

# À PARTAGER, APÉRO & ENTRÉES

Sticks de mozzarella panés .....	x4 : 5 €	x8 : 9,50 €
Filets de poulet panés .....	x4 : 6 €	x8 : 11,50 €
Onion rings .....	x6 : 5 €	x12 : 9,50 €
Falafels .....	x4 : 5 €	x8 : 9,50 €
Camembert rôti .....	9 €	
Foie gras de canard et chutney .....	15 €	
Saumon gravlax, mangue et citron vert .....	14 €	
Terrine du chef, oignon rouge, cornichon et toast .....	12 €	
Tomate burrata et son pesto .....	12 €	
Avocado toast au saumon et crème d'aneth .....	13 €	

## BOWLS

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

**SAUMON** : Base + Saumon Gravlax ..... 16 €  
**POULET** : Base + Filets de poulet panés.....16 €  
**FALAFEL** : Base + Falafels .....16 €

## POUTINES

Spécialité Canadienne, à base de frites maison et de cheddar

**TRAPPEUR** : Poitrine, oignons, sauce brune, cheddar, frites ..... 16 €  
**BRETONNE** : Effiloché de porc breton, oignons, sauce brune, cheddar, frites ..... 16 €  
**LANDAISE** : Effiloché de canard, oignons, sauce brune, cheddar, frites ..... 16 €  
**BEEF** : Steak haché, oignons, sauce poivre, cheddar, frites ..... 16 €  
**CHICKEN** : Filets de poulet panés, sauce brune, cheddar et frites ..... 16 €

## CÔTÉ MER

Brochette de saumon mariné au yaourt grec, citron et aneth ..... 17 €  
 Brochette de St Jacques au beurre blanc ..... 24 €  
 Choucroute de la mer, Saumon, St Jacques, Haddock ..... 24 €  
 Pavé de Saumon, légumes de saison et beurre blanc ..... 18 €  
 Fish and Chips, sauce tartare ..... 16 €

## BURGERS

steak haché 140g ou galette végétarienne

	STEAK SIMPLE	STEAK DOUBLE
<b>BILLY</b> : pain brioché, oignons rouges, cornichons, tomate, salade, double cheddar mûré, sauce cocktail	16€	19€
<b>BLACK</b> : pain aux céréales, oignons caramélisés, cornichons, poitrine fumée, double cheddar mûré, mayonnaise fumée	16€	19€
<b>HONEYMOON</b> : pain brioché, oignons frits, tomate, salade, chèvre, sauce miel-moutarde	16€	19€
<b>JUMBO</b> : pain aux céréales, cornichons, onion rings, poitrine fumée, roastie de pommes de terre, oeuf au plat, triple cheddar mûré, sauce cocktail	19€	23€
<b>TARTUFFO</b> : pain brioché, crème à la truffe, oignons caramélisés, double monterey jack, roastie de pommes de terre	18€	22€
<b>RACLETTE</b> : pain brioché, oignons caramélisés, cornichons, fromage à raclette, poitrine fumée, roastie de pommes de terre, sauce cheddar	18€	22€

## SMASH BURGER

steak haché de 60g

**BURGER** coupé en deux avec la sauce de ton choix et ses frites maison

**SMASH BURGER** : pain, double steak, oignons, poitrine fumée, cheddar, cornichons, sauce maison au choix ..... 15€  
**LE BIG SMASH BURGER** : pain, 5 steaks, oignons, poitrine fumée, cheddar, cornichons, sauce maison au choix ..... 22€

**SAUCE AU CHOIX** : Cheddar, Bleu, Poivre, Moutarde

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



**QUI OSERA COMMANDER LE MÉGA SMASH BURGER AVEC 8 STEAKS ?**

Découvre nos offres promotionnelles et d'anniversaire

## Planche mixte panés 18€

- 4 sticks de mozzarella panés
- 4 filets de poulets panés
- 4 falafels
- 6 onions rings



