

BISTROT MEN GLAZ

Vous êtes les bienvenus.
Toute l'équipe du Men Glaz vous invite à un voyage
à travers la carte, une cuisine traditionnelle et variée.
Finissez par une note sucrée, en choisissant
nos desserts faits maisons.
Le restaurant est également à votre disposition pour tous types
d'évènements (anniversaires, repas d'affaires...).

N'hésitez pas à venir vers nous pour une demande.
En vous souhaitant bon appétit !!

PLANCHES A PARTAGER OU PAS !!

Planche charcuteries 9.50 €

Planche fromages/charcuteries 11.80 €

Planche XL 18.00 €

(charcuteries, fromages, rillettes et saumon fumé, olives marinées)

***Si vous êtes végétarien, intolérant et allergique, nous adopterons
la recette à votre convenance.
Liste des allergènes sur demande.***

LES ENTRÉES

L'entrée du jour 6.50€
(uniquement du mardi au vendredi midi)

Velouté de potimarron au lait de coco et lard grillé
7.50€

Chèvre rôti au miel, jambon cru, mesclun, balsamique réduit
8.00€
(**Salade XL 15.50€**)

Roulé de saumon fumé par nos soins, pomme granny
vinaigrette aux agrumes
11.90€

LES PLATS

Brochette de bœuf mariné VBF (200g) , sauce aux choix
Frites / Salade
17.00€

Araignée de Veau grillée à la crème l'ail fumé
Frites / Salade
18.50€

Pièce de bœuf VBF à la plancha (200g) sauce au choix
Frites/ Salade
17.80€

Suprême de poulet Jaune aux champignons
15.50€

Retour de la Criée au beurre blanc
16.80 €

Les sauces maison : poivre, champignon, gorgonzola

Autres sauces : béarnaise, ketchup, moutarde

Les salades

Salade Glaz

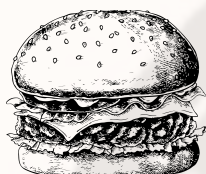
Salade, poulet croustillant, toasts de chèvre miel, poitrine fumée grillée, tomates et légumes croquants, oignons rouges, balsamique réduit

16.80€

Camembert Gourmand

Camembert rôti au four, diverses charcuteries (chorizo, rosette, jambon cru, bacon) noix, frites ou grenailles)

18.50€



Les buns

(Nos pains burgers sont élaborés par la boulangerie le Fournil du Blavet à Pontivy)

Steak simple 150g / Steak double 300g

Le Trad'

Pain buns, steak haché, cheddar, tomates, cornichons, oignons rouges, sauce burger

15.50€ / 20.00€

L'américain

Pain buns, steak haché, cheddar, bacon, tomates, oignons rouges, sauce barbecue

16.80€ / 22.00€

Le Seguin

Pain buns, steak haché, chèvre miel, bacon, tomate fraîche, oignons rouges, sauce burger

16.80€ / 22.00€

Le Savoyard

Pain buns, steak haché, reblochon, poitrine fumée, oignons crispy, sauce burger

16.80€ / 22.00 €

Le Forestier

Pain buns, steak haché, brie, poitrine fumée, poêlée de champignon, oignons rouges, sauce burger

17.00€ / 23.00€

Le Végétarien

Pain buns, galette de légumes, chèvre, tomate, œuf sur plat, oignons rouges, sauce burger

15.90€

Assiette de frites 4.00€

Salade verte 3.00€

LES DESSERTS

Palette de fromages affinés	8.00€
(+2 euros verre de vin)	
Crème brûlée et sa surprise chocolatée	7.50€
Mousse au chocolat, noisettes torréfiées	6.70€
Panna cotta vanille, marmelade de mangue et citron vert	7.00€
Mi-cuit au chocolat, glace de vanille de Madagascar	9.00€
Café ou thé gourmand selon l'humeur du Chef	9.50€
Dijo gourmand	13.90€

