

T CAVE

CHAMPAGNE

Drappier, la coupe 15 cl	11
Brut Nature, zéro dosage 75 cl	60
Le champagne Drappier première maison reconnue carbone zéro	

CIDRE Artisanal

du Pays de Saint-Malo

La bolée, brut ou doux	4
Tourne Pierre, cuvée maison, bouteille 75 cl	12

VINS BLANCS

Verre 12 cl 50 cl 75 cl

Muscadet sur lie AOP*, <i>Tourlaudière</i>	5.5	16	24
Chardonnay AOP, <i>Pennautier, Comtes de Lorgel</i>	7.0	20	30
Pouilly-fuissé AOP, <i>Maison Jean Loron, les vieux murs</i>	9.0	30	42
Gewurztraminer AOP, <i>Vendange tardive, Wolfberger</i>	10	33	45

VINS ROSÉS

Verre 12 cl 50 cl 75 cl

Corse IGP, <i>Costa Serena</i>	5.5	16	24
Côtes de Provence AOP*, <i>Domaine Aspras</i>	8.0	25	38

VINS ROUGES

Verre 12 cl 50 cl 75 cl

«Vin de copains», BIO IGP, <i>Domaine de Carobelle, méditerranée</i>	5.5	16	24
Brouilly AOP, <i>La chapelle de Venenge</i>	6.0	16.5	25
Chinon AOP, Biodynamie*, <i>Domaine Fabrice Gasnier, les graves</i>	7.0	20	30
Crozes Hermitage AOP*, <i>Domaine Mélody, friandise</i>	8.0	25	38

Eaux de PLANCOËT

50 cl 1 litre

Eau plate	4	5.5
Fines bulles	4	5.5

Vins au pichet

Verre 12 cl 25 cl 50 cl

Cuvée de la Patronne <i>Blanc ou rosé</i>	5	8.5	15.5
--	---	-----	------

DESSERTS maison

Cake banane	7
Far breton	8
Tiramisu caramel au beurre salé, palet breton ...	10
Pain perdu brioché <i>(Nutella ou Caramel au beurre salé)</i>	10

GLACES

Eric Chen

artisanale au lait cru fermier

Chocolat ou Café Liégeois : Glace vanille, glace chocolat ou café, sauce chocolat ou café, crème chantilly <i>Chocolate or coffee ice-cream, vanilla ice-cream chocolate or coffee sauce, whipped cream</i>	9
Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly ... <i>Vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	9
Banana split : Banane, glace vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat, crème chantilly <i>Banana, vanilla and chocolate and strawberry ice-cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	9
Route du Rhum : glace rhum-raisin et vanille, rhum, crème chantilly ... <i>Rum-Sultana and vanilla ice cream, rum, whipped cream</i>	11
Coupe Colonel : glace citron, vodka <i>Lemon ice-cream, vodka</i>	11

Glace 1 boule..3 2 boules..5.5 3 boules..8

Parfums : Vanille, fraise, chocolat, café, citron, menthe, blé noir, palet breton, chouchuète, caramel au beurre salé

Flavor of choice : Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, lemon, mint, buckwheat, french butter cookies, snickers, salted butter caramel

Supplément crème chantilly

CAFÉ GOURMAND

accompagnement : cake banane, glace palet breton, far breton

Café Gourmand	9
Déca Gourmand	9
Chocolat Gourmand	10
Thé Gourmand	10



Cahier de Rappel



Entrer Scanner Profiter

APÉRITIFS

APÉRITIFS

Kir breton 15 cl	4
Cassis, pêche, mûre	
Kir vin blanc 15 cl	5
Kir royal 15 cl	11
Champagne coupe 15 cl	11
Aperol Spritz 15 cl	10
Casanis 2 cl	5
Martini blanc ou rouge 5 cl	5
Chouchen 10 cl	6
Martini Gin 6 cl	7
Gin Hendrick's Tonic 15 cl	11
Whisky Paddy (Irish whiskey) 4 cl ...	9.5
Jack Daniel's (USA whiskey) 4 cl	10
Naguelann (BZH whiskey) 4 cl	11
Haig club (David Beckham whiskey) 4 cl	11

