

W



Notre restaurant est labellisé Écotable !

Après un audit rigoureux de nos pratiques, nous avons reçu ce label au niveau 3, preuve de notre engagement éco-responsable et éthique à travailler des produits de bonne qualité et à réduire notre empreinte carbone.

boissons chaudes



Espresso ou Allongé	1.8
Espresso macchiato (Noisette)	2.6
Double espresso	3.6
Capuccino (Grand Crème)	4
Latte macchiato	5
Café frappé café au lait, sucré et glacé	5
Chocolat chaud chocolat Bio Grain de Sail, lait ou noir	5
Thé noir Earl grey, Darjeeling bio ou balade bigoudène (pomme, kiwi, caramel)	4
Thé vert Bancha bio, menthe poivrée, fruits rouges ou jasmin	4
Thé vert Sencha Ariake	5
Rooibos vanille & amande	4
Tisanes sarrasin, mélisse, verveine, menthe poivrée, tilleul, thym, camomille ou kir royal	4

Option lait végétal +0,5€

Supplément lait +1€

les softs

Sirop à l'eau Monin ^(AB)
menthe, fraise, grenadine, pêche ou citron

Limonade pression 33cl

Diabolo 33cl
menthe, fraise, grenadine, pêche ou citron

Eau gazeuse 70cl
microfiltrée

Perrier

Coca et Coca Zero

Tonic 20cl ^(AB)
Indian tonic
Tonic concombre
Tonic agrumes
Ginger Beer

Tonic sans sucre 33cl

Jus de fruit Recolt 25cl ^{(L)(AB)}
Pomme, Ace, Orange
Fraise, Tomate, Abricot

Kombucha 25cl ^{(L)(AB)}

Schorle 33cl ^(AB)
Pomelo, Citron-menthe, Citron-gingembre,
Rhubarbe ou Cassis

Ti Lo Super Potion, Pom Tonic 33cl ^{(L)(AB)}
jus de pomme pétillant



2

2.5

3

4

4

4

4

4

4

4.3

4.3

4.5

5

les pressions

BRASSERIE BIO DU BARIL – BREST 25cl 50cl

Blonde – Baril Originale 5,3° ^{(L)(AB)} 4 7

Blanche – Baril White 4,9° ^{(L)(AB)} 4.5 8

BIÈRE DU MOMENT voir les ardoises 5 9

BRASSERIE BRIQUE HOUSE – LILLE

Double IPA – La Bagarre 7,7° 5 9

CIDRE – SAINT-MALO

Cidre IPA Ti-Lo 5° ^{(L)(AB)} 4.5 8

bière bouteille
SANS ALCOOL

33cl

Young Pug – Brique House 0,5° 6

Pico Bello – Brussels Beer Project 0,3° 6

cidre bouteille

Goellan Brut 5°(33cl) ^{(L)(AB)} 6

Goellan IPA 5°(33cl) ^{(L)(AB)} 6

Goellan Rosé 4.5°(33cl) ^{(L)(AB)} 6

Goellan Rosé 4.5°(75cl) ^{(L)(AB)} 16

Cidre de Fouesnant 5°(1.5L) ^(L) 24

les kirs (14cL)



Crème ou liqueur au choix (Crème de mûre, crème de cassis, liqueur de framboise, liqueur de fraise de Plougastel) ①

Kir breton ① 4

Kir vin blanc 5.5

Pot de Vin – Château Guilhem-Chardonnay bio

Kir Pétillant 9

Eclat de Brut – Château Guilhem

les apéritifs



Pastis marin (2cL) ① 4.5

Concentré d'algues fraîches

Ouestis (2cL) – Pastis breton ① ② 5.5

AOC Pommeau de Bretagne (6cL) ① 5

Porto rouge 20° (6cL) ② 5

Kignez (6cL) ① 6.5

Apéritif à la cerise

Américano (10cL) 8.5

Whisky Jameson 40° (4cL) 7

Whisky Armorik (4cL) ① ② 8

Whisky Armorik Sherry (4cL) ① ② 9

élevage en fût de sherry – vin fortifié

Bourbon 44° (4cL) 9

les cocktails



LES SPRITZ 20cL 1L

L'Apérol 8.5 26

Apérol, Crémant de Limoux, Eau Gazeuse

Le Campari 9 28

Campari, Crémant de Limoux, Eau Gazeuse

L'Hugo 9 28

Liqueur de sureau Monin, Crémant de Limoux, Eau Gazeuse

Le B(I)O Citron 9 28

Crème de Citron bio du Château Guilhem Langue-doc, Crémant de Limoux, Eau Gazeuse

