

LES FORMULES, en toute amitié, mais sans changement possible

Déjeuner Chrono

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
HORS JOURS FÉRIÉS

BURGER OU BOWL + DESSERT 16 €

BURGER ou BOWL au choix
(Hors Big Billy ou Bowl Saint-Jacques)
+ DESSERT de la formule à 14€

PLAT + DESSERT 14 €

PLAT AU CHOIX :
Steak de l'Ami / Saucisse Purée
Côte de Porc NANA / Pasta Fraîcheur au choix

+

DESSERT AU CHOIX :
2 boules de glace / Assiette de fromages
Tarte crumble Pomme- Rhubarbe
Panna cotta vanille et coulis de fruits
Douceur citron meringuée

Le Menu de l'Ami 29,50 €

MIDI ET SOIR
7/7

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE AU CHOIX :

Lieu fumé à l'aneth ou La Planche Char'cut

+

PLAT AU CHOIX SERVI AVEC GARNITURE CLASSIQUE :

Brochette de Saint-Jacques au beurre blanc

Andouillette de Dinan

Pavé de bœuf mariné au poivre

Brochette d'aiguillettes de canard
miel, thym et romarin

+

UN DESSERT AU CHOIX DE LA CARTE
HORS CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Formule Amigo 22 €

MIDI ET SOIR
7/7

PLAT + DESSERT + BOISSON

PLAT AU CHOIX :

Burger Billy ou Honeymoon ou Spicy
Mi-cuit de thon au sésame et au soja
Brochette de bœuf marinée à la Thai
Bowl Végétarien
Hampe de bœuf 180g

+

DESSERT AU CHOIX :

3 boules de glace / Soupe de fraises
Douceur citron meringuée
Panna cotta vanille et coulis de fruits
Crème brûlée / Saint-Marcellin rôti

L'astuce de L'Ami : Gaufre au choix + 3 €
Dessert gourmand au choix + 2,50 €

+

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 Pur Gris)

Formule « Flamme » 23,50 €

7/7 PLAT + DESSERT

PLAT AU CHOIX :

Andouillette de Dinan / Ribs taille M / Pavé de Boeuf
Brochette de bœuf mariné Thaï

+

DESSERT AU CHOIX :

Liégeois / Dame Blanche / Assiette glacée au choix

ENVIE DE FROMAGES

LA PLANCHE DU PAYS version fromage11 €
LE SAINT MARCELLIN RÔTI, toasts et confit d'oignons6,90 €



LES SUCCULENTES GAUFRES DE L'AMI... 8 €

LA GAUFRE TATIN - Glace vanille, pommes caramélisées, caramel au beurre salé, crème fouettée
LA GAUFRE SPÉCULOOS - Glace caramel au beurre salé, spéculoos, caramel au beurre salé, crème fouettée
LA GAUFRE BANOFFEE - Glace vanille, tranches de banane, caramel au beurre salé, crème fouettée
LA GAUFRE GUADELOUPE - Glace vanille, tranches de banane, coco, chocolat maison, crème fouettée
LA GAUFRE BROWNIE - Glace chocolat blanc, brisures de brownie, caramel au beurre salé, crème fouettée
LA GAUFRE AMARENA - Glace chocolat blanc, cerises confites, coulis fruits rouges, crème fouettée
LA GAUFRE OREO - Glace chocolat blanc, brisures d'Oreo, caramel au beurre salé

LES GLACES DE LA MAISON ELIEN



SORBETS : Cassis, Fraise, Citron jaune, Passion, Framboise
CRÈMES GLACÉES : Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Pistache, Chocolat blanc, Rhum Raisins, Chocolat Menthe, Amarena
La Boule.....2,20 € Les 2 boules.....4 € Les 3 Boules 5,50 € Avec crème fouettée + 1,50 €

LIÉGEOIS & COMPAGNIE

LIÉGEOIS CHOCOLAT OU Caramel OU CAFÉ7 €
3 boules chocolat ou café ou caramel au beurre salé,
sauce identique et crème fouettée 7 €
DAME BLANCHE 7 €
3 boules vanille, sauce chocolat maison et crème fouettée
BANANA SPLIT 7,50 €
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane
Sauce chocolat maison et crème fouettée
COLONEL - 3 boules de citron jaune & Vodka 4cl 9 €
L'AFTER EIGHT 9 €
2 boules Menthe chocolat, After Eight & Get 27 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 BANANANOFFEE 7,50 €
2 boules vanille, 1 boule caramel au beurre salé, banane, spéculoos,
caramel au beurre salé, crème fouettée
L'AMARENA 7,80 €
1 boule vanille, 1 boule griotte, 1 boule chocolat blanc,
coulis fruits rouges, cerises confites, crème fouettée
L'OREO LOVER 7,80 €
1 boule vanille, 1 boule chocolat blanc, 1 boule caramel, brisures
Oreo, 1 mini Oreo, coulis caramel au beurre salé

