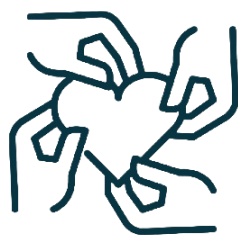


A PARTAGER, APERO & ENTREES

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	
Nachos sauce cheddar, guacamole, tomate et oignons			10€
Foie gras de canard maison et chutney mangue et gingembre			16€
Burrata, tartine de tomate à l'ail et basilic, légumes confits			12€ ♥
Terrine du chef maison , compotée pommes au calvados			13€
Tartare de saumon, légumes croquants, jus aux herbes, pousses épinard			13€ ♥
Carpaccio de boeuf mariné, copeaux de parmesan, guacamole, et tomate			12€

PLANCHE MIXTE PANES 18€

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



SALADES

- ♥ **OCÉANE** : St Jacques, saumon fumé, crevettes, avocat, tomates cerises, aneth 18€
vinaigrette : huile d'olive, vinaigre framboise et moutarde
- FRAÎCHEUR** : Feta, tomates, olives, concombre, jambon de pays, avocat, coriandre et basilic 16€
vinaigrette : huile d'olive, vinaigre framboise et moutarde à l'ancienne
- CHÈVRE CHAUD** : Toast chèvre, tomates cerises, lard fumé, noix, oignons rouge et mâche 16€
vinaigrette : huile d'olive et colza, vinaigre xérès et moutarde
- VÉGÉ** : Pois chiche, feta, concombre, tomates, avocat, radis, poivron, betterave, pousses de soja et menthe fraîche 16€
vinaigrette : huile d'olive, vinaigre balsamique, citron et moutarde
- GOURMANDE** : Magret de canard et saumon fumé, foie gras, tomates cerises 18€
vinaigrette : huile d'olive, vinaigre framboise et moutarde

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€

COTE MER

- ♥ Filet de lieu jaune sauce vierge 19€
- Brochette de St Jacques au chorizo..... 24€
- Choucroute de la mer : saumon, lieu, St Jacques, haddock, crevettes, beurre blanc 24€
- Pavé de Saumon, beurre à l'encre de seiche 18€
- Fish and Chips, sauce tartare frites maison et salade 16€

BURGERS

steak haché 140g ou galette végétarienne

	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€
CHICKEN : pain brioché, oignons caramélisés, cornichons, Monterey Jack, poitrine fumée, sauce tartare	18€	22€

BURGER BRETON ♥

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



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 ?



PRIVATISATION
POUR ÉVÈNEMENT
PRO ET PARTICULIER

KIDS CLUB

L'AMI DES PETITS -DE 7 ANS

7€50

Plat au choix :

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

Boisson au choix :

Caprisun 15 cl
Sirop à l'eau 15 cl

L'AMI DES ADOS -DE 12 ANS

10€50

Plat au choix :

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

4 aiguillettes de poulet croustillant & frites

Saucisse grillée en coupée en rondelles & purée maison

Dessert au choix :

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

★ **DESSERT À LA CARTE + 4€50** ★

Boisson au choix :

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

NOS GRILLADES AU BRASERO

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 sauce au choix 17€
- Brochette de canard sauce aux agrumes 17€
- Brochette de poulet marinée sauce miel et soja 17€

COIN DU BOUCHER

- Le steak 140 g et frites maison 14€
- Le tartare de bœuf, coupé au couteau, préparé à table doux ou fort 20€
- Steak à Cheval façon bouchère, bacon et œuf au plat 16€
- L'entrecôte de bœuf de 280 g, sauce au choix 24€
- Bavette d'Aloyau marinée au poivr, sauce au choix 18€
- Côtes d'agneau grillées, jus thym et romarin 22€
- Ribs de porc grillées et sauce barbecue maison 18€
- Mix grill (canard, agneau, ribs et boeuf) sauce au choix 21€

SAUCE AU CHOIX	GARNITURE AU CHOIX
Béarnaise, poivre, bleu, moutarde à l'ancienne, échalote, cheddar, tartare	Gratin dauphinois, frites maison, légumes de saison

NOS FORMULES DEJEUNERS 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 DEJEUNER

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

Terrine du chef maison , compotée pommes au calvados
Burrata, tartine de tomate à l'ail et basilic, légumes confits
Nachos sauce cheddar, guacamole, tomate et oignons



Le steak 140 g et frites maison
Ribs de porc grillées et sauce barbecue maison
Fish and chips, sauce tartare frites maison et salade
Carpaccio de boeuf mariné, copeaux de parmesan, guacamole, tomate et frites maison



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, CANARD ou **POULET**



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 :
FRAÎCHEUR, CHÈVRE CHAUD ou **VÉGÉ**



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 mangue et gingembre
Carpaccio de bœuf mariné, copeaux de parmesan, guacamole et tomate
Tartare de saumon, légumes croquants, jus aux herbes, pousses épinards



Brochette de St Jacques au chorizo
L'entrecôte de bœuf 280 g, sauce au choix
Tartare de boeuf
Belle choucroute de la mer
Filet de lieu jaune sauce vierge



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

BRASSERIE CONVIVIALE & FAMILIALE

7/7 - SUR PLACE - À EMPORTER LIVRAISON VIA



LE MERCREDI Le menu des Petits et Ados à moitié prix !



L'AMI

OFFRES POUR TON ANNIVERSAIRE *valable la semaine de ton anniversaire

MENU L'AMI DES PETITS* DE DES ADOS OFFERT** de 7 ans*
de 7 à 12 ans**

1 BURGER OFFERT* de 12 à 18 ans*

MENU PLAISIR OFFERT Adulte de + de 18 ans**

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

*valable la semaine de ton anniversaire

➡ **TOUS LES JOURS** *offre non cumulable
- valable sur le ticket du jour
-10% sur présentation de votre ticket de cinéma*

LE FROMAGE

Fromagerie PIMONT à Saint Jouan des Guérets

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS 9€

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	8€	Ile flottante, amandes grillées et caramel	8€
Mousse au chocolat	8€	Profiteroles au chocolat maison	8€
Tarte Tatin aux pommes	8€	Café ou thé gourmand	10€
Cheese cake au citron vert et fruits rouges maison	8€		

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 Tréguieux

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, CAMEL, 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 chocolat-menthe, Pippermint 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€
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€ La Verte 48° 8€

Mentha Speakeasy 24°	7€	St James ambré 45°	6€
Limoncello 24°	7€	Cognac ABK6 VSOP 40°	7€
Pippermint vert 15°	5€	Cognac ABK6 VS	7€
Pippermint blanc 20°	6€	Bailey's Irish 17°	6€
Diplomatico 40°	7€		

EXTRAIT CARTE DES VINS

Vin rouge :

AOP Brouilly, Domaine Pardon & Fils, 75 cl	29€
VDP D'Oc, Pinot Noir, L' Orangerie, Vignobles Lorgieril, 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€
VDF Mon Chenin, Alexandre M 75 cl	27€

Vin rosé :

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

Découvre nos offres fidélité

Sur place, à emporter ou en livraison via



7/7 midi et soir