

COCKTAILS

MOSCOW MULE	8.5€
Vodka, citron, ginger beer 4cl	
TI-PUNCH	7€
Rhum, citron vert, sucre de canne 6cl	
EL DIABLO (VERRE/1L)	10/32€
Tequila, ginger ale, citron vert, crème de cassis 5cl	
BRAMBLE	8.5€
Gin, sucre de canne, citron vert, crème de cassis 5cl	
MAPLE SOUR	8.5€
Whisky, sirop d'érable, citron 4cl	
PISCO SOUR	10€
Pisco, citron, sucre de canne 4cl	
BZZ (VERRE/1L)	8/24€
Vodka, citron, sucre de canne, cointreau, bee zen 6cl	
CAÏPIRINHA	8€
Cachaça, citron vert, sucre de canne 5cl	
ESPRESSO MARTINI	8€
Vodka, liqueur de café, espresso, sucre de canne 6cl	
GIN TONIC	10€/12€
Gin classique bio ou Gin premium 4cl Tonic bio au choix	

BIÈRES & CIDRES PRESSION

BRASSERIE BIO DU BARIL - BREST	
Blonde - Baril Originale 25/50cl	4/7€
Blanche - Baril White 25/50 cl	4.5/8€
BIÈRE DU MOMENT 25/50 CL	5/9€
BRASSERIE BRIQUE HOUSE - LILLE	
Double IPA - La Bagarre 25/50cl	5/9€
CIDRERIE BIO TI-LO - SAINT MALO	
Cidre IPA - 25/50cl	4.5/8€
CIDRERIE BIO GALIPETTE	
Bouteille 33cl	6€

entre nous

À PARTAGER OU PAS

LES PLANCHES

La petite	12€
La grande	22€
Au choix : charcuterie, fromage ou mixte	

LES CONSERVES: La compagnie bretonne

Les émiettés(thon & wakamé, maquereau & kombu royal, tartare d'algues)	6€
Les sardines (huile d'olive bio, huile et citron, naturel avec du beurre)	6€

LES GRIGNOTERIES

Mélange maison d'arachides aux épices	2.5€
Chips de sarrasin	3.5€

TREMPÉS DANS L'HUILE

Frites Maison	4€
Sauce maison +1€	
Accras 100% poisson	9€
Croquetas	9€

SORTIE DE L'EAU

Huître à l'unité	2€
------------------	----

À TARTINER

Voir les ardoises selon la saison

RETROUVEZ ÉGALEMENT NOS
SUGGESTIONS DU MOMENT
SUR LES ARDOISES




W

VIN AU VERRE - 12 CL

BULLE



AOP Crémant du Limoux - Eclat de brut - Château Guilhem	8€
---	----

BLANC




 VdF - Pot de vin - Château Guilhem	4.5€
 AOC Muscadet - 1er escale - Ménard Gaborit	5€
IGP Pays d'OC - Sauvignon - Château Guilhem	6€
 VdF - Le secret - Château de Fontenay	7€

KIR CASSIS OU FRAISE +1€
SUR LE VIN DE VOTRE CHOIX


ROSÉ

 VdF - Pot de vin - Château Guilhem	4.5€
 AOC Coteaux d'Aix en Provence - Barbebelles	6€

ROUGE

 VdF - Pot de vin - Château Guilhem	4.5€
N AOC Bordeaux - L'InVinCible - Château Lauduc	5.5€
 AOP Touraine - La sainte Marguerite - Château de Fontenay	6.5€
 AOC Côtes du Rhône - Les Saffres - Domaine du séminaire	7€

POT DE VIN - 50 CL

 BLANC, ROUGE, ROSÉ	15€
--	-----

APERITIFS

KIR BRETON	3,5€
Cassis ou Fraise	
OUESTIS BIO - 2CL	5,5€
WHISKY JAMESON 40° - 4CL	7€
WHISKY ARMORIK BIO - 4CL	8€
WHISKY ARMORIK SHERRY BIO - 4CL	9€
BOURBON 44° - 4CL	9€
SHINOBU WHISKY JAPONAIS - 4CL	10€

