

APÉRO & ENTRÉES

Sticks de mozzarella panés	x4 : 6€	x8 : 11€
Filets de poulet panés	x4 : 6€	x8 : 11€
Beignets de calamars croustillants	x4 : 6€	x8 : 11€
Bouchées de brie à la truffe	x4 : 7€	x8 : 13€
Falafels	x4 : 5€	x8 : 9€50
Crevettes panées croustillantes	x4 : 6€	x8 : 11€
Le camembert au lait cru rôti miel et doux paprika servi avec ses toasts		14€

PLANCHE MIXTE PANÉS

4 beignets de calamars croustillants, 4 crevettes panées croustillantes, 4 sticks de mozzarella & 4 falafels

19€

Assiette de saumon fumé du Chef et ses toasts	15€
Tartare de crabe et saumon fumé du Chef	15€
La terrine de campagne maison et ses toasts	12€
Le gratiné de St Jacques à la Bretonne	15€
Rillettes de saumon maison	12€
Foie gras de canard maison et son chutney pomme, poire, gingembre et cannelle	17€

SALADES du CHEF

CHEVRETTE : Croustillant de chèvre au lard, noix, croûtons et patate douce rôtie	17€
SAVOYARDE : Reblochon sur toasts, pommes de terre, lard et oignons rouges	17€
OCCÉANE : Saumon fumé, St Jacques, crevettes roses, avocat, tomates cerises, aneth	18€50
VÉGÉ : Pois chiche, feta, concombre, tomates, avocat, radis, pousses de soja	16€

Côté MER

Filet de lieu jaune et andouille de Gueméné	20€
Noix de St Jacques snackées et purée de céleri	23€
La Choucroute de la mer :	
saumon, lieu, St Jacques, haddock, crevettes, beurre blanc	24€
Fish and Chips, sauce tartare	17€

POUTINES

Spécialité Canadienne, à base de frites maison et de cheddar



18€

TRAPPEUR : Poitrine, oignons, sauce brune, cheddar, frites
BRETONNE : Effiloché de porc breton, oignons, sauce brune, cheddar, frites
LANDAISE : Effiloché de canard, oignons, sauce brune, cheddar, frites
B E E F : Haché au boeuf, oignons, sauce poivre, cheddar, frites
CHICKEN : Filets de poulet panés, sauce brune, cheddar, frites

LES FORMULES DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

MENU DÉJEUNER

Entrée+plat+dessert 21€ ou Entrée+plat ou Plat+dessert 18€

La terrine de campagne maison et ses toasts	+	Steak à cheval, poitrine fumée, œuf au plat et toast grillé	+	Ile Flottante, amandes grillées et caramel
Rillettes de saumon maison		Brochette de Bœuf mariné soja sésame		Mousse au chocolat
La mix panée (2 beignets calamars-2 crevettes panées-2 sticks mozzarella)		Saucisse de Toulouse, purée maison et jus de viande		Crème brûlée à la vanille
		Fish and chips, sauce tartare		Café ou Thé Gourmand (Sup 2€)
		frites maison et salade		

MENU BURGER

Burger au choix :
AMI, BACON OU SMASH

Ile Flottante, amandes grillées et caramel
Mousse au chocolat
Crème brûlée à la vanille
Café ou Thé Gourmand (Sup 2€)

18€

MENU POUTINE

Poutine au choix :
TRAPPEUR, BEEF, BRETONNE

Ile Flottante, amandes grillées et caramel
Mousse au chocolat
Crème brûlée à la vanille
Café ou Thé Gourmand (Sup 2€)

18€

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

NOS BURGERS

haché au boeuf 140g ou galette végétarienne servi(e) avec portion de frites maison & salade

	STEAK SIMPLE	STEAK DOUBLE		STEAK SIMPLE	STEAK DOUBLE
L'AMI	16€	19€	CHEVRE & MIEL	17€	20€
pain brioché, cheddar, oignons confits, tomate, sauce burger maison			pain brioché, chèvre, oignons confits, tomate, sauce miel moutarde		
LE BACON	17€	20€	LE RACLETTE	19€	23€
pain Brioché, poitrine fumée, cheddar, oignons confits, tomate, sauce burger maison			pain brioché, poitrine fumée, galette de pommes de terre, fromage à raclette, oignons confits, tomate, sauce burger maison		
LE TARTUFFO	18€	22€	LE MONTAGUARD	19€	23€
pain noir, crème à la truffe, oignons confits, roastie de pomme de terre			pain brioché, galette de pomme de terre, poitrine fumée, reblochon, oignons confits, tomate, sauce burger maison		

NOS SMASH BURGERS

Servi coupé en 2, dans la sauce de ton choix + frites maison
Pain brioché , viande smashée de 60 g, oignons émincés smashés, cornichon, cheddar & sauce burger maison



2 Viandes smashées
16€



5 Viandes smashées
26€



QUI OSERA
COMMANDER
LE MÉGA
SMASH BURGER
AVEC 8 STEAKS ?

