

Tartines & Planches à partager ou pas... À l'apéro, en entrée ou en plat !



## Les Planches 100% « Maison »

- La Planche du Pays version Char'Cut..... 9,50 €  
Serrano, Coppa, Andouille de Guéméné, condiments
- La Trilogie de la Mer..... 12,50 €  
Saumon fumé, Rillettes de saumon frais, Thon mariné
- La Planche Plaisir Intense..... 16 €  
Foie Gras et Trilogie de la Mer
- La Planche à grignoter  
Beignets de courgette, Falafels, Aiguillettes de poulet, Camembert pané, Assortiment de sauces  
8 pièces..... 9,50 €      16 pièces..... 17,50 €

- Le Saumon fumé toasts et crème à l'aneth..... 11,00 €  
C'est l'Ami qui le prépare et qui le fume
- Le Foie Gras de L'Ami..... 13,50 €  
Toasts et confit d'oignons
- Les Falafels de L'Ami Sauce Pita  
6 pièces..... 5,70 €      12 pièces..... 10,70 €
- Beignets de courgette à la fleur de sel, sauce cocktail  
6 pièces..... 5,70 €      12 pièces..... 10,70 €
- Bouchées de camembert pané sauce miel moutarde  
4 pièces..... 5,70 €      8 pièces..... 9,70 €
- Aiguillettes de poulet croustillant sauce barbecue  
4 pièces..... 5,70 €      8 pièces..... 9,70 €

## Grillades au Feu de Bois

Notre sélection de viandes grillées, servies avec des frites maison et une sauce au choix  
Les poids sont indiqués avant cuisson.

### LES INCONTOURNABLES

- LE STEAK DE L'AMI..... 9,90 €  
Traditionnel des restos de France 140 g
- LA BROCHETTE DE BŒUF DE L'AMI..... 14,50 €  
Marinée façon Thai, fondante et subtile 180 g
- L'ANDOUILLETTE DE DINAN..... 16,00 €  
La référence locale, tirée à la ficelle et cuite à cœur 180g
- PAVÉ DE BŒUF MARINÉ AU POIVRE..... 16,50 €  
Mariné par notre boucher, aromatique et savoureux 180g
- BAVETTE D'ALOYAU..... 19 €  
Le muscle tendre et goûteux par excellence..... 180g

### SPECIALITÉS & GOURMANDISES

- LES RIBS FAÇON L'AMI Marinés et caramélisés...à dévorer !  
Taille : M 450 g..... 17,50 €      L 600 g..... 21,50 €
- LE MAGRET DE CANARD..... 19,50 €  
Saisi à la cheminée 200 g
- LA FAMEUSE ENTRECÔTE TXOGITXU  
À PARTAGER OU PAS !  
Viande très persillée pour le plaisir des plus gourmets  
La tradition basque et la sélection experte d'Imanol Jaca  
Taille : M 250g..26 € L 500g..47 € XL 750g..66 € XXL 1kg..85 €



SAUCE AU CHOIX INCLUSE DANS LES PLATS :  
Tartare, Poivre, Barbecue, Miel moutarde, Chimichurri, Échalottes  
Envie d'une sauce supplémentaire..... + 1 €

L'astuce de L'Ami :  
Parfumez votre grillade à l'huile de truffe blanche..... + 1,50 €  
Optez pour La frite Poutine «Classique»..... + 2 €  
ou La frite Poutine «Trappeur»..... + 2,50 €

## Burgers de l'Ami

Steak haché VBF 140 g cuit à cœur ou galette végétarienne

- L'ORIGINAL..... 12,00 €  
Pain aux céréales, sauce l'Ami, salade, tomate, oignons rouges, cornichons, cheddar
- L'ORIGINAL BACON..... 13,50 €  
La recette « Original » + poitrine fumée
- LE BILLY..... 13,50 €  
Pain brioché, sauce cocktail, oignons rouges, cornichons, cheddar, emmental, poitrine fumée