DESSERTS GOURMANDS

L'AROMATHIQUE SOUPE DE FRAISE, menthe basilic 7,50 €
LE GROS CHOUX CRAQUELIN FAÇON PROFITEROLE
2 boules glaces vanille, coulis caramel, crème fouettée 8,50 €
LA DOUCEUR CITRON MERINGUÉ 7,50 €
LA LÉGÈRE PANNA COTTA, à la vanille et coulis de fruits 6,50 €
LE FONDANT AU CHOCOLAT CŒUR Caramel SALÉ
avec crème anglaise 6,50 €
avec boule de glace vanille et crème fouettée 8,00 €
TARTE CRUMBLE POMMES-RHUBARBE avec boule de glace vanille 7,00 €
L'AUTHENTIQUE CRÈME BRULÉE à la vanille de Madagascar 7,50 €
CAFÉ GOURMAND ou THÉ GOURMAND 9,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café Cellini ou Décaféiné ou allongé 2,00 €
Café Noisette 2,20 €
Café crème 2,50 €
Grand Café 3,00 €
Grand Café Crème 3,50 €
Grand Café Viennois 4,50 €
Café Con Gelato 3,90 €
Irish Coffee, Breizh Coffee 5,50 €
Les Thés 3,20 €



Votre Resto 7/7 à la Richardais



BIENVENUE...



Les Planches 100% « Maison »

À PARTAGER OU PAS... À L'APÉRO, EN ENTRÉE OU EN PLAT !

LA PLANCHE DU PAYS VERSION CHAR'CUT.....10,50 €
Rillettes de porc, Serrano, Coppa, Andouille de Guémené, Condiments

LA PLANCHE DU PAYS CHAR'CUT ET FROMAGES 15,50 €
Rillettes de porc, Serrano, Coppa, Andouille de Guémené, Condiments, Camembert, Dés de cheddar, Comté

LA PLANCHE À TARTINER 7,00 €
3 rillettes : Porc, Sardines et Légumes

LA PLANCHE MARINE INTENSE17,50 €
Lieu fumé maison à l'aneth, Thon mariné, Rillettes de sardines, Lieu à l'orientale

LA PLANCHE À GRIGNOTER
Garlic Bread, Falafels, Aiguillettes de poulet, Camembert pané
10 pièces.....10 € 20 pièces19 €

LE SAINT MARCELLIN RÔTI 6,90 €
toasts et confit d'oignons...avec 1 ou 2 cuillères !

LE LIEU FUMÉ À L'ANETH12 €
C'est l'Ami qui le prépare et qui le fume

LES FALAFELS DE L'AMI Sauce Tartare
6 pièces 5,90 € 12 pièces..... 10,90 €

GARLIC BREAD
10 pièces..... 4,90 €

BOUCHÉES DE CEMBERT PANÉ
4 pièces 5,90 € 8 pièces 9,90 €

AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANT sauce barbecue
4 pièces 5,90 € 8 pièces 9,90 €

Pasta Fraîcheur, nos légères salades de pâtes



BASE : SALADE VERTE, PÂTES, TOMATES CERISES, ŒUF MOLLET

LA CHÈVRE - Chèvre frais, Serrano, oignons frits 12,00 €

L'ESPAGNOLE - Cheddar, chorizo, poivrons 12,00 €

LA BRETONNE - Camembert, andouille de Guémené, pomme fruit 12,00 €

L'ORIENTALE - Emincé de Lieu à l'orientale, olives, légumes du soleil cuisinés 12,00 €

LA PARISIENNE - Emmental, poitrine fumée, cornichons 12,00 €

L'ITALIENNE - Parmesan, Coppa, courgettes marinées 12,00 €

Les Salades Gourmandes



LA COBB - Poulet croustillant, salade verte, tomates cerises, oignons rouges, avocat, poitrine fumée, œuf mollet.....15,50 €

LA NORMANDE - Camembert au lait cru pané, salade verte, tomates cerises, pomme fruit, andouille de Guémené oignons frits, œuf mollet15,50 €

L'ATLANTIQUE - Duo de Lieu fumé et à l'orientale, courgettes marinées, tomates cerises, oignons rouges15,50 €

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, agrumes, avocat, roquette, mélange de graines et cranberries

LE VÉGÉTARIEN 13,50 €
Base garnie de Falafels « Maison »

LE THON MARINÉ 13,50 €
Base garnie de Thon mariné

LE DUO MARIN 14,50 €
Base garnie de Lieu Fumé et à l'orientale

LE POULET 14,50 €
Base garnie de Poulet croustillant

LE SAINT-JACQUES 16,00 €
Base garnie de Saint-Jacques snackées

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

Breizh Dog



servi avec « une garniture classique » au choix

LE BRETON

Camembert, Pomme fruit, Andouille, oignons caramélisés, sauce miel moutarde 14,50 €