La Melonade 10 32

Crème de Melon de Cavaillon, Crémant de Limoux, Eau Gazeuse

Le Goëlrï 8.5 26

Cidre Goëllan Rosé bio, Campari

LONG DRINK 25cL 1L

Vodkito Fraise 8 25

Vodka, Menthe fraîche, Sirop de fraise (AB), Jus de citron vert, Eau gazeuse

Mojito 8.5 26

Rhum Havana, Menthe fraîche, Jus de citron vert, Eau gazeuse, Cassonade

Atlantic Secret 9 28

Vodka, Crème de cassis, Limonade, Agrumes de saison

Pimm's 10 32

Pimm's, Menthe fraîche, Concombre, Limonade, Agrumes de saison

COCKTAILS DU MOMENT
voir les ardoises

SHORT DRINK

Ti-punch	7
Rhum Damoiseau 50° (6cl), Citron vert, Cassonade	
Caïpirinha	8
Cachaça (5cl), Citron vert, Cassonade	
Moscow Mule (20cl)	8.5
Vodka, Jus de citron, Ginger beer	
London mule (20cl)	9
Brick Gin bio, Jus de citron, Ginger beer	
Negroni (10cl)	9
Campari, Vermouth rouge Français, Brick Gin bio	
Espresso Martini (15cl)	10
Vodka, Liqueur de café Coïc bio (ou Amaretto), Espresso, Sucre de canne	
Frozen Cosmopolitan (20cl)	11
Vodka, Cointreau, Jus de Cranberry, Jus de citron vert, Sucre de canne	
Frozen Margarita (20cl)	11
Tequila, Cointreau, Jus de citron vert, Sucre de canne	

LES SANS ALCOOL

Mojito (25cl)	8.5
RHMM, Menthe fraîche, Jus de citron vert, Eau gazeuse, Cassonade	
Moscow Mule (20cl)	8.5
JNPR n°2, Jus de citron, Ginger Beer	
Le Spritz (20cl)	8.5
Bitter, Tonic sans sucres JNPR, Limonade	
L'Hugo Spritz (20cl)	8.5
JNPR n°3, Sirop de sureau Monin, Eau Gazeuse	

LES GINS-TONIC (4cl)

CHOISISSEZ VOTRE GIN	Brick Gin Classique ^{AB}	6
	Lind & Lime Citronné	8
	June Poire ou Pastèque Gourmand	7
	Brockmans Fruité, fruits rouges	8
	Ornabrak Floral, orge malté	8
CHOISISSEZ VOTRE TONIC	Santa Ana Floral, Ylang Ylang	7
	Artonic BIO (20cl)	4
	Indian Tonic	
	Tonic Concombre	
	Tonic Agrumes	
	Ginger Beer	
	JNPR (20cl)	4
	Tonic Classique Sans Sucre	



vin au verre



BLANC

	12cl	75cl
Pot de Vin – Château Guilhem Chardonnay – VDF Languedoc (AB)	4.5	
1 ^{ère} Escale, Domaine Ménard Gaborit 100% Melon B – AOC Muscadet (AB)	5.5	23
Sauvignon, Château Guilhem 100% Sauvignon – IGP Pays d'OC (HVE)	6	24
Mad Med L'orange, Domaine de la Mongestine Sauvignon – Vermentino, – VDF PACA (N)	7	29
Bourgogne Côte d'Auxerre, Domaine Grivot Goisot 100% chardonnay – AOC Bourgogne (HVE)	8.5	38
Les Rangs de Pierre, Château de Fontenay 100% Chenin Demi-Sec (vin sucré) – VDF Loire (HVE)	7.5	34

ROSÉ

Pot de Vin – Château Guilhem Syrah – VDF Languedoc (AB)	4.5	
Mad Med Rosé, Domaine de la Mongestine Grenache, Vermentino – VDF PACA (N)	6	28
Rosé Fleuri, Barbebelles Grenache – Cinsault – Syrah AOC Côtes de Provence (HVE)	7	30

ROUGE

	12cl	75cl
Pot de Vin – Château Guilhem Merlot – VDF Languedoc (AB)	4.5	
Cabernet Franc, Château Guilhem 100% Cabernet Franc – VDF Languedoc (HVE)	6	24
La Ste Marguerite, Château de Fontenay 100% Gamay – AOP Touraine (N)	6.5	28
Les Saffres, Domaine du Séminaire Grenache, Syrah – AOC Côtes du Rhone (AB)	7	29
Bourgogne Côte d'Auxerre, Domaine Grivot Goisot 100% Pinot Noir – AOC Bourgogne (HVE)	8.5	38