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO OU ALLONGÉ	1.6€
DOUBLE ESPRESSO	3.2€
ESPRESSO MACCHIATO	2.4€
CAPUCCINO	3.8€
LATTE MACCHIATO	4.5€
CHOCOLAT CHAUD	4.5€
Lait ou Noir	
THÉ NOIR	4€
Earl grey, Balade bigoudène	
THÉ VERT	
Sencha bio, menthe poivrée, fruits rouges	4€
Sencha Ariake	5€
ROOIBOS DES VAHINÉS	4€
TISANES	4€
sarrasin, mélisse, verveine, menthe poivrée, tilleul, thym, camomille, kir royal	

LICHOUSERIES

LES GAUFRES	5€
Sucre glace, nocciolata, caramel au beurre salé maison, confiture fraise, confiture abricot, confiture myrtille	
GÂTEAU BRETON	5€
COOKIE CHOCOLAT NOIR BIO	3€
75% CACAO GRAIN DE SAIL	
GLACES & SORBETS – ENZO&LILY	
La boule	3€
Parfums indiqués sur les ardoises	
BOL DE CHANTILLY	2€

RETROUVEZ ÉGALEMENT NOS
DESSERTS DU MOMENT SUR
LES ARDOISES

entre
nous

NOS FOURNISSEURS

Aux délices du marin, Guilvinec
Algolesko, Loctudy
Coïc, Plomelin
Château Guilhem, Malvies
Cozigou, Pluguffan
Enzo & Lily, Paris
Ferme de Kerautret, Tréméoc
Ferme de Kerguilavant, Pleuven
Ferme de Kerdroual, Gourlizon
Fromagerie du Bout du Monde, Sten Marc,
Guipavas
Grain de Sail, Morlaix
La Compagnie Bretonne, Penmarc'h
Laurent Daniel, Guilvinec
Le jardin potager, Béatrice Le Douce,
Loctudy
Les Grappes, Paris
Le Saint, Guipavas
Les Paniers enchamptés, Pont l'Abbé
Moules de Cornouaille, Loctudy
Makurazaki, Concarneau
OK Kombucha, Plonéour-Lanvern
Paroles de Pain, Plonéour-Lanvern
Pâtures oubliées, Saint-Jean-Trolimon
Place aux fromages, Plonéour-Lanvern
Place des épices, Drap
Prat Ar Coum, Carantec
Provinces Bio, Nantes
Poder, Plouvorn
Ty Galettes, Concarneau
Ty Tropick, Plomeur
Ty Yann, Peumerit

PRODUITS LOCAUX ET
À 95% D'ORIGINE BIOLOGIQUE
100% FAIT MAISON

W

Viande origine Bretagne, FRANCE
Allergènes présents dans nos plats : Gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides,
soja, coco, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusque.
Eau plate micro-filtrée offerte pour toute commande.
Prix nets en euros TTC. Règlements par carte et en espèces acceptés.

SOFTS

SIROP À L'EAU	1.5€
DIABOLO	2.5€
Sirop Monin Bio : Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche	
LIMONADE	2€
EAU GAZEUSE FILTRÉE – 70CL	3€
PERRIER	4€
BEE ZEN BIO	3.8€
Pêche ou Rose	
TONIC BIO	3.8€
Indian Tonic, Tonic concombre Ginger Ale, Ginger Beer	
JUS DE FRUIT BIO	4€
Fraise, Pomme, Orange, ACE, Tomate, Rhubarbe	
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO	4€
KOMBUCHA BIO	4,3€
SCHORLE BIO	4,5€
Pomme, Citron Gingembre, Rhubarbe, Citron Menthe, thé vert, chaï, rooibos	
DIGESTIFS – 4CL	
LIQUEUR DE SUREAU 18°	6.5€
LIQUEUR DE CAFÉ COIC 20°	6.5€
LIQUEUR DE MENTHE BIO 24°	6.5€
KREMMIG 17°	6.5€
RHUM ARRANGÉ MAISON	5€
RHUM BOTANA BIO 35°	7€
RHUM ZAKA GOLD 42°	8€
RHUM DUPPY SHARE 5 ANS 40°	9€
RUM & CANE XO 43°	10€
RHUM ROBLE VIEJO 40°	11€
COGNAC PATTE BLANCHE VSOP	11€