Les coupes glacées



1 boule	3.00€
2 boules	5.50€
Trilogie de glace	7.50€
(sup chantilly 1.00€)	

Dame blanche 8.30€

3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Café, caramel ou chocolat liégeois 8.30€

3 boules café, caramel ou chocolat, sauce, chantilly

La bretonne 8.30€

2 boules caramel, vanille, galette bretonne, sauce caramel beurre salé, chantilly

Cap Vert 8.30€

sorbet noix de coco, passion, citron vert, coulis exotique, chantilly

Coupe Iceberg 9.00 €

3 boules menthe chocolat, Get 27, chantilly

Coupe Breizley's 9.00€

2 boules vanille, 1 caramel, baileys, chantilly

Coupe Colonel 9.00€

3 boules citron vert, Vodka

Nos parfums

nos glaces : vanille, chocolat noir, café, caramel beurre salé, menthe chocolat

nos sorbets : fraise, framboise, cassis, noix de coco, passion, citron vert

Toutes nos glaces sont fabriquées par un artisan glacier breton

TERRES BLEUES DE CLEGUEREC

Carte des Boissons

Les apéritifs

Ricard/Pastis 2cl	4.20€
Kir vin blanc 12cl	4.00€
Kir breton 12cl	4.00€
Kir pétillant 12cl	4.50€
Muscat 8cl	4.00€
Martini blc/rge 8cl	4.50€
Porto rouge 8cl	4.50€
Gin breton H2B 8cl	5.20€

Les cocktails

Ti punch	7.50€
Mojito	8.00€
Pina Colada	8.00€
Punch Planteur Maison	8.00€
Cocktail du moment (nous consulter)	

Bières bouteilles 33 cl

Blanche Hermine	6.30€
Duchesse Anne Triple	6.30€
Desperados	6.30€
Dremmwel sans alcool(25cl)	5.00€

Les digestifs

Get 27/31	6.50€
Vodka	6.50€
Cognac	6.90€
Armagnac	6.90€
Baileys	6.50€
Calvados	6.90€
Jacks Daniels	6.90€
Glenfiddich	6.90€
Rhum havana	6.90€
Lagavulin	8.50€
Irish coffee	8.00€
Rhum arrangé	3.00€

Les softs

Coca-cola	4.00€
Coca-cola zéro	4.00€
Orangina	4.00€
Breizh Tea	4.00€
Perrier	4.00€
Schweppes	4.00€
Schweppes Ag	4.00€
Granini	4.00€
orange, ananas, pomme	
Sirop à l'eau	2.50€
Diabolo	3.10€

Les eaux

Evian 1/2l	3.50€
Evian 1L	6.00€
Badoit verte 1/2L	3.50€
Badoit verte 1L	6.00€
San Pellegrino 1/2L	3.50€
San Pellegrino 1L	6.00€

Boissons chaudes

Café	2.00€
Café allongé	2.10€
Déca	2.10€
Double café	3.40€
Café crème	2.30€
Grand crème	3.50€
Chocolat chaud	3.60€
Café viennois	4.40€
Chocolat viennois	4.40€
Thé ou Infusion	3.60€
Capuccino	4.00€

Bières pressions	25cl	33cl	50cl
Tongerlo blonde	4.60€	5.80€	9.00€
Coq hardi	4.40€	5.60€	8.80€
Bière du moment	4.40€	5.60€	8.80€
Monaco	4.00€	5.30€	8.00€



les vins

les vins rouges

	12cl	50cl	75cl	1.5l
AOP LUBERON LA CIBOISE CHAPOUTIER <i>Persistant, fruits noirs et poivrée</i>	4.40€	15.00€	20.90€	
AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL <i>Frais, souple, fruits rouges et florales</i>	4.90€	17.50 €	28.50€	
AOP CHINON LES CRAYERES <i>Robe violine, arômes fruits rouges et aromatiques</i>	4.80€	16.80€	26.80€	
AOP COTES DU RHONE DOMAINE DES 3 LYS <i>Nez fruits rouges, noirs et framboise, épice de garrigues</i>	4.60€	16.20€	25.70€	
AOC PINOT NOIR RAPITEAU <i>Robe violine, arômes fruits noirs, de cèdre et notes fumées</i>	4.90€	17.50€	28.50€	
AOP JULIENAS MOMMESSIN <i>Vin charnu et fruité, tanins soyeux, fruits murs, griotte, framboise</i>	/	/	33.00€	