BULLES

Eclat de brut, Château Guilhem Chardonnay – Chenin – Pinot Noir AOP Crémant de Limoux	8	34
---	---	----

pot de vin



Pot de vin 50cl – Château Guilhem (AB) VDF Languedoc Blanc – Chardonnay Rouge – Merlot Rosé – Syrah	15
---	----

à partager ou pas



Grignoteries maison mélange d'oléagineux torréfiés	2.5
Chips 100% sarrasin (SG) Ty Galettes – Concarneau	3.5
Les Huîtres à l'unité de l'Île aux Palourdes accompagné de citron, échalottes ou nature	2
La salade (V)	4
Les frites maison (V)	5
Œufs mimosalgues algues et katsubushi (bonite séchée)	6
Houmous de saison (V) (SG) accompagné de tuile 100% sarrasin	8
Soupe de poisson de la Compagnie Bretonne croûtons et rouille	8
Accras 100% poisson 6 pièces	9.5
Samoussas de cochon au curry basque 4 pièces	10
Pogos d'agneau 2 pièces saucisse d'agneau en beignet croustillant, oignons frits, mayonnaise ail et curcuma et herbes fraîches	11
Tarama maison accompagné de gaufres 100% sarrasin	12

Beurre de baratte bio +0,5€ Sauce maison +1€

les lichouseries

Bol de chantilly	2
Cookie	4
Gâteau Breton à la confiture	6
Pudding de chia (V) au lait végétal et fruits	7.5
LES GAUFRES	
LA GAUFRE CLASSIQUE accompagné au choix Sucre glace, Sirop d'érable, Confiture de fraise, d'abricot ou de myrtille, Caramel au beurre salé ou Nocciolata	7.5
LA GOURMANDE COMPLÈTE accompagné au choix Nocciolata, chantilly & praliné ou Caramel, chantilly & pop corn de sarrasin	9
Riz au lait (SG) au caramel au beurre salé et pop corn de sarrasin	8
Irish ou Bzh coffee whisky ou lambig	9
Presque un kouign amann escargot de pâte feuilletée largement beurré et sucré, accompagné de sa boule de glace ou sorbet au choix	10
Mousse au chocolat (SG) et crumble cacao sarrasin	10
Boule de glace et sorbet de chez Enzo&Lily (voir les parfums sur les ardoises)	3.5
Assiette de fromages affinés par Sten Marc à Guipavas, accompagnés de pain aux fruits	10
L'assiette de gourmandises à partager Riz au lait, mousse au chocolat, pudding de chia, rocher coco et gâteau breton	15

(V) Plats Vegan – (SG) Plats Sans Gluten

Allergènes présents dans nos plats : Gluten, crustacés, œuf, poisson,
arachides, soja, coco, lait, fruits à coque, céleri, moutarde,
graines de sésame, mollusque – Merci de nous signaler les vôtres dès votre arrivée .
Eau plate micro-filtrée offerte pour toute commande.

les digestifs (4cL)



Liqueur de Café Coïc 20° (L) (AB)	6.5
Liqueur de menthe 24° (L) (AB)	6.5
Kremmig 17° (L)	6.5
crème de Lambig	
Lambig – Cordon Or (L)	7
eau de vie de cidre	
Le B(i)o Citron 15° (AB)	6.5
crème de citron	
La Char'menthe 15° (AB)	6.5
crème de menthe	
Kiyoko Yuzu 8°	6.5
Genepi Meunier Altitude 42°	8
Chartreuse verte 55°	8
Rhum arrangé maison	5
Rhum Botana 35° (AB)	7
solera, épicé	
Rhum Zaka Gold 42°	8
agricole, vieilli 1 an	
Rum & Cane XO 43°	10
agricole, vieilli 6 ans	
Rum Roble Viejo 40°	11
solera, 12 ans d'âge	
Cognac Patte Blanche VSOP (AB)	11

nos fournisseurs

Bigoudens et d'ailleurs

Origine de nos viandes bio BZH

Cochon – Ferme de Kerautret

Boeuf – Ferme de Kerautret et Ferme de Kerdroual

Agneau – Pâtures Oubliées

Retrouvez la liste de nos extraordinaires
fournisseurs sur notre site entrenous.bzh

