



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
Pinot gris 15 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	
Cerveoise 33 cl	7
Bière gauloise bouteille	

SODAS

Coca Cola 33 cl	4.5
Coca Cola zero 33 cl	4.5
Orangina 25 cl	4.5
Tropico 25 cl	4.5
Fuztea 25 cl	4.5
Ginger ale 25 cl	4.5
Limonade 33 cl	4.0
Diabolo 33 cl	4.5
Sirop 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
Espresso	3.0
Decaffeinato	3.5
Latte (petit crème)	3.5
Espresso lungo (grand café)	4.0
Latte grande (grand crème)	5.0
Cappuccino	5.0

Latte macchiato	5.0
Chocolat chaud Poulain grand arôme	4.5
Chocolat viennois	5.5
Thé : Ceylan, Earl Grey, fruits rouge, thé vert à la menthe	5.0
Infusion : Verveine, tilleul, verveine-menthe, camomille, tisane du berger	5.0

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 :	8
jambon, œuf, fromage <i>Ham, egg, cheese</i>	
Complète tomates :	9
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>	
Tout supplément - Extra	3
Supplément viande hachée*, saucisse* ou andouille* de Guémené ..	6
<i>Additional ingredient : ground beef*, sausage* or andouille*</i>	

Salade verte
4

SPÉCIALITÉS

Galette saucisse* fermière grillée	10
<i>Grilled country pork sausage</i>	
Plijadur	11
Andouille* de Guémené grillée, moutarde à l'ancienne, salade <i>Andouille, whole grain mustard, salad</i>	
Mamm-Gozh : Lardons, champignons, crème fraîche, salade ..	12
<i>Diced bacon, mushrooms, cream, salad</i>	
Teuc'h : Fromage de chèvre, lardons, tomates mijotées, salade ..	13
<i>Goat cheese, diced bacon, simmered tomatoes, salad</i>	
Riboul : Andouille*, œuf, fromage, salade	14
<i>Andouille, egg, cheese, salad</i>	
Raklett :	15
Jambon Serrano, lardons, pommes de terre, fromage à raclette, salade <i>Potatoes, diced bacon, Serrano ham, fondue cheese, salad</i>	
Penn Sardin :	16
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>	
Frisket : Saumon BIO fumé, crème fraîche, ciboulette	17
<i>Smoked salmon, cream, chives</i>	
A-Bell :	18
Jambon Serrano, Burrata des Pouilles, tomates, pesto, roquette <i>Serrano ham, Burrata, tomatoes, pesto, arugula salad</i>	
Obelix :	19
Viande hachée Black Angus, œuf, cheddar, tomates, oignons, salade <i>Ground beef Black Angus, egg, cheddar, tomatoes, onions, salad</i>	
Pen Duick :	21
Saint-Jacques flambées au Cognac, fondue de poireaux à la crème <i>Flambeed scallops with Cognac, leek fondue, cream</i>	

- BISTROT -

MOULES (selon saison)

1 Kg environ

Moules marinières - mussels in a white wine sauce	15
Moules à la crème - mussels with cream	16
Moules au Roquefort - mussels with Roquefort sauce	16
Assiette de frites - plate of chips	4.5

FORMULE MOULES 20€

environ 1 kg

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

HUÎTRES

6 Huîtres N°3 - 6 oysters	13
9 Huîtres N°3 - 9 oysters	17
12 Huîtres N°3 - 12 oysters	22

Notre personnel est formé pour répondre à vos questions relatives aux allergènes. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. * viande Black Angus origine Irlande
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

- BISTROT -

ENTRÉES

Tomates, Burrata, Pesto	13
Crevettes mayo maison (par 10)	16
<i>Prawns with home-made mayonnaise</i>	
Foie gras maison, toasts, confit d'oignons	17
<i>Home-made duck foie gras, toasts, onions marmalade</i>	

MENU

ENTRÉE ou DESSERT + PLAT 26€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32€

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

CRÊPES de FROMENT

CLASSIQUES

Beurre, sucre5 <i>Butter, sugar</i>	
Confiture : Fraise, abricot, orange amère6 <i>Jam : strawberry, apricot, bitter orange</i>	
Citron6 <i>Lemon</i>	
Miel6 <i>Honey</i>	
Chocolat maison7 <i>Home-made chocolate</i>	
Caramel au beurre salé maison7 <i>Home-made salted butter caramel</i>	
Nutella8	
Crêpe glacée (1 boule au choix)8 <i>Pancake with ice-cream (one scoop)</i>	
Parfums : Vanille, fraise, chocolat, café, citron, menthe, blé noir, palet breton, cacahuète <i>Flavor of choice : Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, lemon, mint, buckwheat, french butter cookie, snickers</i>	
Supplément crème chantilly2.5 <i>Whipped cream extra</i>	
Supplément glace3 <i>Ice-cream extra</i>	