## SALADES

### SALADE CÉSAR

Salade, poulet pané, bacon, tomates cerises, croûtons, parmesan ..... 16€

### SALADE NORVÉGIENNE

Salade, saumon gravlax, avocat, tomates cerises, oignon rouge, citron ..... 16€

### SALADE CHEVRETTE

Salade, chèvre chaud sur toast, tomates cerises, noix, miel ..... 16€

**PRIVATISATION  
POUR ÉVÈNEMENT  
PRO ET PARTICULIER  
KIDS CLUB**

## MOULES FRITES MAISON

Marinières ..... 16€  
 A la crème ..... 17€  
 Au Bleu ..... 18€

**À VOLONTÉ  
LE DIMANCHE  
SOIR**

### L'AMI DES PETITS

- de 7 ANS

Plat au choix : 7€50

**Kid burger & frites maison**  
(Pain, sauce, fromage, steak 45 g)

**2 aiguillettes de poulet croustillant & frites**

**Rondelles de saucisse grillée & purée maison**

**Dessert au choix :**

**1 boule de glace  
gaufre gourmande sauce au choix  
chocolat, caramel**

**Bolsson au choix :**

**Caprisun 15 cl  
Sirop à l'eau 15 cl**

### L'AMI DES ADOS

- de 12 ANS

Plat au choix : 10€50

**Teen burger & frites maison**  
(Pain, sauce, fromage, double steak 45 g)

**4 aiguillettes de poulet croustillant & frites**

**Saucisse grillée & purée maison**

**Dessert au choix :**

**2 boules de glace  
gaufre gourmande sauce au choix  
chocolat, caramel**

**Bolsson au choix :**

**Caprisun 15 cl  
Sirop à l'eau 15 cl  
Cocktail Froot Loop 20 cl  
Coca-Cola 15 cl**

★ DESSERT À LA CARTE + 4€50 ★

## NOS GRILLADES AU BRASÉRO

### BROCHETTES

Les belles brochettes de viande de 180 g servies avec une sauce et une garniture au choix

Brochette d'andouillette traditionnelle de Dinan, moutarde à l'ancienne ..... 20 €  
 Brochette de bœuf ..... 17 €  
 Brochette de poulet mariné paprika ..... 17 €  
 Brochette de canard au poivre ..... 17 €  
 Brochette Mix : Bœuf, Poulet, Canard ..... 19 €

### COIN DU BOUCHER

Le steak 140 g et frites maison ..... 14 €  
 Le tartare de bœuf, coupé au couteau, préparé à table doux ou fort ..... 18 €  
 Steak à Cheval façon bouchère, bacon et œuf au plat ..... 14 €  
 Carpaccio de boeuf, frites maison et salade ..... 17 €  
 L'entrecôte de bœuf cuite au beurre de 280 g, sauce au choix ..... 24 €  
 Bavette d'Aloyau et sa fondue d'échalote au beurre ..... 16 €  
 Côte de bœuf servie pour deux personnes 1 Kg ..... 69 €

#### SAUCE AU CHOIX

Tartare, poivre, bleu, moutarde à l'ancienne, échalote, cheddar

#### GARNITURE AU CHOIX

Gratin dauphinois, frites maison, légumes de saison

## NOS FORMULES DÉJEUNERS DU LUNDI AU VENDREDI MIDI HORS JOURS FÉRIÉS

L'APÉRO POUR 2€ DE PLUS !

Ricard, Baby whisky, Kir vin blanc, Kir breton ou Cocktail sans alcool :  
Le Froot Loop ou Le Red Light

### MENU DÉJEUNER

Entrée + plat ou Plat + dessert 16€ Entrée+plat+dessert 19€

Terrine du chef, oignon rouge, cornichon et toasts  
Tomate burrata et son pesto  
Avocado toast au saumon et crème d'aneth

★  
Le steak 140 g et frites maison  
Carpaccio de bœuf, frites salade verte  
Fish and chips, sauce tartare frites maison et salade

★  
Crème brûlée à la vanille  
Mousse au chocolat

Ile flottante, amandes grillées et caramel  
Café ou thé gourmand (Sup 2€)



### MENU BURGER

Burger au choix :  
**BILLY, BLACK ou HONEYMOON**

★

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



18€

### MENU BROCHETTE

Brochette au choix :  
**BOEUF, POULET, SAUMON OU CANARD**

★

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



18€

### MENU BOWL

Bowl au choix :  
**POULET, SAUMON, FALAFEL**

★

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



18€

### MENU SALADE

Salade au choix :  
**CÉSAR, NORVÉGIENNE OU CHEVRETTE**

★

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



18€

## MENU PLAISIR L'AMI 36 €

SERVI TOUS LES JOURS MIDI & SOIR

Foie gras de canard et chutney  
Carpaccio de boeuf  
Saumon gravlax, mangue et citron vert



