



# CAVE

## CHAMPAGNE Drappier

La coupe 15 cl .....	15
Brut Nature 75 cl - Zéro dosage .....	70
Le champagne Drappier première maison reconnue carbone zéro	

## VINS BLANCS

	Verre 12 cl	37.5 cl	75 cl
Muscadet sur lie AOP BIO, .....7 .....	20	30	
<i>Clos des Orfeuilles, maison Castel</i>			
Côteaux du Layon BIO, .....8 .....	25	38	
<i>Château de la Roulerie</i>			

## VINS ROSÉS

	Verre 12 cl	37.5 cl	75 cl
Corse IGP, .....6 .....	18	25	
<i>Ile de beauté, Costa Serena</i>			
Côtes de Provence AOP .....7 .....	20	30	
<i>Domaine Souviette</i>			

## VINS ROUGES

	Verre 12 cl	37.5 cl	75 cl
«Vin de copains», IGP .....6 .....	18	25	
<i>Bistrot chic, pays d'Oc</i>			
Vacqueryas AOP, Biodynamie .....9 .....	28	40	
<i>Domaine de Miramont, famille Chassillan</i>			
<i>Artisans vignerons</i>			

## CAFÉ & THÉS

Expresso .....	3
Decaffeinato .....	4
Latte grande (grand crème) ..	5
Cappuccino .....	5
Latte macchiato .....	5
Chocolat chaud .....	4.5
<i>Poulain, grand arôme</i>	
Chocolat viennois .....	6
Café viennois .....	6
Thé Ceylan, Earl Grey .....	5
<i>Fruits rouge, thé vert à la menthe</i>	
Infusion .....	5
<i>Verveine, tilleul, camomille, verveine-menthe, tisane du berger</i>	

## EAUX de PLANCOËT

	50 cl	1 litre
Eau plate .....	4	6
Fines bulles .....	4	6



## APÉRITIFS

Kir breton 15 cl .....	4
<i>Cassis, pêche, mûre</i>	
Kir vin blanc 15 cl .....	5
Côteaux du Layon BIO 15 cl ..	8
Kir royal 15 cl .....	15
Champagne coupe 15 cl ....	15
Casanis 2 cl .....	5
Gin Hendrick's Tonic 15 cl ....	11
Haig club 4 cl .....	11
<i>David Beckham whisky</i>	

## BIÈRES bretonnes

Morgane BIO 25 cl .....	6
<i>Bière pression Lancelot</i>	
Draught beer 50 cl .....	10
Telenn Du BIO 33 cl .....	7
<i>Bière bouteille blé noir</i>	
Cerveoise 33 cl .....	7
<i>Bière gauloise bouteille</i>	

## SODAS

Coca Cola 33 cl .....	5
Coca Cola sans sucre 33 cl ....	5
Orangina 25 cl .....	5
Tropico tropical 25 cl ....	5
Fuze Tea 25 cl .....	5
Ginger ale 25 cl .....	5
Limonade 33 cl .....	4.5
Diabolo 33 cl .....	5
<i>Sirup Monin : grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, banane-kiwi, passion</i>	

## RHUMERIE

Ti Punch 4 cl .....	8
Planteur maison 20 cl .....	9
Ti Vieux 4 cl .....	10
Rhum vieux Bologne 4 cl ....	10
<i>Old Black Cane</i>	
Rhum vieux Bologne 4 cl ....	12
<i>Dark Sail, cuvée spéciale</i>	
Kraken (Joey Starr rum) 4 cl	10
Don Papa 4 cl .....	10

## Rhums Arrangés Cuisinés

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

## DIGESTIFS

Get 27 4 cl .....	9
Grand Marnier 4 cl .....	9
Calvados 4 cl .....	10
Cognac Hennessy 4 cl .....	10
Gin Hendrick's 4 cl .....	10
Vodka Belvédère 4 cl .....	11
Irish coffee .....	11

## JUS DE FRUITS Artisanaux 5€

Orange, poire, abricot 25 cl	
Jus de pommes de la cidrerie 33 cl	

## CIDRE Artisanal

La bolée ..... 5  
brut ou doux

Tourne Pierre ..... 14  
Cuvée maison  
Bouteille 75 cl brut ou doux

*du Pays de Saint-Malo*

# BISTROT

## ENTRÉES

Tomates Burrata bien crémeuse, pesto .....	13
<i>Tomatoes, Burrata, pesto, toasts</i>	
Saumon fumé BIO, toasts .....	15
<i>Organic smoked salmon</i>	
Crevettes mayo du chef (par 10) .....	17

## SALADES

Argoat : Toasts de chèvre chaud, lardons, tomates, .....	17
<i>herbes de Provence, noix, vinaigre de framboise, salade - Warm goat cheese toasts, diced bacon, tomatoes, mixed herbs, walnuts, raspberry vinegar, salad</i>	
Bidouane : Saumon BIO fumé, tomates, échalotes, ciboulette, .....	19
<i>blinis de sarrasin, citron, crème fouettée, salade - Organic smoked salmon, buckwheat blinis, shallot, tomatoes, chives, lemon, whipped cream, salad</i>	