BIÈRES bretonnes

Morgane BIO 25 cl	5.5
Bière pression Lancelot Draught beer 50 cl	10
Telenn Du BIO 33 cl	7
Bière bouteille au blé noir	
Cervoise 33 cl	7
Bière gauloise bouteille	

SODAS

Coca Cola 33 cl	5
Coca Cola zero 33 cl	5
Orangina 25 cl	5
Tropico 25 cl	5
Fuztea 25 cl	5
Ginger ale 25 cl	5
Limonade 33 cl	4.5
Diabolo 33 cl	5
Siroop Monin : grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, banane-kiwi, passion	
Jus de Fruits Artisanaux	
Orange, poire, abricot 25 cl	5
Jus de pommes de la cidrerie 33 cl	5

BOISSONS

RHUMERIE

Ti Punch 4 cl	7
Planteur maison 20 cl	9
Ti Vieux 4 cl	9
Rhum vieux Bologne 4 cl	10
Kraken (Joey Starr rum) 4 cl	10
Don Papa 4 cl	10

Rhums Arrangés Cuisinés

• Passion, mangue, gingembre 4 cl	8
• Pomme, poire, cidre 4 cl	8
• Ananas, banane, vanille 4 cl	8
• Épices et plantes infusées 4 cl	8

DIGESTIFS

Get 27 4 cl	9
Grand Marnier 4 cl	9
Lambig (calva breton BIO) 4 cl	10
Cognac Hennessy 4 cl	10
Gin Hendrick's 4 cl	11
Vodka Belvédère 4 cl	11
Irish coffee	11

l'instant café

NESPRESSO



Ristretto	3.0	Latte macchiato	5.0
Espresso	3.0	Chocolat chaud Poulain grand arôme	4.5
Decaffeinato	3.5	Chocolat viennois	5.5
Latte (petit crème)	3.5	Thé : Ceylan, Earl Grey,	5.0
Espresso lungo (grand café)	4.0	fruits rouge, thé vert à la menthe	
Latte grande (grand crème)	5.0	Infusion : Verveine, tilleul,	5.0
Cappuccino	5.0	verveine-menthe, camomille, tisane du berger	

GALETTES de BLÉ NOIR

VÉGÉTARIENNES

Végétarienne :	10
Tomates, oignons, champignons, salade <i>Tomatoes, onions, mushrooms, salad</i>	
Fort-Roc:	11
Roquefort, crème fraîche, salade, noix <i>Roquefort cheese, cream, salad, walnuts</i>	
Gouèle :	11
Fromage de chèvre, tomates mijotées, salade <i>Goat cheese, simmered tomatoes, salad</i>	

COMPLÈTES

Complète :	9
jambon, œuf, fromage <i>Ham, egg, cheese</i>	
Complète tomates :	10
Jambon, œuf, fromage, tomates <i>Ham, egg, cheese, tomatoes</i>	
Super complète :	13
Jambon, œuf, fromage, tomates mijotées, oignons, champignons, crème fraîche <i>Ham, egg, cheese, simmered tomatoes, onions, mushrooms, cream</i>	
Complète Riboul : Andouille*, œuf, fromage, salade	14
<i>Andouille, egg, cheese, salad</i>	
Tout supplément - Extra	3
Supplément viande hachée*, saucisse* ou andouille* de Guéméné*	6
<i>Additional ingredient : ground beef*, sausage* or andouille*</i>	

