

## Les Boissons

<b>Les Apéritifs</b>			
<b>Spritz</b> .....	<b>7,50€</b>		
<b>Spritz St Germain</b> .....	<b>9,00€</b>		
<b>Kir</b> (12 cl) .....	<b>3,20€</b>		
<b>Kir pétillant</b> (12 cl) .....	<b>4,30€</b>		
<b>Kir breton</b> (12 cl) .....	<b>3,60€</b>		
<b>Anis</b> (2 cl) .....	<b>3,40€</b>		
<b>Martini, Porto</b> (6 cl) .....	<b>4,50€</b>		
<b>Marsala aux amandes</b> (6 cl) .....	<b>4,20€</b>		
<b>Whisky</b> (4 cl) .....	<b>5,00€</b>		
<b>Whisky coca</b> .....	<b>6,20€</b>		

<b>Les Bières Pression</b>	25 cl	33 cl	50 cl
<b>Saint Erwann</b> .....	<b>4,60€</b>	<b>6,20€</b>	<b>9,20€</b>
<b>Blanche Hermine</b> .....	<b>4,60€</b>	<b>6,20€</b>	<b>9,20€</b>

<b>Les Bières Bouteilles</b>			
<b>Leffe sans alcool</b> (33 cl) .....	<b>5,50€</b>		

<b>Les Boissons Fraîches</b>			
<b>Coca Cola / Coca Cola Zéro</b> (33 cl) .....	<b>4,50€</b>		
<b>Limonade</b> (33 cl) .....	<b>4,00€</b>		
<b>Diabolo</b> (25 cl) .....	<b>4,00€</b>		
<b>Orangina</b> (25 cl) .....	<b>4,00€</b>		
<b>Jus d'orange, ananas, multifruits, tomate</b> (25 cl) .....	<b>4,00€</b>		
<b>Ice Tea</b> (25 cl) .....	<b>3,80€</b>		

<b>Les Eaux Minérales</b>	50 cl	1 l	
<b>Plancoët</b> .....	<b>4,10€</b>	<b>7,10€</b>	
<b>Plancoët fines bulles</b> .....	<b>4,10€</b>	<b>7,10€</b>	
<b>Plancoët intense</b> (33 cl) .....	<b>4,00€</b>		

<b>Les Boissons chaudes</b>			
<b>Café, Décaféiné</b> .....	<b>2,00€</b>		
<b>Café crème</b> .....	<b>2,20€</b>		
<b>Thé, Tisane</b> .....	<b>3,20€</b>		
<b>Cappuccino</b> .....	<b>3,60€</b>		
<b>Irish Coffee</b> .....	<b>7,50€</b>		
<b>Café Gourmand / Thé Gourmand</b> .....	<b>9,00€</b>		

<b>Les Digestifs</b>			
<b>Cognac, Armagnac, Rhum Don Papa, Calvados, Bailey's, Get 27, Menthe Pastille,</b> .....	<b>6,90€</b>		

## Les Entrées

<b>Demi camembert rôti au miel et aux herbes</b> .....	<b>8,80€</b>
<b>Assiette de saumon fumé maison</b> .....	<b>16,00€</b>
<b>Croustillant de gambas</b> .....	<b>11,00€</b>
<b>Cromesquis de canard</b> .....	<b>9,50€</b>

## Les Grandes Salades

<b>La Chèvre</b>	
Salade mélangée, tomate, lard grillé, toast de chèvre .....	<b>17,20€</b>
<b>La Pêcheur</b>	
Salade mélangée, tomate, avocat, saumon mariné par nos soins, rillettes de thon sur toast, crème ciboulette citronnée .....	<b>21,00€</b>
<b>La César</b>	
Salade mélangée, tomate, avocat, crispy poulet, œuf au plat, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar .....	<b>16,70€</b>

<b>La Marinette</b>	
Salade mélangée, tomate, avocat, crevettes marinées par nos soins, Saint-Jacques poêlées, lard grillé .....	<b>24,00€</b>

<b>La Bretonne</b>	
Salade mélangée, lardons, magret fumé, pomme de terre grenaille, tomate cerise, œuf au plat, croûtons .....	<b>24,00€</b>

