

DESSERTS ET GLACES

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS au choix sur plateau..... **9 €**

DESSERTS GOURMANDS

Crème brûlée à la vanille bourbon **8 €** Ile flottante, amandes grillées et caramel . **8 €**
 Mousse au chocolat..... **8 €** Fondant au chocolat et glace vanille..... **8 €**
 Tiramisu au Nutella..... **8 €** Café ou Thé gourmand **10 €**
 Bavaois caramel au beurre salé..... **8 €**

LES GLACES ARTISANALES D'ERIC ELIEN



La Boule **3 €** Les 2 boules **5 €** Les 3 Boules... **7 €** Avec crème sucrée .. **+ 2 €**

SORBETS : Cassis, Fraise, Citron jaune, Passion, Framboise

CRÈMES GLACÉES : Vanille, Chocolat, Café, Amarena, Caramel au beurre salé, Pistache, Chocolat blanc, Rhum Raisins, Chocolat Menthe

LIÉGEOIS & COMPAGNIE

LIÉGEOIS CHOCOLAT OU CAMEL OU CAFÉ

3 boules chocolat ou café ou caramel au beurre salé, sauce identique et crème sucrée **8 €**

DAME BLANCHE - 3 boules vanille, sauce chocolat maison et crème sucrée **8 €**

BANANA SPLIT - 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane, sauce chocolat maison et crème sucrée..... **8 €**

COLONEL - 3 boules de citron jaune & Vodka 4cl **8 €**

L'AFTER EIGHT - 3 boules Menthe-Chocolat, After Eight & Get 27 4cl..... **8 €**

LES ASSIETTES GLACÉES

BANANANOFEE - 2 boules vanille, 1 boule caramel au beurre salé, banane, caramel au beurre salé, crème sucrée **8 €**

BLUEBERRY - 2 boules chocolat blanc, 1 boule vanille, coulis fruits rouge, myrtilles..... **8 €**

SPECULOOS - 2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, brisures Spéculoos, caramel beurre salé, crème sucrée..... **8 €**

COOKIE - 2 boules chocolat, 1 boule chocolat blanc, brisures de cookie, coulis caramel, crème sucrée **8 €**

BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné ou Allongé **2,00 €** Café Crème **2,50 €**
 Grand Café Crème **3,50 €** Irish Coffee, Breizh Coffee..... **7,50 €**
 Café Noisette **2,20 €** Grand Café **3,00 €**
 Grand Café Viennois **4,50 €** Les Thés **3,20 €**

DIGESTIFS 4 CL

La Gauloise, Liqueur Bicentenaire à l'heure où notre pays se nommait LA GAULE !

La Jaune 40°..... **7 €** La Verte 48° **8 €**

Mentha Speakeasy 24° **7 €** St James Ambrée 45° **6 €**

Limoncello 24° **5 €** Calvados Hors D'Age 40° **7 €**

Pippiermint Vert 15° **6 €** Cognac ABK6 VSOP 40° **7 €**

Pippiermint Blanc 20° **6 €** Cognac Prestignac VS **6 €**

Diplomatico 40° **7 €** Bailey's Irish 17° **6 €**

LES VINS

LES BULLES

verre 12 cl verre 25cl bouteille 75 cl

AOP Champagne, Charles Heidsieck, Brut Réserve..... **65€**

AOP Crémant de Loire, EARL Château de l'Aulée, Brut Zéro..... **38€**

LES BLANCS

AOP AOP Chinon, Domaine de la Noblaie **5€..... 9€..... 27€**

AOP Menetou Salon, Domaine Foucher **38€**

AOP Coteaux du Layon, Les Frairies, Ackerman De Neuville **6€..... 10€..... 30€**

AOP Petit Chablis, Vibrant, La Chablisienne **7 €..... 12€..... 36€**

AOP Chablis, Les Vénérables, La Chablisienne..... **44€**

LES ROUGES

AOP AOP Chinon, Chinon, Domaine de la Noblaie..... **28€**

AOP AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Vieilles Vignes, Sylvain Bruneau..... **5€..... 9€..... 27€**

AOP Brouilly, Domaine Pardon & Fils..... **29€**

AOP Bordeaux Supérieur, Château de l'Hoste Classic, Vignobles Baylet..... **4€..... 7,50€... 22,50€**

AOP Graves rouge, Château les Majureaux, Vignobles Belloc..... **31€**

AOP Margaux, Baron de Brane, Château Brane-Cantenac..... **55€**

AOP Mercurey 1^{er} Cru, Les Puilleux, Château de Santenay **54€**

AOP Coteaux Bourguignons, Cerise d'Antan, 100% Gamay..... **26€**

AOP AOP Côtes du Rhône, Château des Coccinelles. **28€**

AOP AOP Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux. **48€**

AOP Pic Saint-Loup, Domaine Haut-Lirou - Vignobles Rambier **6€..... 10€..... 30€**