- LE SPICY..... 13,50 €  
Pain brioché, chorizo, sauce spicy, cheddar, jalapenos, tomate, salade
- LE HONEYMOON..... 14,50 €  
Pain brioché, sauce miel moutarde, chèvre, salade, tomate, oignons frits
- LE BREIZHY..... 14,50 €  
Pain aux céréales, camembert, andouille grillée, sauce miel moutarde, oignons frits, pomme fruit

## Tartares, frites

Base : Viande de bœuf française 180g, coupée au couteau, aromates et condiments

- Le Français - La base et rien de plus !..... 16 €
- L'Italien - La base, parmesan, olives et tomates rôties..... 17 €
- L'espagnol - La base, chorizo et jalapenos..... 17 €
- L'Asiatique - La base, marinade Thai, tofu et gingembre..... 17 €

## Les Bowls



Nos recettes saines et équilibrées du plat tendance peu calorique.  
Fibres, protéines et saveurs de L'Ami. Assaisonnements à part.

Base : Quinoa, riz, fèves de soja, betterave chioggia, agrume, avocat, roquette, mélange de graines et cranberries

- LE VÉGÉTARIEN..... 12,50 €  
Base garnie de Falafels « Maison »
- LE THON FRAIS MARINÉ..... 12,50 €  
Base garnie de Thon frais mariné
- LE SERRANO..... 12,50 €  
Base garnie de Jambon cru et tomates confites
- LE DUO DE SAUMON..... 13,50 €  
Base garnie de Saumon frais et de Saumon fumé
- LE POULET..... 13,50 €  
Base garnie de Poulet croustillant
- LE SAINT-JACQUES..... 14,00 €  
Base garnie de Saint-Jacques snackées

L'astuce de L'Ami : retrouvez nos Bowls dans la formule !

## Garnitures

- Frites Maison..... 3,50 €
- Duo riz et quinoa..... 3,50 €
- Poêlée de légumes..... 3,50 €
- Frites «Poutine classique»..... 5,50 €
- Frites «Poutine trappeur»..... 6,00 €
- Purée de pomme de terre..... 3,50 €

## Les Poissons



- Mi-cuit de Thon au sésame et au soja..... 14,50 €
- Brochette de Noix de Saint-Jacques au beurre blanc..... 18 €
- Brochette de Gambas au feu de bois..... 17 €



## Les Salades

- LA CHEF..... 11,50 €  
Serrano, salade verte, tomates cerises, dés de cheddar, croûtons, œuf mollet
- LA COBB..... 14,50 €  
Poulet croustillant, salade verte, tomates cerises, oignons rouges, avocat, poitrine fumée, œuf mollet
- LA NORMANDE..... 13,50 €  
Camembert au lait cru pané, salade verte, tomates cerises, pomme fruit, andouille de Guéméné
- LA NORVEGIENNE..... 13,50 €  
Saumon frais, saumon fumé, salade verte, courgettes, crème légère à l'aneth

## Les Tartines Fromagères

Tranchées sur demande



Le conseil de l'Ami... Ajoutez un œuf mollet sur votre Tartine + 1 €

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| Seule  | Avec Frites et salade verte |
| La Bretonne..... 9 €   | ..... 12 €                  |
| Crème, oignons rouges, pomme fruit, andouille, camembert au lait cru |                             |
| La Chèvre Miel..... 9 €  | ..... 12 €                  |
| Crème, oignons rouges, poitrine fumée, chèvre, miel                  |                             |
| La Napolitaine..... 9 €  | ..... 12 €                  |
| Pesto verde, tomates cerises, oignons rouges, mozzarella             |                             |
| La Savoyarde..... 9 €  | ..... 12 €                  |
| Crème, oignons rouges, poitrine fumée, reblochon                     |                             |

## LES FORMULES,

en toute amitié, mais sans changement possible

### L'Ami 28 €

Midi et soir 7/7

- ENTRÉE AU CHOIX :  
Saumon fumé maison, toasts et crème à l'aneth  
Le Foie Gras de L'Ami, toasts et confit d'oignons
- PLAT AU CHOIX :  
Le magret de canard saisi à la cheminée  
Brochette de Saint-Jacques au beurre blanc  
Brochette de Gambas au feu de bois  
Pavé de bœuf mariné au poivre
- UN DESSERT AU CHOIX DE LA CARTE  
Hors café ou thé gourmand