## Les Pizzas

<b>Margarita</b> Tomate, fromage .....	<b>8,70€</b>
<b>Churras</b> Tomate, fromage, jambon, champignons .....	<b>12,80€</b>
<b>Chef</b> Tomate, fromage, jambon, champignons, chorizo .....	<b>13,10€</b>
<b>Orientale</b> Tomate, fromage, poivrons, chorizo, merguez, olives .....	<b>14,20€</b>
<b>Country</b> Tomate, fromage, lardons, oignon, crème fraîche, œuf .....	<b>13,80€</b>
<b>Italienne</b> Tomate, fromage, burrata, tomate confite, jambon fumé, pesto, roquette .....	<b>15,90€</b>
<b>Tomahawk</b> Tomate, fromage, viande hachée, oignon, persillade, œuf .....	<b>15,20€</b>
<b>Mamma Mia</b> Tomate, fromage, jambon serrano, crème, œuf .....	<b>14,70€</b>
<b>Quatre Saisons</b> Tomate, fromage, jambon, champignons, poivrons, cœur d'artichaut .....	<b>14,00€</b>
<b>Verde</b> Tomate fraîche, fromage, aubergine, poivrons .....	<b>13,20€</b>
<b>Gorgonzola</b> Tomate, fromage, lardons, oignon, gorgonzola .....	<b>14,50€</b>

<b>Andalouse</b> Tomate, fromage, andouille de Guémené, oignon, lardons .....	<b>15,80€</b>
<b>Savoyarde</b> Oignon, lardons, pomme de terre, reblochon, crème .....	<b>16,00€</b>
<b>Pizza aux 4 Fromages</b> Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, camembert .....	<b>14,80€</b>
<b>La Provençale</b> Tomate, fromage, bacon, chèvre, miel, figue .....	<b>15,10€</b>

<b>Binic</b> Tomate, fromage, andouille de Guémené, Saint-Jacques, persillade .....	<b>17,50€</b>
<b>Madone</b> Tomate, fromage, anchois, câpres, olives .....	<b>14,10€</b>

<b>Antillaise</b> Tomate, fromage, poulet fumé, ananas, poivrons, olives .....	<b>13,10€</b>
<b>Pizza au thon</b> Tomate, fromage, thon, oignon, crème fraîche .....	<b>13,80€</b>

<b>Pizza au saumon</b> Tomate, fromage, saumon fumé maison, crème fraîche, pointes d'asperges .....	<b>15,90€</b>
<b>Royale</b> Tomate, fromage, saumon fumé maison moules, crevettes, persillade .....	<b>16,90€</b>

<b>Chausson</b> St-Jacques, poireaux, carottes, crème fraîche, fromage .....	<b>17,00€</b>
--	---------------

<b>Bambino</b> Tomate, fromage, jambon .....	<b>8,10€</b>
<b>Supplément</b> .....	<b>2,00€</b>

Champignon, oignon, olives, artichaut, poivron, œuf, pommes de terre, ananas, capres, tomate fraîche, aubergine, persillade .....	
---	--

<b>Supplément</b> .....	<b>3,00€</b>
Jambon blanc, poulet, chorizo, merguez, bacon, jambon serrano, lardons, anchois, figues, asperges .....	

<b>Supplément</b> .....	<b>4,00€</b>
Burrata, viande hachée, andouille, tomate confite, St Jacques, fromage confondus, saumon fumé maison, crevette, moule .....	

## Les Pâtes

<b>Lasagnes à la bolognaise et salade verte</b> .....	<b>16,00€</b>
<b>Linguines à la carbonara</b> (Lardons, champignons, crème, œuf) ..	<b>15,20€</b>
<b>Linguines au saumon</b> (crème, saumon fumé maison) .....	<b>16,30€</b>
<b>Linguines au crevettes</b> (lait de coco, carottes, brocolis) .....	<b>18,90€</b>
<b>Conchiglioni au gorgonzola et serrano</b> .....	<b>17,50€</b>

## Les Poissons

<b>Brochette de Saint-Jacques au lard</b> .....	<b>25,50€</b>
---	---------------

## Les Burgers

<b>Chicken Burger</b>	
Crispy de poulet, tranche de cheddar, oignon confit, tomate .....	<b>16,40€</b>

<b>Chicago Burger</b>	
Viande hachée, tranche de cheddar, oignon confit, tomate .....	<b>17,40€</b>

<b>Montagnard Burger</b>	
Viande hachée, reblochon, lard grillé, oignon confit, tomate .....	<b>17,90€</b>

## Les Viandes

<b>Andouillette ficelle</b>	
Sauce moutarde à l'ancienne .....	<b>21,70€</b>

<b>Magret de canard</b> .....	<b>26,90€</b>
-------------------------------	---------------

<b>Escalope de Veau gourmande</b>	
Lardons, champignons, crème .....	<b>26,00€</b>

<b>Escalope de Veau Conchini</b>	
Crème, flambée au cognac, jambon serrano .....	<b>26,00€</b>

<b>Poulet façon Churrasco</b> .....	<b>19,50€</b>
-------------------------------------	---------------

<b>Faux-filet</b> 300 g .....	<b>26,50€</b>
-------------------------------	---------------

<b>Tartare de bœuf</b> .....	<b>22,50€</b>
------------------------------	---------------

<b>Côtes d'agneau grillée aux herbes</b> .....	<b>25,50€</b>
--	---------------

<b>Sauces au choix :</b>	
Poivre, Gorgonzola, Moutarde à l'ancienne, Échalote .....	

