

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 miel et thym	9€	
Foie gras de canard maison et chutney pommes et miel	16€	
Tataki de boeuf jus thaï au sésame	12€	
Terrine du chef maison , compotée d'échalote et toast	13€	
Soupe de poisson, rouille, croûtons et emmental râpé	12€	
Saumon fumé maison, crème d' aneth	15€	
Cassolette de St Jacques, crème à la salicorne	15€	

Planche mixte panés 18€

4 sticks de mozzarella panés

4 filets de poulets panés

4 falafels

6 onions rings

BOWLS

POULET : Base + Filets de poulet panés.....	16€	SAUMON : Base + Saumon Gravlax	16€
FALAFEL : Base + Falafels	16€		
Base du bowl : Quinoa, riz, fèves de soja, radis, agrumes, concombre, tomates cerises, salade, mangue, mélange de graines et cranberries		Base du bowl : Quinoa, riz, potimarron, chou violet et jaune, carotte, avocat, brocolis, sauce cacahuète	

LES SALADES

BRETONNE : Andouille de Guéméné, pommes de terre, chou-fleur, oignons	18€
GOURMANDE : Canard fumé et saumon fumé, St Jacques et foie gras	18€

LES 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 gambas, chorizo et beurre citronné à l'estragon	20€
Brochette de St Jacques, crème de salicornes	24€
Pavé de Saumon, légumes de saison et beurre citronné à l'estragon	18€
Choucroute de la mer, Saumon, St Jacques, Haddock	24€
Fish and Chips, sauce tartare	16€

BURGERS

	STEAK SIMPLE	STEAK DOUBLE
BILLY : pain brioché, oignons rouges, cornichons, tomate, salade, double cheddar mûré, sauce cocktail	16€	19€
BLACK : pain , aux céréales, oignons caramélisés, cornichons, poitrine fumée, double cheddar mûré, mayonnaise fumée	16€	19€
HONEYMOON : pain brioché, oignons frits, tomate, salade, chèvre, sauce miel-moutarde	16€	19€
JUMBO : pain aux céréales, cornichons, onion rings, poitrine fumée, roastie de pommes de terre, oeuf 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 cheddar	18€	22€

SMASH BURGER

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 ?

BURGERS BRETON

Breizh ma bre

BRETON : pain pavot-sarrasin, andouille de Guéméné, lard, tomme bretonne, oignon, sauce miel-moutarde

18€



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 boeuf 17€
Brochette de canard sauce poivre de Séchouan, jus de canard au miel 17€
Brochette du boucher : Boeuf, Poitrine de porc caramélisé, Canard 19€

COIN DU BOUCHER

Le steak 140 g et frites maison	14€
Le tartare de boeuf, coupé au couteau, préparé à table doux ou fort	18€
Steak à Cheval façon bouchère, bacon et oeuf au plat	15€
L'entrecôte de boeuf cuite au beurre de 280 g, sauce au choix	24€
Bavette d'Aloyau marinée au poivre et sa fondue d'échalote au beurre	17€
Poitrine de porc caramélisée, sauce miel avec soja et nuoc-mam	16€

SAUCE AU CHOIX Tartare, poivre, bleu, moutarde à l'ancienne, échalote, cheddar, béarnaise	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
Tataki de boeuf jus thaï au sésame
Soupe de poisson, rouille, croûtons, emmental râpé

Le steak 140 g et frites maison
Poitrine de porc caramélisée
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 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 FUMÉ MAISON, FALAFEL

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

18€

MENU PLAISIR 36 €

SERVI TOUS LES JOURS MIDI & SOIR

Foie gras de canard et chutney pommes et miel
Cassolette de St Jacques, crème à la salicorne
Saumon fumé maison, crème aneth

Brochette de St Jacques à la crème de salicorne
L'entrecôte de boeuf 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*
I 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 Uber Eats

LE FROMAGE

Fromagerie PIMONT à St Jouan des Guerêts	
Camembert rôti miel et thym	9€
Plateau de fromages affinés	9€

LE DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	8€	Ile flottante, amandes grillées, caramel ...	8€
Plateau de fromages affinés	8€	Fondant au chocolat, glace vanille	8€
Tarte citron meringuée	8€	Café ou thé gourmand	10€
Tiramisu breton (sablé breton, caramel beurre salé, pommes caramélisées miel	8€		

LES GAUFRES GOURMANDES

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

GLACES ARTISANALES

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 : CHOCOLAT, CARAMEL, CAFÉ : 3 boules chocolat au 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 Spéculoos, 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

EXTRAIT CARTE DES VINS

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

Vin blanc :
AOP Coteaux du Layon, Les Frayries, 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€