Salade
verte
4

SPÉCIALITÉS

Galette saucisse* fermière grillée	11
<i>Grilled country pork sausage</i>	
Plijadur	12
Andouille* de Guéméné grillée, moutarde à l'ancienne, salade <i>Andouille, whole grain mustard, salad</i>	
Mamm-Gozh : Lardons, champignons, crème fraîche, salade	13
<i>Diced bacon, mushrooms, cream, salad</i>	
Teuc'h : Fromage de chèvre, lardons, tomates mijotées, salade	14
<i>Goat cheese, diced bacon, simmered tomatoes, salad</i>	
Raklett :	16
Jambon Serrano, lardons, pommes de terre, fromage à raclette, salade <i>Potatoes, diced bacon, Serrano ham, fondue cheese, salad</i>	
Penn Sardin :	17
Sardines de Douarnenez, oignons, tomates mijotées, salade, fromage ail et fines herbes <i>Sardine from Douarnenez, garlic and fine herbs cheese, onions, simmered tomatoes, salad</i>	
Penn Poull : Poulet, tomates,	17
champignons et oignons mijotés crévés, salade - Chicken, simmered tomatoes with mushrooms, onions and cream, salad	
Frisket : Saumon BIO fumé, crème fraîche, ciboulette	18
<i>Smoked salmon, cream, chives</i>	
Penn Coin Coin :	20
Canard confit, pommes de terre rissolées, salade et oignon rouge <i>Confit duck, roasted potatoes, salad and red onions</i>	
Obelix :	20
Viande hachée Black Angus, œuf, cheddar, tomates, oignons, salade <i>Ground beef Black Angus, egg, cheddar, tomatoes, onions, salad</i>	
Pen Duick :	22
Saint-Jacques flambées au Cognac, fondue de poireaux à la crème <i>Flambeed scallops with Cognac, leek fondue, cream</i>	

CRÊPES de FROMENT

CLASSIQUES

Beurre, sucre	6
<i>Butter, sugar</i>	
Confiture : Fraise, abricot, orange amère	7
<i>Jam : strawberry, apricot, bitter orange</i>	
Citron	7
<i>Lemon</i>	
Miel	7
<i>Honey</i>	
Chocolat maison	8
<i>Home-made chocolate</i>	
Caramel au beurre salé maison	8
<i>Home-made salted butter caramel</i>	
Nutella	9
Crêpe glacée (1 boule au choix)	9
<i>Pancake with ice-cream (one scoop)</i>	
Parfums : Vanille, fraise, chocolat, café, citron, menthe, blé noir, palet breton, chouchouète	9
<i>Flavor of choice : Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, lemon, mint, buckwheat, french butter cookie, snickers</i>	
Supplément crème chantilly	2.5
<i>Whipped cream extra</i>	
Supplément glace	3
<i>Ice-cream extra</i>	

SPÉCIALITÉS

Hopopop :	10
Banane poêlée au beurre sauce chocolat maison <i>Fried banana with butter, home-made chocolate sauce</i>	
Winizh-Du :	10
Caramel au beurre salé, glace au blé noir <i>Salted butter caramel, buckwheat ice-cream</i>	
Audinek :	10
Galette de blé noir, chocolat maison, crème chantilly (sans gluten) <i>Buckwheat pancake, chocolate, whipped cream (gluten free)</i>	
Flambouze :	11
Crêpe flambée Calvados ou Grand Marnier ou rhum <i>Flambeed pancake with Calvados or rum or Grd Marnier</i>	
Suzette :	11
Ecorces d'orange flambées au Grand Marnier <i>Orange zest flambeed with Grand Marnier</i>	
Memestra :	11
Pommes cannelle cuites maison, caramel au beurre salé, amandes <i>Home-made stewed apples with cinnamon, salted butter caramel, almonds</i>	
Lovely BZH :	12
Caramel au beurre salé, glace chocolat au lait et cacahuète, petit biscuit breton <i>Salted butter caramel, milk-chocolate and peanuts ice cream, small biscuit</i>	
Diwall :	12
Chocolat maison, glace palet breton, crème chantilly <i>Chocolate, ice-cream french butter cookie, whipped cream</i>	
Pitaouer :	12
Chocolat maison flambée au Grand Marnier <i>Chocolate pancake flambeed with Grand Marnier</i>	