### Déjeuner Chrono

du lundi au vendredi midi hors jours fériés

- BURGER + DESSERT 14,50 €  
Burger au choix dans la carte
- PLAT + DESSERT 12,50 €  
Plat au choix :  
Steak de L'Ami  
Salade du chef  
Tartine Napolitaine et garniture
- DESSERT AU CHOIX :  
2 boules de glace  
Panna cotta vanille et coulis de fruits rouges  
Assiette de fromages

### L'Ami des Petits - 7 ans 5 €

- PLAT AU CHOIX :  
Kid burger (Pain, sauce, fromage, steak 45g) & Frites  
2 Aiguillettes de Poulet croustillant & Frites  
Le Kid Bowl végétarien
- DESSERT  
1 boule de glace
- BOISSON AU CHOIX :  
Capri Sun ou Sirop à l'eau 15cl

### Formule Équilibre 15,50 €

Tous les midis sauf dimanches et jours fériés  
1 Bowl au choix + 1 Panna cotta ou 1 Soupe de fraises

### Formule Amigo 19,50 €

Midi et soir 7/7

- PLAT + DESSERT + BOISSON
- PLAT AU CHOIX :  
Burger Billy ou Honeymoon  
Mi-cuit de thon au sésame et au soja  
Brochette de bœuf marinée à la Thai  
Bowl Végétarien  
Poutine Chicken Barbecue
- DESSERT AU CHOIX :  
3 boules de glace ou Salade de fruits frais  
Fondant au chocolat cœur caramel au beurre salé  
Panna cotta vanille et coulis de fruits rouges  
Assiette de fromages
- BOISSON AU CHOIX :  
Plancoët ou Plancoët fines bulles 50 cl  
Soda au choix ou Meteor 25cl  
Verre de vin 12cl (L'Hoste ou Chenin ou St-Sidoine)

### L'Ami des Ados - 12 ans 9 €

- PLAT AU CHOIX :  
Teen Burger & Frites  
(Pain, sauce, salade, fromage, double steak 45g)  
ou Teen Bowl végétarien
- DESSERT AU CHOIX :  
2 boules de glace ou Salade de fruits frais  
ou Panna cotta vanille et coulis de fruits rouges
- BOISSON AU CHOIX :  
Cocktail Froot loop 15 cl  
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane  
Capri Sun ou Sirop à l'eau 15 cl ou Coca cola 15 cl

## Les vins

### SÉLECTION DE NOTRE CARTE DES VINS

- VIN ROUGE  
Bordeaux Supérieur AOP, Château de l'Hoste Classic, Vignobles Baylet 75cl..... 20 €
- Bordeaux Côtes de Bourg AOP, Château Haut-Guiraud, Bonnet & Fils EARL 75 cl..... 25 €
- VIN BLANC  
Loire Muscadet sur lie, Clemence Lefeuve AOP, EARL Jussiaume 75 cl..... 20 €
- Bourgogne Petit Chablis AOP, Vibrant, La Chablisienne 75 cl..... 25 €
- VIN ROSÉ  
Provence Côtes de Provence AOP, Celler Saint Sidoine 75 cl..... 20 €



Votre Resto 7/7 à la Richardais



## Les Succulentes Gaufres de l'Ami



- La Gaufre Tatin..... 6,50 €  
Glace vanille, pommes caramélisées, caramel au beurre salé, crème fouettée
- La Gaufre Spéculoos..... 6,50 €  
Glace caramel au beurre salé, spéculoos, caramel au beurre salé, crème fouettée
- La Gaufre Banoffee..... 6,50 €  
Glace vanille, tranches de banane, caramel au beurre salé, crème fouettée
- La Gaufre Guadeloupe..... 6,50 €  
Glace vanille, tranches de banane, coco, chocolat maison, crème fouettée
- La Gaufre Brownie..... 6,50 €  
Glace chocolat blanc, brisures de brownie, caramel au beurre salé, crème fouettée
- La Gaufre Amarena..... 6,50 €  
Glace chocolat blanc, cerises confites, coulis fruits rouges, crème fouettée

