUE	9,00€
sorbets framboise, mangue, passion, coulis exotique, chantilly	

LES CLASSIQUES

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

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-raisins, palet breton, spéculoos,
noix de coco, pistache
Sorbets : Fraise, framboise, citron, mangue, passion

ALCOOLS ET LIQUEURS 5 cl

Shooter Vodka 2cl	2,80€
Bailey's, Get 27, Get 31, Menthe pastille, Grand Marnier, Cointreau, Marie Brizard, Malibu, Poire William's	8,00€
Vodka Absolut, Zubrowka	8,00€
Vodka Eristoff	7,00€
Gin Gordon's	7,00€
Cognac, Calvados, Armagnac	7,50€
Rhum Ambré St-James	7,00€
Rhum Diplomatico	9,00€
Rhum Dom Papa	9,00€
Rhum Clément	9,00€
Rhum Zacapa	13,00€

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

LES PIZZAS

LES SPÉCIALES

Savoyarde	13,90€
tomate, mozzarella, lardons, reblochon, crème	
Montagnarde	14,80€
tomate, mozzarella, jambon Serrano, fromage à raclette, oignons, pommes de terre, crème	
Campagnarde	14,80€
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	13,90€
tomate, mozzarella, jambon Serrano, oignons, oeuf	
Gourmande	14,80€
tomate, mozzarella, chorizo, viande hachée, crème, oignons	
Chèvre Miel	13,90€
tomate, mozzarella, tranches de chèvre, miel	
Périgourdine	14,80€
tomate, mozzarella, chèvre, magret de canard fumé, pignons de pin, olives	
4 saisons	14,80€
tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, câpres, olives, anchois	
Pollo	14,80€
tomate, mozzarella, émincé de poulet, champignons, poivrons, crème	
Végétarienne	13,90€
tomate, mozzarella, champignons, poivrons, oignons, artichauts, olives	
Kebab	14,80€
tomate, mozzarella, oignons, viande kebab, sauce kebab	

1 seul changement accepté

LES CLASSIQUES

Margarita	10,00€
tomate, mozzarella, oeuf	
Reine	11,90€
tomate, mozzarella, jambon, oeuf	
Régina	11,90€
tomate, mozzarella, jambon, champignons	
Calzone (chausson).....	14,20€
tomate, mozzarella, jambon, oeuf, crème	
4 Fromages	14,20€
tomate, mozzarella, chèvre, emmental, gorgonzola	
Orientale	14,20€
tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, persillade	
Saumon	15,00€
tomate, mozzarella, saumon fumé, crevettes, crème	

Pour accompagner votre pizza,
nous vous suggérons notre salade
verte, c'est la garantie d'un repas
complet et équilibré

Salade verte aux noix	3,50€
Supplément ingrédient pizza.....	1,00€
Supplément saumon ou Saint-Jacques ou crevettes	4,50€

MENU

à 31,00€

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'ailoyau
sauce au choix

-

Tarte au citron meringuée

ou

Kouing Amann,
caramel au beurre salé

ou

Glace 2 boules au choix

MENU

à 38,50€

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

11,80€

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 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 entraine
la facturation à la carte.

Les allergènes et intolérances sont à signaler avant de passer commande.

LES ENTREES

Saumon fumé	14,00€
L'assiette de 13 crevettes roses	13,00€
L'assiette de jambon Serrano	13,00€
Tomates, burrata crémeuse, huile de basilic	13,00€
Carpaccio de boeuf	11,00€
finer tranches de boeuf cru, marinées à l'huile d'olive au citron, salade roquette, copeaux de parmesan	
Nems de poulet Asia	10,20€
Foie gras de canard maison	toasts, confiture de figues 17,00€
Tartare de saumon	14,20€
Croustillant de chèvre	10,80€
Assiette de la mer	17,00€
3 huîtres creuses de la Baie, 5 crevettes, saumon fumé	

LES GRANDES SALADES

Salade de chèvre chaud et magret fumé	14,00€
salade, toasts de chèvre, magret de canard fumé	
Salade de crevettes grillées à la plancha et poivrons marinés	14,50€
Salade de St-Jacques et crevettes	18,50€
salade, noix de St-Jacques et crevettes poêlées, croustillant de lard	
Salade de poulet au citron et parmesan	14,00€

LES HUITRES

Huîtres creuses de la Baie n°3

Les 6	10,00€
Les 9	15,00€
Les 12	19,90€

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	16,00€
Moules à la crème, frites	17,00€
Moules au curry, frites	17,00€

Saison des moules :
mi juin à fin décembre



LES PATES

Tagliatelles Carbonara	13,90€
tagliatelles, crème fraîche, lardons, jaune d'oeuf	
Tagliatelles Sicilienne	14,90€
tagliatelles, sauce crème parfumée au marsala, champignons, émincé de jambon Serrano	
Tagliatelles au Saumon	15,90€
tagliatelles, saumon fumé, crème fraîche, aneth	
Tagliatelles aux Saint-Jacques	18,50€
Lasagnes Bolognaises	14,90€
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)	25,50€
sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	
Bavette d'ailou	18,00€
sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	
Pavé de rumsteck (200 gr environ)	19,50€
sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	
Brochette de boeuf (200 gr environ)	19,80€
sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	
Escalope Normande	15,50€
escalope de volaille, champignons frais, crème fraîche	
Magret de canard	
sauce miel balsamique	24,00€
Tartare de boeuf	
servi avec frites	18,20€
Carpaccio de boeuf, frites	14,50€
finer tranches de boeuf cru marinées à l'huile d'olive au citron, salade roquette, copeaux de parmesan	
Sauce supplémentaire	1,50€

LES BURGERS MAISON

steak haché maison 150gr, pain du boulanger

Le Burger Traditionnel	17,50€
steak haché, cheddar fumé, tomate, oignons, salade, frites	
Le Burger Raclette	18,50€
steak haché, tranche de raclette, tranche de lard fumé, tomate, oignons, salade, frites	
Le Burger Comté	18,80€
steak haché, tranche de Comté, tranche de lard fumé, tomate, oignons, salade, frites	



LES POISSONS

Poêlée de Saint-Jacques au beurre salé	24,50€
Choucroute du Pêcheur	25,80€
saumon, cabillaud, haddock, choucroute, pommes de terre, crevettes, beurre blanc	
Filet de Saint-Pierre à la plancha	beurre blanc à la vanille 24,50€
Filet de cabillaud	sauce vierge 23,00€
Pavé de saumon au basilic	21,50€
Aile de raie aux câpres	21,00€
Tartare de saumon, frites	19,00€