34€

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

Sauce au choix : poivre, moutarde, bleu, cheddar

NOS VIANDES à la flamme

avec la sauce de votre choix Poivre, moutarde, bleu, cheddar, cidre crème, tartare

Entrecôte snackée 280g	24€
Brochette Mix Canard-Bœuf-Cochon 180g	20€
Pluma de cochon 180g	18€
Brochette de canard 180g	18€
La bavette et ses échalotes confites 150 g	18€
Brochette de bœuf mariné soja sésame 180 g	18€
Steak à cheval, poitrine fumée, œuf au plat et toasts grillés	16€
Brochette d'andouillette	20€
Saucisse de Toulouse, purée maison et jus de viande	14€
Tartare de boeuf coupé au couteau	21€

Pour les
faim's
FÉROCES

ENTRECÔTE XXL 53€
400g

BROCHETTE DE BŒUF XXL 26€
300g

MAGRET DE CANARD ENTIER 28€
350g

GARNITURE AU CHOIX :

Frites maison, gratin dauphinois, et légumes de saison



SERVIS TOUS LES JOURS

L' AMI DES KIDS -DE 7 ANS

PLAT AU CHOIX

Kid burger & frites maison
(Pain, sauce, fromage,steak 45 g)
2 aiguillettes de poulet croustillant & frites maison
Rondelles de saucisse grillée & purée maison

DESSERT AU CHOIX

Boule de glace
Gaufre gourmande sauce au choix chocolat, caramel

POISSON AU CHOIX

Caprisun 15 cl, Sirop à l'eau 15 cl

L' AMI DES ADOS -DE 12 ANS

PLAT AU CHOIX

Teen burger & frites maison
(Pain, sauce, fromage,doubl steak 45 g)
4 aiguillettes de poulet croustillant & frites maison
Saucisse grillée en rondelles & purée maison

DESSERT AU CHOIX

Boule de glace
Gaufre gourmande sauce au choix chocolat, caramel
Dessert à la carte + 4€50

POISSON AU CHOIX

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

MENU PLAISIR L'AMI

SERVI TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

Foie gras de canard maison et son chutney
pomme, poire, gingembre et cannelle
Tartare de crabe et saumon fumé du chef
Le gratiné de St Jacques à la Bretonne
Assiette de saumon fumé du chef et ses toasts



Entrecôte snackée 280 g
Noix de St Jacques snackées et purée de céleri
La Choucroute de la mer :
saumon, lieu, St Jacques, haddock, crevettes,
beurre blanc
Tartare de bœuf, coupé au couteau
Filet de lieu jaune et andouille de Gueméné



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

36€

LE FROMAGE

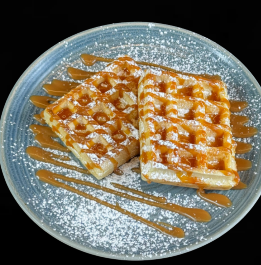


Fromagerie L'ANTRE FRÈRES à St Méloir des Ondes

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€
Sablé Breton, pomme caramélisée au cidre et glace vanille			8€
Moelleux chocolat et caramel beurre salé			8€
Café ou thé gourmand			10€



LES GAUFRES GOURMANDES

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 Tréguex

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 chocolat-menthe, Pippermint vert 4 cl 8€

LES COUPES GLACÉES 8€

PANANAOFFEE :

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

SPECULOOS :

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

COOKIES : 2 boules chocolat, 1 boule chocolat blanc brisures de cookies, sauce caramel beurre salé, crème sucrée



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 40°	7€
Pippermint blanc 20°	6€	Bailey's Irish 17°	6€
Diplomatico 40°	7€		



BRASSERIE CONVIVIALE &
FAMILIALE

7/7 - SUR PLACE - À EMPORTER LIVRAISON
VIA Uber Eats

EXTRAIT CARTE DES VINS

LES BLANCS

	Verre 12 cl	Verre 25 cl	Bouteille 75 cl
IGP d'OC Chardonnay, L' Orangerie			24€
AOP Bordeaux, Entre deux mers, vignoble Baylet			30€
AOP Petit Chablis, Vibrant, La Choblisienne	7€	12€	36€

LES ROUGES

VDF Merlot, Hérisson BIO	24€
AOP Crozes Hermitage, Domaine des Entrefaux	42€

LES ROSÉS

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