## Les Garnitures

<b>Frites, Linguines, Légumes, Pomme de terre grenailles</b>	
--	--

## Menu enfant

<b>Pizza Bambino ou Jambon frites ou Nuggets frites</b>	<b>9,60€</b>
<b>2 Boules de glace ou pousse-pousse</b>	
<b>Boisson</b> (Sirop, Coca, Ice Tea, Diabolo, Limonade)	

## Les Desserts Maison

<b>Crumble aux pommes</b> .....	<b>7,00€</b>
<b>Brioche perdue</b> et sa boule de glace vanille .....	<b>8,50€</b>
<b>Mousse au chocolat</b> .....	<b>7,50€</b>
<b>Crème brûlée</b> .....	<b>6,50€</b>
<b>Café gourmand / Thé gourmand</b> .....	<b>9,00€</b>

## Les Glaces

<b>1 parfum</b> .....	<b>2,60€</b>
<b>2 parfums</b> .....	<b>5,10€</b>
<b>3 parfums</b> .....	<b>6,80€</b>
Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Caramel, Citron, Nougat, Rhum raisin, Passion, Framboise, Menthe Chocolat, Praliné noisette .....	
<b>Supplément chantilly</b> .....	<b>2,00€</b>

## Les Coupes de Glaces

<b>Dame Blanche</b> .....	<b>7,30€</b>
Crème glacée vanille, meringue, sauce chocolat, chantilly .....	
<b>Cookies</b> .....	<b>8,70€</b>
Crème glacée vanille, crème glacée chocolat, éclats de cookies, sauce caramel, chantilly .....	
<b>L'Écureuil</b> .....	<b>8,70€</b>
Crème glacée vanille, crème glacée praliné noisette, sauce chocolat, croustillant chocolatée au lait et aux noisettes, chantilly .....	
<b>La Locminoise</b> .....	<b>8,70€</b>
Crème glacée caramel, crème glacée vanille, pommes cuites, sablés bretons, sauce caramel, chantilly .....	
<b>La Pavlova</b> .....	<b>8,20€</b>
Sorbet citron, sorbet fraise, coulis de fruits rouges, meringue, chantilly .....	
<b>Coupe Colonel</b> .....	<b>7,90€</b>
Sorbet citron, vodka .....	

# Le Churrasco

## Les Vins

<b>Les Vins de Pays</b>		50 cl
-------------------------	--	-------

<b>Rouge</b> .....	<b>8,20€</b>	
--------------------	--------------	--

<b>Rosé</b> .....	<b>8,20€</b>	
-------------------	--------------	--

<b>Les Vins</b>	<b>Verre</b>	<b>B<sup>lle</sup></b>
	12 cl	75 cl

<b>• Blanc</b>		
<b>Languedoc Chardonnay Chais du Comté</b>		
<b>IGP Pays d'Oc</b> .....	<b>4,10€</b>	<b>21,00€</b>

<b>Viognier Les Grains</b>		
<b>IGP Méditerranée</b> .....	<b>4,30€</b>	<b>23,00€</b>

<b>Côtes de Gascogne</b>		
<b>IGP Nova Moelleux</b> .....	<b>5,50€</b>	<b>26,70€</b>

<b>• Rosé</b>		
<b>IGP OC Greg et Juju</b>		
<b>Pinot noir/grenache</b> .....	<b>24,00€</b>	
<b>Corse San Pieru</b>		
<b>IGP Île de Beauté</b> .....	<b>4,60€</b>	<b>25,00€</b>

<b>• Rouge</b>		
<b>Languedoc Pic St Loup</b>		
<b>AOP, Château Lancyre</b> .....	<b>28,00€</b>	
<b>AOP Chinon Bio</b> .....	<b>26,00€</b>	

<b>Bourgogne</b>		
<b>AOP Macon Milly Lamartine Les Abillons</b> .....	<b>28,50€</b>	
<b>Médoc</b>		
<b>AOP Lustrac Château Fourcas Dupré</b>		
<b>Cuvée Haute Terre</b> .....	<b>29,50€</b>	

<b>• Cidre</b>		
<b>Cidre artisanal de Colpo</b> .....	<b>16,50€</b>	

<b>• Champagne</b>		
<b>Champagne brut</b> .....	<b>60,00€</b>	

	Prix nets, service et taxes inclus
	L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France et U.E.
--

## RESTAURANT - PIZZERIA - GRILL