- BISTROT -

MOULES (selon saison)

1 Kg environ

Moules marinières - mussels in a white wine sauce	16
Moules à la crème - mussels with cream	17
Moules au Roquefort - mussels with Roquefort sauce	17
Assiette de frites - plate of chips	4,5

FORMULE MOULES 21€

environ 1 kg

Moules + frites (sauce au choix)
mussels and chips
+ Crêpe beurre sucre
pancake with butter and sugar

HÛÎTRES

6 Hûîtres N°3 - 6 oysters	14
9 Hûîtres N°3 - 9 oysters	18
12 Hûîtres N°3 - 12 oysters	26

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Notre personnel est formé pour répondre à vos questions relatives aux allergènes. Pour votre santé, évitez de
manger trop gras, trop sucré, trop salé.
*Saucisse artisanale « de Chantéleux » - Andouille artisanale du pays de Dinan -
** Viande Bovine française, race à viande

- BISTROT -

ENTRÉES

Crevettes mayo maison (par 10)	17
<i>Prawns with home-made mayonnaise</i>	
Foie gras maison, toasts, confit d'oignons	18
<i>Home-made duck foie gras, toasts, onions marmalade</i>	

MENU

ENTRÉE ou DESSERT + PLAT 28€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 34€

6 huîtres N°3 ou Salade Argoat
ou Crevettes mayo maison (par 6)
Poulet au cidre et petits raisins, frites
ou Galette Obélix
ou Burger brioché au saumon fumé BIO

1 crêpe chocolat et glace vanille
ou far breton ou 1 glace 3 boules

- BISTROT -

POISSONS

Burger brioché au saumon fumé BIO	21
<i>Brioche burger with organic smoked salmon</i>	
Filet de bar, sauce au chorizo Bellota	22
et risotto crémeux au sel fumé <i>Sea bass fillet cooked with bellota chorizo, risotto</i>	
Cassolette de St-Jacques aux salicornes,	24
fondue de poireaux, champignons, crème fermière et salade verte <i>Cassolette of scallops and glasswort, leek fondue, mushrooms, cream and green salad</i>	

SALADES

Argoat : Toasts de chèvre chaud, lardons, tomates,	16
herbes de Provence, noix, vinaigre de framboise, salade <i>Warm goat cheese toasts, diced bacon, tomatoes, mixed herbs, walnuts, raspberry vinegar, salad</i>	
Pesk Ar Su : Harengs marinés, pommes de terre,	18
oignons, tomates, crème fermière, salade <i>Marinated herring, potatoes, onions, tomatoes, cream, salad</i>	
Bidouane : Saumon BIO fumé, tomates, échalotes,	19
ciboulette, blinis de sarrasin, citron, crème fouettée, salade <i>Organic smoked salmon, buckweat blinis, shallot, tomatoes, chives, lemon, whipped cream, salad</i>	

- BISTROT -

VIANDES

Poulet au cidre, petits raisins, frites et salade	19
<i>Cider chicken and small raisins, chips and salad</i>	
Parmentier de canard confit, salade verte	20
<i>Duck shepherd's pie, salad</i>	
Potée de Mr Eddy, saucisse et lard du Pré Bois,	21
pommes de terre, carottes, poireaux <i>Country pork sausage, bacon, potatoes, carrots, leeks</i>	
Belle entrecôte BZH origin (250 gr),	24
sauce Roquefort, frites, salade <i>Generous rib steak (10 oz), Roquefort sauce, chips, salad</i>	

MENU enfant (- 12 ans) 10€

Galette complète ou steak haché frites
ou saumon frites
+
Crêpe chocolat ou 1 boule de glace
ou Yaourt Malo