## PLATS

Poulet au cidre Petits raisins, frites et salade .....	19
<i>Cider chicken and small raisins, chips and salad</i>	
Filet de bar, sauce au chorizo Bellota .....	25
<i>risotto crémeux au sel fumé - Sea bass fillet, Bellota chorizo sauce, creamy risotto with smoked salt</i>	
Pièce du boucher de belle race (env 250 gr) .....	28
<i>sauce Roquefort, frites, salade</i>	
<i>Butcher steak (8,8 oz), home-made Roquefort sauce, chips, salad</i>	

## BAO BURGERS - servi avec frites

Beji (végétarien) : Champignons crus, carottes, tomates, .....	18
<i>pousse de soja, concombre, fromage ail &amp; fines herbes, sauce japonaise maison - Mushrooms, carrots, tomatoes, soybean sprouts, cucumber, garlic cheese &amp; herbs, home-made japanese sauce</i>	
Sake : Saumon fumé BIO, concombre, tomates, pousse de soja, .....	24
<i>fromage ail &amp; fines herbes, sauce japonaise maison - Organic smoked salmon, soybean sprouts, cucumber, garlic cheese &amp; herbs, home-made japanese sauce</i>	
Buta : Pulled pork, oignons frits, oignons rouge, concombre, .....	25
<i>pousse de soja, sauce japonaise et américaine maison</i>	
<i>Pulled pork, fried onions, red onions, cucumber, soybean sprouts, home-made japanese and american sauce</i>	

## DESSERTS maison

Cake banane .....	7
Far breton .....	8

## GLACES

*Eric Elion*

artisanale au lait cru fermier

Chocolat ou Café Liègeois : .....	10
<i>Glace vanille, glace chocolat ou café, sauce chocolat ou café, crème chantilly</i>	
<i>Chocolate or coffee ice-cream, vanilla ice-cream chocolate or coffee sauce, whipped cream</i>	
Dame blanche : Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly .....	10
<i>Vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	
Banana split : Banane, glace vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat, crème chantilly .....	10
<i>Banana, vanilla and chocolate and strawberry ice-cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	
Route du Rhum : Glace rhum-raisins & vanille, rhum, crème chantilly .....	12
<i>Sultanas and vanilla ice cream, rum, whipped cream</i>	
Supplément crème chantilly .....	2.5

## CAFÉ GOURMAND

accompagnement : glace palet breton, far breton, BB crêpe

Café Gourmand .....	10	Thé Gourmand .....	11
Déca Gourmand .....	10	Rhum Gourmand .....	13
Chocolat Gourmand .....	11		

# GALETTES

Complète : jambon, œuf, fromage .....	10
Complète tomates : Jambon, œuf, fromage, tomates .....	11
Super complète : Jambon, œuf, fromage, oignons, .....	13
<i>tomates mijotées, champignons, crème fraîche</i>	
Végétarienne : Tomates, oignons, champignons, salade .....	10
Gouèle : Fromage de chèvre, tomates mijotées, salade .....	11
<i>Goat cheese, simmered tomatoes, salad</i>	

Salade verte 4.0

## SPÉCIALITÉS

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 : Jambon Serrano, lardons, pommes de terre, .....	16
<i>fromage à raclette, salade - Potatoes, diced bacon, italian ham, raclette cheese</i>	
Penn Sardin : Sardines de Douarnenez, oignons, .....	18
<i>tomates mijotées, salade, fromage ail et fines herbes - Sardine from Douarnenez, garlic and fine herbs cheese, onions, simmered tomatoes, salad</i>	
Frisket : Saumon BIO fumé, crème fraîche, ciboulette .....	19
<i>Smoked salmon, cream, chives</i>	
A-Bell : Jambon Serrano, Burrata crémeuse des Pouilles, .....	19
<i>tomates, pesto, roquette - Serrano ham, Burrata, tomatoes, pesto, arugula salad</i>	
Obelix : Viande hachée Black Angus, œuf, cheddar, .....	20
<i>tomates, oignons, salade</i>	
<i>Ground beef Black Angus, egg, cheddar tomatoes, onions, salad</i>	

## CRÊPES

Beurre, sucre .....	6	Crêpe glacée .....	9
Confiture - jam .....	7	<i>(1 boule au choix)</i>	
<i>Fraise, abricot, orange amère</i>		<i>Parfums : Vanille, fraise, chocolat, café, citron, menthe, blé noir, palet breton, chocaquète</i>	
Nutella .....	8	<i>Flavor of choice : Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, lemon, mint,</i>	
Chocolat maison .....	8	<i>buckwheat, french butter cookie, snickers</i>	
Caramel au beurre salé ...	8		

## SPÉCIALITÉS

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

MENU enfant (- 12 ans) 12€

Galette complète ou steak haché frites  
ou saumon frites

+

Crêpe chocolat ou Yaourt Malo  
ou 1 boule de Glace