VDP D'Oc, Pinot Noir, L'Orangerie, Vignoble Lorgeril **25€**

LES ROSÉS

AOP Cabernet d'Anjou, Parfum Rosé, Castel **4€..... 7,50€... 22,50€**

AOP Côtes de Provence, Saint-Sidoine, Cellier Saint-Sidoine **5€..... 9€..... 27€**

IGP Ile-de-Beauté, Terra Santa, UVIB **26€**



OUVERT 7/7

PRIVATISATION POUR ÉVÈNEMENT
PRO & PARTICULIER

LE KID'S CLUB

RUE DES VILLES BILLY, 35780 LA RICHARDAIS

09 83 32 83 51 - LAMI-RESTAURANT.COM

RÉSERVATION EN LIGNE POSSIBLE

Création Cœur de Lib - PEFC
Prix nets, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



BRASSERIE
CONVIVIALE & FAMILIALE



LE MERCREDI

Le Menu des Petits et Ados à moitié prix !

POUR TON ANNIVERSAIRE

MENU L'AMI DES PETITS OFFERT

- de 7 ans*

MENU L'AMI DES ADOS OFFERT

de 7 ans à 12 ans*

1 BURGER OFFERT

de 12 ans à 18 ans*

MENU PLAISIR OFFERT

Adulte de + 18 ans**

* valable la semaine de ton anniversaire et accompagné d'un adulte
** sous réserve d'une table de 4 adultes minimum

→ TOUS LES JOURS

-10 % sur présentation de votre ticket de cinéma*

* offre non cumulable - valable sur le ticket du jour

7/7 - SUR PLACE - À EMPORTER VIA



MIDI & SOIR

À PARTAGER, À L'APÉRO OU EN ENTRÉE !

Sticks de mozzarella panés..... les 4.....	5 €	les 8	9,50 €	
Poulets panés	les 4.....	6 €	les 8	11,50 €
Onion rings.....	les 6.....	5 €	les 12	9,50 €
Falafels	les 4.....	5 €	les 8	9,50 €
Foie gras de canard et chutney		15 €		
Saumon en gravlax, mangue et citron		14 €		
Nos 6 escargots de Bourgogne au beurre aillé.....		14 €		
Œuf mimosa à la truffe		11 €		
Terrine du Chef, oignon rouge, cornichons et toast		12 €		
Soupe de poisson, rouille, emmental et croûtons....		11 €		



...PLANCHES À GRIGNOTER

LA MIX PANÉ	
4 Sticks de mozzarella panés, 4 Poulets panés, 4 Falafels, 6 Onion rings.....	17 €
LA TERRE & MER	
Saumon gravlax, Filet de Hareng à l'huile, Foie Gras, Terrine du Chef	22 €
CHARCUTERIES ET FROMAGES	20 €

LES BOWLS



Base : Quinoa, riz, fèves de soja, radis, agrume, concombre, tomates cerises, salade, mangue, mélange de graines et cranberries

SAUMON : Base + Saumon gravlax	15 €
POULET : Base + Poulet pané	15 €
FALAFEL : Base + Falafels	15 €

LES POUTINES



Spécialité Canadienne à base de frites maison et cheddar

TRAPPEUR : Poitrine, oignons, sauce brune, fromages, frites	16 €
BEEF : Steak haché, oignons, sauce poivre, fromages, frites	16 €
BRETONNE : Effiloché de porc breton, oignons, sauce brune, fromages, frites ...	16 €
LANDAISE : Effiloché de canard, oignons, sauce brune, fromages, frites ...	16 €

LES CROQUES

servis avec frites maison et salade verte



L'AUTENTIQUE : pain de mie toasté, béchamel au fromage, jambon blanc, emmental rapé....	15 €
LE SAUMON : pain de mie toasté, béchamel au fromage, saumon, emmental rapé.....	15 €
LE TARTUFFE : pain de mie toasté, crème à la truffe, jambon blanc, emmental rapé, monterey jack ...	15 €

Ajoute 1 œuf au plat sur ton croque + 1 €

LES BREIZH DOGS

servis avec frites maison et salade verte



LE PARISIEN : pain brioché, saucisse, emmental, cornichons, salade, oignons rouges, moutarde, ketchup	15 €
L'AMÉRICAIN : pain brioché, saucisse, monterey jack, poitrine fumée, oignons frits, cornichons, sauce goût fumé	15 €

NOS CLASSIQUES...