Brochette de St Jacques au beurre Blanc  
L'entrecôte de bœuf cuite au beurre 280 g, sauce au choix  
Tartare de boeuf  
Belle choucroute de la mer



Dessert ou fromage au choix à la carte  
(hors café ou thé gourmand sup 2€)

## 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 + de 18 ans\*\*

\*valable la semaine de ton anniversaire

\*\* sous réserve d'une table de 4 adultes minimum et présentation d'un justificatif d'identité

### 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**  
LIVRAISON VIA

## LE FROMAGE

Fromagerie PIMONT à Saint Jouan des Guérets

CAMEMBERT RÔTI ..... 9€  
 PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS ..... 9€

## LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille ..... 8€ Ile flottante, amandes grillées et caramel .. 8€  
 Mousse au chocolat ..... 8€ Fondant au chocolat, glace vanille ..... 8€  
 Tiramisu au Nutella ..... 8€ Café ou thé gourmand ..... 10€

### LES GAUFRES GOURMANDES

VOTRE COUP DE

Gaufre, glace vanille, crème sucrée et sauce au choix : chocolat, caramel ou café ..... 8€  
 Gaufre, sauce au choix : chocolat, caramel ou café ..... 5€

## LES GLACES ARTISANALES

Artisan glacier ERIC ELIEN à Tréguéux

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 raisin, chocolat-menthe

## LIÉGEOIS & COMPAGNIE

LIÉGEOIS : CHOCOLAT, CARAMEL, 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 citron jaune, Vodka 4 cl ..... 8 €

AFTER EIGHT : 3 boules menthe-chocolat, Peppermint vert 4 cl ..... 8 €

## LES COUPES GLACÉES

BANANANOFFEE :

2 boules vanille, 1 boule caramel au beurre salé, banane, sauce caramel beurre salé, crème sucrée ..... 8 €

SPECULOOS :

2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, brisures de Speculoos, sauce caramel beurre salé, crème sucrée ..... 8 €

COOKIES :

2 boules chocolat, 1 boule chocolat blanc, brisures de cookies, sauce caramel beurre salé, crème sucrée ..... 8 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné, allongé ..... 2€50 Café crème ..... 2€50  
 Grand café crème ..... 3€50 Irish coffee ..... 7€50  
 Café noisette ..... 2€20 Grand café ..... 3€00  
 Café viennois ..... 4€50 Les thés ..... 3€20

## LES DIGESTIFS 4 CL

LA GAULOISE, liqueur bicentenaire à l'heure où notre pays se nommait LA GAULE !

La Jaune 40° ..... 7€00 La Verte 48° ..... 8€00

Mentha Speakeasy 24° ..... 7€00 St James ambré 45° ..... 6€00  
 Limoncello 24° ..... 7€00 Calvados hors d'âge 40° ..... 7€00  
 Peppermint vert 15° ..... 5€00 Cognac ABK6 VSOP 40° ..... 7€00  
 Peppermint blanc 20° ..... 6€00 Cognac Prestingnac VC ..... 6€00  
 Diplomatico 40° ..... 7€00 Bailey's Irish 17° ..... 6€00

## EXTRAIT CARTE DES VINS

Vin rouge :

AOP Brouilly, Domaine Pardon & Fils, 75 cl ..... 29€  
 VDP D'oc, Pinot Noir, L' Orangerie, Vignobles Lorigeril, 75 cl ..... 25€  
 AOP Bordeaux supérieur, Château de L'Hoste, Baylet, 75 cl ..... 22€50

Vin blanc :

AOP Coteaux du Layon, Les Frairies, Ackerman de Neuville, 75 cl ..... 30€  
 AOP Chinon, Domaine de la Noblaie 75 cl ..... 27€

Vin rosé :

Provence Côtes de Provence AOP, Cellier St Sidoine, 75 cl ..... 27€

Sur place ou en livraison via 7/7 midi et soir