

NOTRE CARTE DES BOISSONS

Apéritif

Kir (cassis, pêche, mûre ou framboise)	4,50€
Kir royal	9,50€
Kir pétillant	5,50€
Martini, Porto, (blanc ou rouge) & Campari	4,50€
Ricard ou Pastis	3,50€
Suze	4 €
Coupe de champagne Guilleminot	9€
Coupe de pétillant	5€

Bière

1664 en pression	3,50€ en demi(25cl) 7€ en pinte(50cl)
Skummen (blonde, ambrée ou scotch ale)	6€
Souffle tropical (Brasserie du vieux singe)	6€

Soft

Plancoët plate ou gazeuse 1L	4,50€
Châteldon (75cl) :	5,50€
Evian ou Badoit	4,50€ - 1L 3€ - 50cl
Jus de fruits	
<i>Orange, pomme, abricot, ananas, tomate</i>	4€
Perrier ou Diabolo	3€
Breizh cola	3,80 €
Orangina	3,50€

Boisson chaude

Café (Expresso, décaféiné, allongé)	2€
Double	4€
Café noisette	2,30€
Café crème	2,50€
Thé ou infusion	4 €

Digestif

Get 27 ou 31	7€
Bailey's	6,50€
Calvados	9€



NOTRE CARTE DES VINS

Vin au verre

<u>Blanc</u>	Chablis	7,50€	Silex	5,50€
<u>Rouge</u>	Crozes-Hermitage	7€	Bourgogne Quintefeuille	5€
<u>Rosé</u>	Camargue	4,50€	Provence	5,50€

Vin blanc

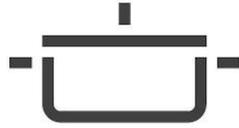
AOP Anjou « L'argonette » 2018	26€
Vin moelleux (suivant la suggestion du moment)	25€
AOC Chablis St Martin 2018	42€
	26€ en 37,5cl
AOC Châteauneuf-du-pape 2018	60€
Vin de France Sauvignon 2017	24€
AOP Sancerre 2017	34€
IGP Viognier Petit bonheur 2017	29€
DOC Vinho verde (Portugal) 2017 Silex	28€

Vin Rouge

AOC Sancerre Cuvée Prestige « Pauline » 2016	45€
AOC Châteauneuf-du-pape 2016	60€
AOC Crozes-Hermitage 2017	37€
	22€ en 37,5cl
AOC Lirac 2016 Château Mont-Redon	37€
AOC Irancy 2016	38€
AOC Cahors 2016	29€
AOC Bordeaux Supérieur Château Pierrail 2016	25€
AOC Médoc « Cru Bourgeois » 2016	34€
AOC Saint-Emilion « Divin de Corbin » 2012	45€

Vin Rosé

IGP Sable de Camargue Gris 2019	24€
AOC Côtes de Provence « Sainte victoire » 2018	31€
AOP Coteaux d'Aix en Provence 2018	32€



NOTRE CARTE

A GRIGNOTER

Classique / Grande

- Planche de charcuteries fines 8.50€ / 19€
- Planche de fromages affinés 9.50 / 21€
- Planche mixte 12€ / 25€

ENTREES

- Ravioles de homard de nos côtes, chair de gambas et bisque à l'estragon 15€ / 20€
- Poêlée de champignons sauvages en cocotte, noisettes torréfiées 9.00€
- Crème de Coco de Paimpol à l'essence de truffes, foie gras poêlé 12.00€

PLATS

- Burger de bœuf traditionnel, chips de ventrèche, oignons crispy et frites fraîches
18.00€
- Fish & chips de cabillaud, coleslaw de légumes au curry, frites fraîches
18.00€
- Noix d'entrecôte Black Angus, légumes de saison et frites fraîches
26.00€
- Salade de figues rôtie à l'huile de noisette, chèvre et toasts aux fruits secs
16.50€
- Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, frites fraîches
18.00€
- Saint Jacques, crémeux potimarron chou kalé et champignons
25.50€
- Pot-au-feu de paleron de bœuf en cocotte, girolles et essence de Truffe
16.50€

DESSERTS

- Poire pochée, ganache chocolat et crème de marron, pain de Gène
8€
- Louis XV, dacquoise et feuillantine craquante au pralin, mousse au chocolat
8.50€
- Café ou thé gourmand et ses mignardises
8€
- Assiette de fromage affinés (Fromagerie local)
8,50€