

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 Couleur Pub - 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.....

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 !