## Les Glaces Moustaches de St-Malo



- Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Pistache, Chocolat blanc, Rhum Raisins, Chocolat Menthe
- Sorbets : Cassis, Fraise, Citron jaune, Passion, Framboise, Griotte
- La Boule..... 2 €      Les 2 boules..... 3,50 €      Les 3 Boules..... 5 €      Avec crème fouettée + 1,50 €

### LIÉGEOIS & COMPAGNIE

- Liégeois Chocolat ou Caramel ou Café..... 6,50 €  
3 boules chocolat ou café ou caramel au beurre salé, sauce identique et crème fouettée
- Dame Blanche..... 6,50 €  
3 boules vanille, sauce chocolat maison et crème fouettée
- Banana Split..... 7,00 €  
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane  
Sauce chocolat maison et crème fouettée
- Colonel..... 8,00 €  
3 boules de citron jaune & Vodka 4cl

### LES ASSIETTES GLACÉES

- La Caramel Fudge..... 7,50 €  
1 boule caramel au beurre salé, 1 boule chocolat blanc, 1 boule chocolat, brisures de brownie, caramel au beurre salé, crème fouettée
- La Banananofee..... 7,50 €  
2 boules vanille, 1 boule caramel au beurre salé, banane, spéculoos, caramel au beurre salé, crème fouettée
- L'Amarena..... 7,50 €  
1 boule vanille, 1 boule griotte, 1 boule chocolat blanc, coulis fruits rouges, cerises confites, crème fouettée
- L'After Eight..... 8,50 €  
2 boules Menthe chocolat, After Eight & Get 27 4cl

## Desserts Gourmands



- L'authentique Cheesecake au citron en verrine..... 6,00 €
- L'insoupçonnable Fondant au chocolat cœur caramel salé  
avec crème anglaise..... 5,50 €  
avec boule de glace vanille et crème fouettée..... 7,00 €
- Panna cotta maison à la vanille et coulis de fruits..... 5,00 €
- L'aromatique Soupe de Fraises basilic..... 6,00 €
- Café Gourmand..... 8,50 €
- Thé Gourmand..... 8,50 €

## Cocktail du moment

20cl... 6,00 €  
voir ardoise

## Mojitos



## Spritzs



## Cocktails



- Le Mojito Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse
- Le Fraise Rhum blanc, citron vert, pulpe de fraise, menthe, eau gazeuse
- Le Purple Rhum blanc, citron vert, crème de mûre, sirop cassis, menthe, eau gazeuse
- Le Passion Rhum blanc, citron vert, pulpe de passion, menthe, eau gazeuse
- Le Royal Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, vin pétillant
- L'Original Amer  
Campari, Vin pétillant, eau gazeuse
- L'Aperol Spritz  
Aperol, Vin pétillant, eau gazeuse
- Le St-Germain Liqueur de Sureau,  
Vin pétillant, eau gazeuse
- Le Limon  
Limoncello, Vin pétillant, eau gazeuse
- L'Alpin Martini blanc, Génépi, vin pétillant, eau gazeuse
- Le Gin'To Gin, Citron, Schweppes Tonic
- Le Double Je Vin pétillant, pulpe de pomme verte, gingembre
- L'Americano 12cl - Americano maison
- Le Ti'Punch 6cl - Rhum blanc, citron vert, sucre de canne
- Le Cuba Libre Rhum brun, citron vert, Coca cola, Angustura
- Le Moscou Vodka, citron jaune, pulpe de fraise, limonade
- Le Planteur Rhum brun, jus d'orange et d'ananas, jus de pamplemousse, grenadine



Tous nos plats sont faits maison ! 09 83 32 83 51