les vins rosés

IGP ILE DE BEAUTE <i>Frais, équilibrée, épicée</i>	4.50€	15.90€	25.50€
AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE PIGOUDET <i>Rond, équilibrée et agrumes</i>	4.40€	15.50€	24.90€
AOP CABERNET D'ANJOU <i>Vin gourmand, rond, moelleux, fruits rouges et roses</i>	4.40€	15.50€	24.90€

les vins blancs

VDF CHARDONNAY <i>Rondeur, léger et boisé</i>	4.50€	16.60€	25.80€
IGP TARIQUET 1ER GRIVES <i>Moelleux, exotique et gourmand</i>	4.90€	17.00€	27.50€
IGP VIOGNIER <i>bouquet aromatique typique : fruits jaunes, épices, fruits secs.</i>	4.40€	16.00€	24.90€
AOC QUINCY <i>Vin frais, arôme de pamplemousse, fleur blanche, acacia</i>	5.00€	17.50€	29.00€

Cidre (Val de Rance)

la bolée 3.40€ 13.50€ bt

LES MENUS

Formule du MIDI

(uniquement du mardi au vendredi midi)

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

24.00€

Entrée + Plat + Dessert

20.50 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

17.50 €

Plat du Jour 12.50 €

Plat du jour + Café gourmand

20.50€

MENU KIDS

10.80€

(-10 ans)

-steak haché, poulet
ou pizza margherita

- 2 boules de glace au choix
ou mousse au chocolat

-Jus d'orange, coca cola ou
sirop à l'eau

FORMULE BUNS

BURGERS AUX CHOIX + CAFE GOURMAND

(sauf double)

24.90 €

MENU BISTROT

27.50€

Velouté de potimarron / lait de coco

ou

Chèvre rôti au miel et jambon cru

Suprême de Poulet

ou

Retour de la Criée

ou

Burger Trad'

Mousse au chocolat Maison

ou

Dame blanche ou La Bretonne

ou

Panna cotta vanille, mangue

MENU PLAISIR

33.90 €

Entrée au choix sur la carte

Plat au choix sur la carte

(hors double burger)

Dessert au choix sur la carte

(hors dijo gourmand)

Carte des pizzas

BASE TOMATE

La margherita

mozzarella, olives, origan
10.70€

La végétale

mozzarella, tomate, champignon, asperges, poivrons ,origan
13.00€

La Quatre Fromage

mozzarella, brie, chèvre, reblochon, origan
13.90€

La sicilienne

mozzarella, chorizo, lardons, olives, origan
13.80€

La Campagnarde

mozzarella, lardons, champignon, olives, œuf miroir, origan
13.80€

BASE CREME FRAICHE

La Bergère

mozzarella, chèvre, poitrine fumé, miel, olives, origan
13.50€

La Reblochonne

mozzarella, poitrine fumé, pdt, reblochon, oignon rouge, origan
14.50€

La Norvégienne

mozzarella, saumon fumé maison, asperge, tomate cerise, ciboulette, citron, origan
15.50€

La Fermière

mozzarella, poulet frit, poivrons, tomate, oignon rouge, olives, origan
14.00€

les pizzas sont en vente sur place ou à emporter (-1 euros)



Cher(e)s Client(e)s,
Nous n'acceptons plus les tickets restaurants sous forme de
papiers,
seulement la carte titre restaurant.
Nous prenons toujours les chèques vacances, les cartes
bancaires et les espèces. Pas de chèques suites aux impayés.
Merci de votre compréhension.