LE PARISIEN

Emmental, cornichons, salade, oignons rouges, moutarde / ketchup 13,50 €

L'AMÉRICAIN

Monterey Jack, cornichons, poitrine fumée, oignons frits, sauce au gout fumé 14,50 €

L'ESPAGNOL

Cheddar mûré, poivrons, jalapenos, chorizo, oignons rouges... 14,50€

Tartares et sa garniture classique au choix

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

Le Français - La base et rien de plus ! 17,50 €

L'Italien - La base, parmesan, olives et tomates rôties 19,50 €

L'Espagnol - La base, chorizo et jalapenos 19,50 €

Les Poissons



servis avec « une garniture classique » au choix

MI-CUIT DE THON
au sésame et au soja 16,50 €

BROCHETTE DE NOIX DE SAINT-JACQUES
au beurre blanc..... 19,50 €

La Fameuse Saucisse Purée



BEURRÉE, BIEN BEURRÉE !

La véritable Saucisse Bretonne et sa purée maison bien beurrée 11,50 €

Les Garnitures

LES CLASSIQUES

À CHOISIR AVEC VOTRE PLAT SANS SUPPLÉMENT

OU À LA CARTE POUR LES GOURMANDS :

Potatoes Maison..... 4 €

Purée Maison 4 €

Ratatouille..... 4 €

Macaronis 4 €

Salade verte..... 4 €

Frites Maison..... 4 €

LES SPÉCIALITÉS À LA CARTE OU EN REMPLACEMENT DE VOTRE GARNITURE « CLASSIQUE »

Frites Cheddar 5 € / +2 € en remplacement

Frites Trappeur 6,50 € / + 3,50 € en remplacement
Cheddar, poitrine fumée, oignons caramélisés

Frites aux herbes persillées 5 € / +2 € en remplacement

Mac N Cheese 5 € / + 2 € en remplacement
Gratin de macaronis Maison

Grillades au Feu de Bois

Notre sélection de viandes grillées, servies avec « une garniture classique » au choix et une sauce au choix

Les poids sont indiqués avant cuisson.

LES INCONTOURNABLES

LE STEAK DE L'AMI..... 11 €
Traditionnel des restos de France 140 g

LA BROCHETTE DE BŒUF DE L'AMI.....15,80 €
Marinée façon Thaï, fondante et subtile 180 g

L'ANDOUILLETTE DE DINAN.....17,50 €
La référence locale, tirée à la ficelle et cuite à cœur 180g

LA HAMPE DE BŒUF Tendre et goûteuse
Taille M 180g 14 € XL 360g..... 22,50 €

LA CÔTE DE PORC « NANA 1^{ÈRE} », juste grillée 13,50 €
Cuisson basse température et saisie à la cheminée

SAUCE AU CHOIX INCLUSE DANS LES GRILLADES :
Tartare, Poivre, Barbecue, Bleu, Chimichurri, Échalottes, Miel et épices
Envie d'une sauce supplémentaire + 1 €

SPECIALITÉS & GOURMANDISES

LES RIBS FAÇON L'AMI Marinés et caramélisés...à dévorer !
Marinade au choix : Barbecue ou Miel Thym Romarin ou Tex mex
Taille : M 450 g.....18 € L 600 g.....22,50 €

LA BROCHETTE D'AIGUILLETES DE CANARD
miel, thym et romarin 19,50 €

PAVÉ DE BŒUF MARINÉ AU POIVRE17,50 €
Mariné par notre boucher, aromatique et savoureux 180g

LA FAMEUSE ENTRECÔTE À PARTAGER OU PAS !
Pour le plaisir des plus gourmets
Taille : M 250g...27 € L 500g...49 € XL 750g...68 € XXL 1Kg... 85 €



Burgers de l'Ami

LE BILLY

Pain brioché, sauce cocktail, oignons rouges, cornichons, cheddar, emmental, poitrine fumée 14,50 €

LE BLACK BILLY

Pain aux céréales, cheddar mûré, poitrine fumée, sauce cocktail, oignons caramélisés 14,50 €

LE BREIZH BILLY

Pain aux céréales, camembert, andouille grillée, sauce miel moutarde, oignons frits, pomme fruit 14,00 €

LE BIG BILLY

Pain brioché, Sauce au goût fumé, oignons frits, cornichons, tomate, double monterey jack, roastie de pommes de terre, poitrine fumée, roquette 17,50 €



Steak haché 140 g ou galette végétarienne
servi avec « une garniture classique » au choix

L'ORIGINAL

.....12,50 € / + Bacon 13,50 €
Pain aux céréales, sauce l'Ami, salade, tomate, oignons rouges, cornichons, cheddar

LE HONEYMOON

.....14,50 €
Pain brioché, sauce miel moutarde, chèvre, salade, tomate, oignons frits

LE SPICY

.....13,50 €
Pain brioché, chorizo, sauce spicy, cheddar, jalapenos, tomate, salade