LE TARTARE de bœuf coupé au couteau préparé à table, doux ou fort	18 €
FISH AND CHIPS , sauce tartare, frites maison et salade verte.....	16 €
BELLE CHOUCROUTE DE LA MER	22 €

LE SMASH BURGER

Steak haché 60 g



Burger servi coupé en deux avec la sauce de ton choix et ses frites Maison

LE SMASH BURGER : pain, double steak, oignons, poitrine fumée, cheddar, cornichons, sauce maison au choix

Ajoute 1 steak ou plus (maximum 8 steaks) : 3 € le steak supplémentaire

LE BIG SMASH BURGER : pain, 5 steaks, oignons, poitrine fumée, cheddar, cornichons, sauce maison au choix

Choisis ta sauce : sauce cheddar, sauce au bleu, sauce au poivre ou sauce moutarde

LES BURGERS DE L'AMI

Servis avec Steak haché 140 grs ou Galette végétarienne

	Steak Steak	Double Simple
BILLY : pain brioché, oignons rouges, cornichons, tomate, salade, cheddar, sauce cocktail	15 €	19 €
BLACK : pain aux céréales, oignons caramélisés, cornichons, poitrine fumée, double cheddar mûré, mayonnaise fumée	15 €	19 €
HONEYMOON : pain brioché, oignons frits, tomate, salade, chèvre, sauce miel moutarde	15 €	19 €
JUMBO : pain aux céréales, cornichons, onion rings, poitrine fumée, roastie de pomme de terre, œuf au plat, triple cheddar mûré, sauce cocktail.....	19 €	23 €
TARTUFFO : pain brioché, crème à la truffe, oignons caramélisés, double monterey jack, roastie de pommes de terre.....	18 €	22 €
RACLETTE : pain brioché, oignons caramélisés, cornichons, fromage à raclette, poitrine fumée, roastie de pommes de terre, sauce fromagère	18 €	22 €

Ajoute 1 œuf au plat sur ton burger + 1 €

LE STEAK À CHEVAL, LA BASE !



Steak haché de bœuf 140g, poitrine fumée, œuf sur le plat, frites maison, salade verte..... 14 €

NOS GRILLADES AU BRASERO

LES BELLES BROCHETTES de viande ou de poisson, 180g

servies avec une sauce et une garniture au choix

BROCHETTE D'ANDOUILLETTE DE DINAN , la traditionnelle, moutarde à l'ancienne.....	20 €
BROCHETTE DE BŒUF , le classique	17 €
BROCHETTE DE GIGOT D'AGNEAU mariné au thym et romarin	19 €
BROCHETTE DE POULET mariné au paprika	17 €
BROCHETTE DE CANARD au poivre	17 €
BROCHETTE DE GAMBAS et persillade	21 €
BROCHETTE DE SAUMON mariné au yaourt grec, citron et aneth	17 €
BROCHETTE MIX GRILL du bœuf, du veau, de l'agneau et du poulet	19 €
BROCHETTE DE SAINT-JACQUES au beurre Blanc.....	24 €

LE COIN DU BOUCHER

servis avec une sauce et une garniture au choix

LE STEAK 140 g et frites maison.....	14 €
L'ENTRECÔTE de bœuf 280 g cuite au beurre, sauce au choix	24 €
LA BAVETTE 140 g marinée au poivre	17 €
CÔTE DE BŒUF servie pour deux personnes au moins 1kg.....	69 €

Choisis ta sauce

Tartare
Poivre
Moutarde à l'ancienne
Bleu

Choisis ta garniture

Frites maison
Gratin Dauphinois
Légumes poêlés
Frites sauce cheddar (sup 2€)

NOS FORMULES DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI, LE MIDI, HORS JOURS FÉRIÉS

L'apéro pour 2 € de plus !

Ricard, Baby whisky, Kir vin blanc, Kir Breton, Cocktail sans alcool

MENU BURGER 16€

Burger au choix :

BILLY ou BLACK ou HONEYMOON

+

Dessert au choix :

Crème brûlée à la vanille bourbon
Bavarois caramel au beurre salé
Mousse au chocolat
Ile flottante, amandes grillées et caramel
Café ou Thé gourmand (Sup 2€)

MENU BROCHETTE 18€

Brochette au choix :

BŒUF ou POULET ou SAUMON ou CANARD

+

Dessert au choix :

Crème brûlée à la vanille bourbon
Bavarois caramel au beurre salé
Mousse au chocolat
Ile flottante, amandes grillées et caramel
Café ou Thé gourmand (Sup 2€)

MENU DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 16€

Soupe de poisson, rouille, emmental et croûtons
Terrine du chef, oignons rouges, cornichons et toast
L'œuf mimosa à la truffe

Le steak 140 g et frites maison
Le plat du jour

Fish and chips, sauce tartare, frites maison, salade

Crème brûlée à la vanille bourbon
Mousse au chocolat
Bavarois caramel au beurre salé
Ile flottante, amandes grillées et caramel
Café ou thé gourmand (Sup 2€)

Le pichet de 50 cl
Merlot Rouge
Grenache Rosé
12€

LE PLAT DU JOUR
12€

DU LUNDI AU VENDREDI,
LE MIDI, HORS JOURS FÉRIÉS

MENU PLAISIR DE L'AMI 33€

Foie gras de canard et chutney
Saumon gravlax, mangue et citron vert
Nos 6 escargots de Bourgogne au beurre aillé

Brochette de Saint-Jacques au beurre blanc
L'entrecôte de bœuf 280 g cuite au beurre, sauce au choix
Brochette de gambas et persillade
Belle choucroute de la mer

Dessert ou fromage au choix à la carte
(hors café ou thé gourmand)

Tous les jours,
midi et soir !