SPÉCIALITÉS

Hopopop :9 <i>Banane poêlée au beurre sauce chocolat maison Fried banana with butter, home-made chocolate sauce</i>	
Winizh-Du :9 <i>Caramel au beurre salé, glace au blé noir Salted butter caramel, buckwheat ice-cream</i>	
Flambouze :10 <i>Crêpe flambée Calvados ou Grand Marnier ou rhum Flambeed pancake with Calvados or rum or Grd Marnier</i>	
Suzette :10 <i>Ecorces d'orange flambées au Grand Marnier Orange zest flambeed with Grand Marnier</i>	
Memestra :10 <i>Pommes cannelle cuites maison, caramel au beurre salé, amandes Home-made stewed apples with cinnamon, salted butter caramel, almonds</i>	
Lovely BZH :11 <i>Caramel au beurre salé, glace chocolat au lait et cacahuète, petit biscuit breton Salted butter caramel, milk-chocolate and peanuts ice cream, small biscuit</i>	
Diwall :11 <i>Chocolat maison, glace palet breton, crème chantilly Chocolate, ice-cream french butter cookie, whipped cream</i>	
Pitaouer :11 <i>Chocolat maison flambée au Grand Marnier Chocolate pancake flambeed with Grand Marnier</i>	

- BISTROT -

POISSONS

Burger brioché au saumon fumé BIO21 <i>Brioche burger with organic smoked salmon</i>	
Filet de bar, sauce au chorizo Bellota22 et risotto crémeux au sel fumé <i>Sea bass fillet cooked with bellota chorizo, risotto</i>	

SALADES

Argoat :15 Toasts de chèvre chaud, lardons, tomates, herbes de Provence, noix, vinaigre de framboise, salade <i>Warm goat cheese toasts, diced bacon, tomatoes, mixed herbs, walnuts, raspberry vinegar, salad</i>	
Bidouane :17 Saumon BIO fumé, tomates, échalotes, ciboulette, blinis de sarrasin, citron, crème fouettée, salade <i>Organic smoked salmon, buckwheat blinis, shallot, tomatoes, chives, lemon, whipped cream, salad</i>	
Puglia :18 Jambon Serrano, tomates, Burrata des Pouilles, pêche grillée, pignons de pin, pesto, salade <i>Serrano ham, tomatoes, Burrata, grilled peach, pine nuts, pesto, salad</i>	

- BISTROT -

VIANDES

Poulet au cidre, petits raisins, frites et salade19 <i>Cider chicken and small raisins, chips and salad</i>	
Magret de canard flambé au thym,21 pommes grenailles, sauce au poivre <i>Smoked duck breast flambé with thyme, roasted potatoes, pepper sauce</i>	
Belle entrecôte BZH origin (250 gr),24 sauce Roquefort, frites, salade <i>Generous rib steak (10 oz), Roquefort sauce, chips, salad</i>	
Côte de cochon Tomahawk (mini 300 gr),25 pommes grenailles, moutarde à l'ancienne crémée <i>Tomahawk pork chop (10,5 oz), roasted potatoes, whole grain mustard sauce</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



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
Pinot gris IGP*, <i>Tourlaudière, val de Loire</i>	6.0	16.5	25
Chardonnay AOP, <i>Pennautier, Comtes de Lorgueil</i>	7.0	20	30

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
Margaux BIO AOP, <i>Château mille roses</i>	9.0	30	42

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	10
<i>(Nutella ou Caramel au beurre salé)</i>	

GLACES

Eric Chen

artisanale au lait cru fermier

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

Glace	1 boule..3	2 boules..5.5	3 boules..8
Parfums : Vanille, fraise, chocolat, café, citron, menthe, blé noir, palet breton, chocahuète, caramel au beurre salé			
<i>Flavor of choice : Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, lemon, mint, buckwheat, french butter cookies, snickers, salted butter caramel</i>			

Supplément crème chantilly	2.5
----------------------------------	-----

CAFÉ GOURMAND

accompagnement : cake banane, glace palet breton, far breton

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